

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. 353, NOVEMBRE 2022 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

ATTILIO BORDA BOSSANA, MASSIMO BORGHETTI,
GIANCARLO BURRI, OTTAVIO CAVALCANTI,
ELISABETTA COCITO, SILVIA DE LORENZO,
DANIELE FALCHI, GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
STEFANO MAGGI, KIM NICOLI, MORELLO PECCHIOI,
PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI, ANTONIO RAVIDA,
NICOLA SANTANDREA, GIANCARLO SARAN,
MARIA CRISTIANA SERRA, ANDREA SCASSO,
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK, BRUNO ZANZOTTERA.



EDITORE

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



PERIODICO MENSILE

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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO 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.

Focus del Presidente

3 Il misterioso fascino
della "sovranità alimentare"
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Dino Villani, un genio eclettico
(Giancarlo Saran)



7 Pane e vino, viatico remoto
e recente per l'aldilà
(Ottavio Cavalcanti)

8 Marcel Proust, oltre la madeleine
(Aldo E. Tammaro)

10 L'arte di convivare
(Andrea Scasso)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"La zucca verde" (1916) di Henri Matisse,
Museo Rhode Island School of Design, Providence



L'App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un iPhone o un iPad, o da **Google Play** per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



- 12** Vip tra gioia e buongusto
(Antonio Ravidà)

Territorio • Turismo • Folklore

- 13** L'affascinante mondo
dei funghi
(Stefano Maggi)



- 16** Zuppa di pesce civitavecchiese
(Massimo Borghetti)

- 18** Una curiosità di costume
genovese
(Paolo Lingua)

- 20** Il tartufo dei Monti Sicani
(Matteo Pillitteri)

- 22** I brazadel d'la cros
di Castel Bolognese
(Nicola Santandrea)

- 24** La straordinaria vicenda
della rocciata
(Daniele Falchi)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** C'è polpetta e polpetta
(Morello Pecchioli)



- 29** Il caciocavallo dell'emigrante
(Giancarlo Burri)

- 30** Un ossimoro in tavola
(Elisabetta Cocito)

- 32** Fisica e chimica
nella gastronomia moderna
(Kim Nicoli)

Ristorazione e cuochi

- 34** Toque blanche:
il cappello del cuoco
(Attilio Borda Bossana)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** Il "gusto" della tecnologia
(Maria Cristiana Serra)



- 38** I nuovi compiti dell'ICQRF
(Andrea Vitale)

- 39** Etichette ingannevoli
(Gabriele Gasparro)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

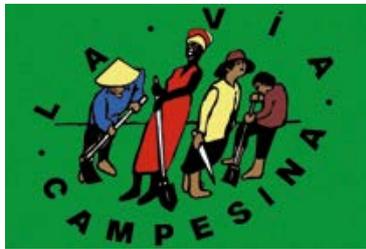
- 41** Centro Studi Franco Marengi
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
47 Calendario Accademico
49 Accademici in Primo Piano
53 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
69 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
70 International Summary





Il misterioso fascino della "sovrانità alimentare"

In pratica cosa vuol dire il cambio di denominazione del MIPAAF?



Ha creato molto rumore, misto a interesse, curiosità e qualche scetticismo, il cambio di denominazione del nostro ex Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) in "Ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e forestale (MASAF)".

Non è una novità assoluta: in Francia esiste da tempo il "Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire", mentre la sua definizione è stata coniata nel 1996 dall'organizzazione internazionale degli agricoltori denominata "La Via Campesina". Nata a Mons, in Belgio, nel 1993, questa "Via dei Contadini" è oggi formata da 182 organizzazioni in 81 Paesi, e si descrive come "Un movimento che coordina le organizzazioni contadine dei piccoli e medi produttori e dei lavoratori agricoli". In pratica nasce contro lo strapotere delle multinazionali delle sementi e dei fertilizzanti, nonché della grande distribuzione. I principi cardine originari sono dunque il diritto dei popoli e dei Paesi di definire la propria politica agricola e alimentare; dare priorità alla produzione agricola locale; effettuare riforme agrarie, svolgere una lotta agli OGM (Organismi Geneticamente Modificati), ottenere il libero accesso alle sementi; avere il diritto di proteggersi dalle importazioni agricole e alimentari a prezzi troppo bassi. Bene, ma in pratica cosa vuol dire?

Secondo i piani del nostro governo sono quattro i punti salienti

Secondo i piani del nostro governo sono quattro i punti salienti **che connotano questa sovranità alimentare.**

- Piano di coltivazione: avere, cioè, una superficie coltivabile più ampia, sottraendosi ai limiti europei sui terreni incolti.
- Contratti di filiera: garantire i produttori con prezzi equi, evitando di vendere sottocosto prodotti che poi giungono al dettaglio con prezzi alle stelle.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



■ Lotta al **Nutriscore**, quindi niente etichette a semaforo che penalizzano i prodotti italiani alla base della Dieta Mediterranea.

■ Lotta ai falsi Made in Italy.

Oltre a ciò, è da considerare anche il fatto che la Commissione Europea ha pubblicato la strategia "Farm to Fork" che punta a una produzione alimentare sostenibile, equa, sana e rispettosa dell'ambiente. Come libri dei sogni sono intenzioni bellissime. Benissimo tutto, non si può non essere d'accordo. Resta, tuttavia, il fatto che ci vorranno anni per modificare il nostro sistema agricolo sempre più funestato dal **cambiamento climatico**; inoltre **non siamo autosufficienti** in molti settori, vedi l'olio d'oliva, il grano, i semi oleosi, i pomodori, la frutta secca, il pesce in scatola, mentre in altri produciamo a prezzi troppo alti, non competitivi. Quindi le importazioni ci sono e ci saranno sempre.

Anche il concetto di km 0 può essere ingannevole

D'altra parte, anche se il concetto di sovranità alimentare potrebbe indurre a pensare a prima vista a una sorta di autarchia, non è così! Come non significa consumi a km 0, concetto buono, ma solo dove è possibile. Talvolta il km 0 non c'è e talvolta, dove c'è, non è né buono, **né conveniente.**

L'Accademia Italiana della Cucina, che ha sottoscritto di recente un solido protocollo di cooperazione con il Ministero dell'Agricoltura e collabora intensamente con il Ministero degli Esteri, è e **sarà sempre in prima linea a combattere i falsi prodotti italiani** e a tutelare in Italia e all'estero la vera cucina nostrana che ha conquistato le tavole di tutto il mondo.



Dino Villani, un genio eclettico

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Il rivoluzionario re della pubblicità e della comunicazione italiana, tra i Fondatori dell'Accademia.

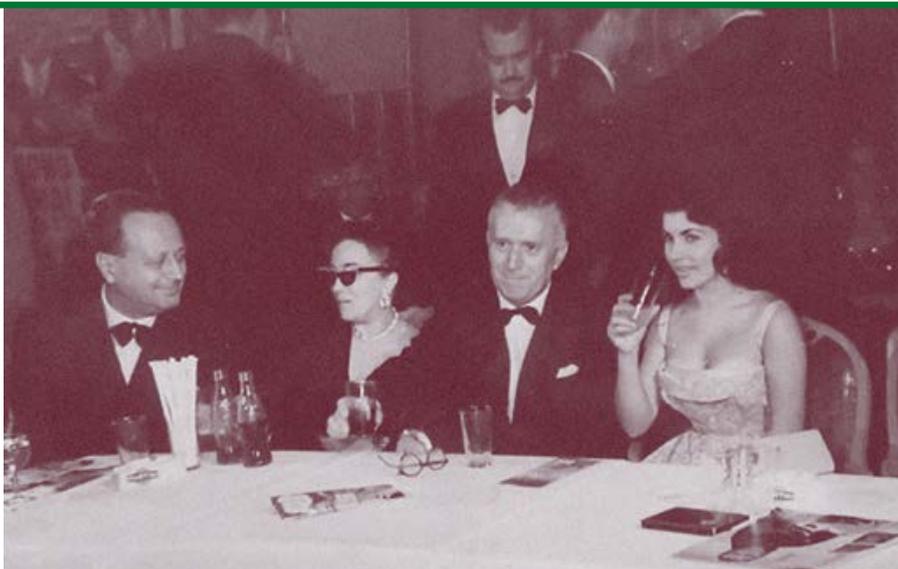
Il nome di **Dino Villani**, per molti, è un carneade anagrafico. Per gli Accademici della Cucina un meritato ricordo con il premio a lui intitolato, dedicato alle eccellenze della penisola, frutto di talento artigiano e prodotti legati al territorio. Non tutti lo ricordano come uno dei **patri fondatori**, in quel lontano **luglio del 1953** assieme a **Orio Vergani, Dino Buzati** e pochi altri. Tuttavia, se si va a togliere il coperchio della memoria sempre più lontana nel tempo, si scopre un **vulcano ricco di sorprese**. Eppure i link per ricordarlo sarebbero molteplici. Basterebbe solo questo tris d'assi: il **panettone Motta, la colomba** e **Miss Italia**.

Partiamo dalle radici: il suo talento è precoce

Ripartiamo dalle radici. Di famiglia mantovana, il papà capostazione, nasce nel-

la veronese Nogara. Tornerà a Suzzara nel 1906, dopo un breve trasferimento lungo i binari aquilani. Il talento è precoce. Una generazione non ancora zavorrata da telefonini e *social* a rimorchio, **il giovane Dino gira per le campagne disegnando la realtà** che vedono i suoi occhi curiosi, tanto da **guadagnarsi in casa il soprannome di "Giotto"**, mica bruscolini. Il seguito è un percorso di **una storia per certi versi irripetibile**. Dopo un inizio di studi tecnici che non poté completare per un accidente di salute, nel **1916, escluso dal servizio di leva, prestò servizio presso la locale stazione ferroviaria**, supplente addetto a varie funzioni di chi invece, per il fronte, era dovuto partire. Aveva incontrato presto la compagna della sua vita, **Roberta Caliumi**, che gli diede un figlio già nel '22. Neanche il tempo di spegnere la prima candelina che papà Dino si vede messo sulla strada dalle regie ferrovie. Poteva essere una tragedia, sarà la sua fortuna. **"Dovrei ringraziare chi mi ha fatto licenziare, poiché fuori ho potuto fare quello che, come ferroviere, non mi sarebbe mai riuscito"**. Il piccolo "Giotto", divenuto adulto e padre di famiglia, trova una prima culla che sviluppa il suo talento presso la **famiglia Bertazzoni**, eclettici imprenditori locali con varie attività legate a spettacolo e turismo. Si avvicina, così, alla nascente cartellonistica, a un nuovo linguaggio che vede la pubblicità affiancarsi, in maniera sempre più concreta, al mondo della produzione, della cultura. Nel **1930 il grande salto a Milano**, anche se non dimenticherà mai le sue radici "Trapiantate nei selciati meneghini e fatte vivere in simbiosi con le persone che incontrava, le quali ne rimanevano affascinate", a iniziare da **Angelo Motta**, pasticciere che si stava avviando





Dino Villani, il primo a sinistra nella giuria di Miss Italia, 1960



Dino Villani

alla produzione dai grandi numeri. **Villani è l'artefice del cambio di passo.**

Sa coniugare imprenditoria e generosità

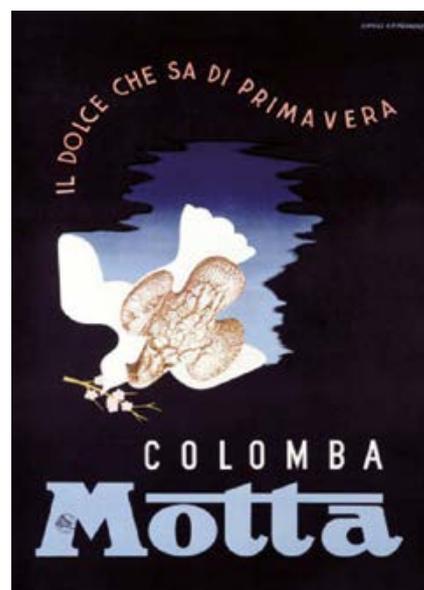
Sa coniugare imprenditoria e generosità, dote innata che lui sente palpitante in molti settori di una società che aveva solo il bisogno di qualcuno che la sapesse far germogliare fuori dai confini domestici. Si inventa il **Premio Notte di Natale**, nel 1934, guarda caso in coincidenza con l'apertura del nuovo negozio Motta in piazza Duomo. La missione quella di **premiare persone comuni,**

ma dal cuore d'oro, che mai altrimenti si vedrebbero riconosciute con il giusto merito. Arrivano entusiaste segnalazioni da tutta Italia, sapientemente valutate da una giuria di cui fanno parte nomi quali **Orio Vergani** "Il maestro del giornalismo sportivo" (tra i suoi allievi Gianni Brera e Bruno Raschi); **Paolo Monelli**, firma autorevole dei principali quotidiani dell'epoca; **Cesare Zavattini**, tra i padri del futuro Neorealismo cinematografico. Questo è solo l'inizio. Parte una campagna pubblicitaria con un manifesto, opera di **SePo** (al secolo **Severo Pozzati**), che fa decollare definitivamente il panettone milanese come dolce nazionale per festeggiare Babbo Natale fino a Capodanno. Tuttavia, die-

tro ogni successo c'è una coda conseguente, che non si può ignorare. Per produrre più panettoni si investe di più in macchinari e maestranze. Come si fa, poi, lungo il resto dell'anno? Elementare, Villani.

Sua l'idea di produrre la colomba pasquale

A Pasqua, cosa meglio di una colomba per volare oltre l'uovo di cioccolato? **Gli ingredienti gemelli del panettone, cambia la forma**, ispirata alla colombina, antica tradizione emiliana respirata in famiglia. Stavolta l'incarico grafico a un ucraino di origini francesi, **Cassandre**, nome d'arte. Il "claim" conseguente: "**Co-**



lomba pasquale Motta, il dolce che sa di Primavera". Colomba che spiccherà un volo senza sosta, per giungere sino a noi come fantasia di pasticciere comanda. Nel **1939** la Motta dolciaria è una realtà consolidata e **Dino Villani passa a un'altra missione**, con la farmaceutica **Carlo Erba**. Tramite un ramo aziendale, **Gi.Vi. Emme**, si vuol seminare il miglior sorriso, grazie a un dentifricio che promette miracoli. Nasce così **"5000 lire per un sorriso"**. Fa sognare le ragazze della porta accanto, che inviano una loro foto dallo smagliante sorriso, gli occhi a brillare conseguenti. **Tremila candidate solo nella prima settimana**. La geniale intuizione, quella del **"Trasferimento della seduzione femminile dalle star al sorriso di una delle tantissime e bellissime donne del popolo"**. Un concorso che, a causa del secondo conflitto, durerà solo per tre edizioni. L'intuizione, però, era vincente e così, nel **1946**, nasce **"Miss Italia"**. Ai giurati, tra questi **Luchino Visconti, Vittorio De Sica, Totò, il Presidente Dino Villani** suggerirà la chiave di lettura per premiare la vincitrice: **"Scegliete quella che dareste come fidanzata a vostro figlio"**. Tiene le redini fino al 1959, per poi passare il comando a **Enzo Mirigliani**.

La maestosa cena rinascimentale in onore di Mantegna

Il rivoluzionario re della pubblicità e comunicazione italiana, a contatto con le élite del nascente boom economico, tuttavia **non scorderà mai le sue radici**, con **frequenti ritorni a Suzzara**, nella casa di famiglia, ma anche con dimostrazioni pratiche nella sua ambasciata milanese, grazie alla brava maestra di cucina, donna Roberta, moglie e madre. Un giorno ebbero come ospite **Angelo Berti**, ristoratore conterraneo con il quale Villani organizzò vari eventi, su tutte la maestosa cena rinascimentale in onore di Mantegna al palazzo Te di Mantova. Gli immancabili **cappelletti**, fatti rigorosamente a mano con il mattarello, quello lungo, **"la canèla"**, che usavano le casa-



linghe di campagna così da tirare una "Sfoglia larga e rotonda che sembra tracciata con il compasso". Conseguente il **lesso con le salse di contorno**. Quella **verde**, con peperone, prezzemolo e acciughe, e quella **rossa**, pomodoro, verdure, zucchero, aceto e pepe. Seguono altre leccornie, ma alla richiesta di un bis gradito, il ristoratore di lungo corso, Angelo Berti, sussurra timidamente **"Ancora un po' di salsa rossa, perché così buona non l'ho mai mangiata"**. Questo annota Villani nel suo bel libro di memorie, uno dei tanti, illustrate con relativi disegni, *All'ombra della quercia*. "Roberta con premura e rossa in viso per l'emozione, scrisse subito su un pezzo di carta la ricetta che Berti le aveva richiesto". Il consorte così orgoglioso della promozione sul campo che ne propone un campione pure ai **laboratori della Carlo Erba** che si avvia a una attività imprenditoriale anche nel settore alimentare. "Buonissima, ma la presenza delle verdure renderebbe difficile la conservazione nel lungo periodo".

"I tortelli di zucca furono i germogli che hanno favorito la nascita dell'Accademia"

La **sorella Dina** aveva rilevato una storica trattoria a Suzzara, **"Il Cavallino bianco"**, dove spesso Dino andava a trovarla, magari pure aiutandola a piegare i cappelletti. Irrrinunciabili i **tortelli di zucca**, un tempo esclusiva dei riti natalizi, grazie anche a quegli amaretti galeotti che riempivano il palato di emozioni diverse. Af-

fiorano i ricordi, quelle madeleine senza tempo che il Dino "Giotto" aveva impresso nei suoi disegni, che ogni tanto riguarda con la nostalgia di una gioventù che gli vivrà per sempre nel cuore. Un tempo, le zucche erano seminate in mezzo al granturco, come i fagioli. Poteva capitare che non tutte giungessero a completa maturazione, per esempio per la farcia dei tortelli. Erano verdi, buone per le minestre, chiamate **"zarbùn"**. I discoli di allora le sottraevano alla dispensa di famiglia, le modellavano con dei fori a simulare occhi, naso e bocca e così davano loro luce con una candela all'interno al solo scopo "Di issare quel fantasma dietro una siepe spaventando i ragazzi più stupidi di noi e facendo ridere gli altri". Fu forse raccontando queste storie che **Villani fece scattare la molla a Orio Vergani**, tanto da annotare come **"I tortelli di zucca furono i germogli che hanno favorito la nascita dell'Accademia Italiana della Cucina"**. In sostanza **avvenne questo**. Il milanese Vergani aveva memoria di semplici tortelli alla ricotta ed erbe. **Non conosceva quelli di zucca**. Fu conquistato dai tortelli di zucca offerti dai fratelli Villani in quel di Suzzara. Ebbe conferma di **quanti tesori disponesse la cucina italiana**, quella dei territori lontani dalla città, nelle campagne di radicata tradizione resistente alla montante espansione industriale. **Andavano difesi, a futura memoria**. E fu da queste premesse che il **29 luglio del 1953**, presso l'**Hotel Diana di Milano**, prese il volo l'**Accademia Italiana della Cucina**. Il premio **Dino Villani**, quindi, **gemmazione conseguente**, per ricordarlo.

Giancarlo Saran



Pane e vino, viatico remoto e recente per l'aldilà

di **Ottavio Cavalcanti**

Accademico onorario di Cosenza

L'uso di offerte alimentari ai defunti per confortare l'estremo viaggio.

“**U**ltimo miserabile avanzo della pagana offerta di cibo ai morti, alcune donne vanno versando, da una bottiglietta di gazzosa, un po' di vino rosso su una grossa

fetta di pane scuro, che depongono poi presso la croce, nel fascio di fiori campestri”. Scriveva così **Ernesto de Martino** in: *Morte e pianto rituale nel mondo antico* (Torino, Bollati Boringhieri, 2008) a proposito del cimitero di Roccanova in Lucania il 2 novembre 1954.

Più di venti anni dopo, **Luigi M. Lombardi Satriani** e **Mariano Meligrana** rilevarono la persistenza dell'uso in Calabria e Sicilia riportando i dati nel libro: *Il ponte di San Giacomo*, cui fu attribuito il premio Viareggio per la saggistica nel 1982. Perché non si ricada nel vecchio espediente della folklorizzazione del Sud, strumentalmente usato per addossare ai meridionali la responsabilità del loro sottosviluppo, è comparsa, sul periodico “Bell'Italia” dello scorso mese di aprile, **un'immagine della tomba di Pasolini a Casarsa, in Friuli, sulla quale figura una bottiglia di vino.**

In tutto il mondo si preparano cibi per il giorno dei morti

Inoltre, **nell'intero nostro Paese** si preparano, per il giorno dei morti, cibi che hanno in comune le origini, consistenti in **riti propiziatori** per placare le loro anime e **ottenere prosperità**: pan dei morti; ossi di morto, da intingere nel vino in Veneto e Toscana; fave dei morti, di pasta di mandorle, in Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Umbria, Marche, Lombardia, dove nella Bergamasca, a Lovere per la precisione, sul lago d'Iseo, vengono commercializzate da un'azienda artigiana al di fuori di ogni ottica rituale. Rilevazioni recenti hanno consentito di documentare **l'uso di offerte alimentari ai defunti anche all'estero**. Quanto all'Europa, in Francia, Germania, Inghilterra e Paesi slavi; mentre in occasione di tumulti in Romania e Russia, alcuni decenni addietro, la televisione ha mostrato immagini di tumuli eretti sui corpi dei caduti con fiori, candele accese e pani, sottratti alla fame dei vivi per confortare l'estremo viaggio dei morti, garantire il nutrimento, illudendosi di neutralizzare la fine. Più di recente, sulla lapide di **Baudelaire** a Parigi, è stata constatata la presenza di caramelle e, spaziando nel mondo, polpette di riso e farina vengono gettate nel Gange, a Varanasi, per i defunti le cui ceneri sono state disperse nel fiume. Il *pan de muertos*, decorato con fiori e frutta di zucchero colorato, si prepara in Messico e viene deposto sulle tombe, assieme ai cibi preferiti dai defunti. Testimonianze notevoli simili non mancano in Cina, Thailandia e ove meno te lo aspetteresti, negli Stati Uniti d'America.



Foto di Bruno Zanzottera, dell'Agenzia “Parallelozero”, Milano.



Marcel Proust, oltre la madeleine

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

Quanta gastronomia nella Recherche!

L'anniversario di un personaggio è spesso un'occasione in più per soffermarsi sulla sua figura e scoprirne aspetti inconsueti. Non si sottrae a questa regola il **primo centenario della morte di Marcel Proust**, ritenuto da molti uno dei più significativi letterati del Novecento e, secondo il Guinness dei primati, **autore del romanzo più lungo del mondo**, con i suoi circa 9.609.000

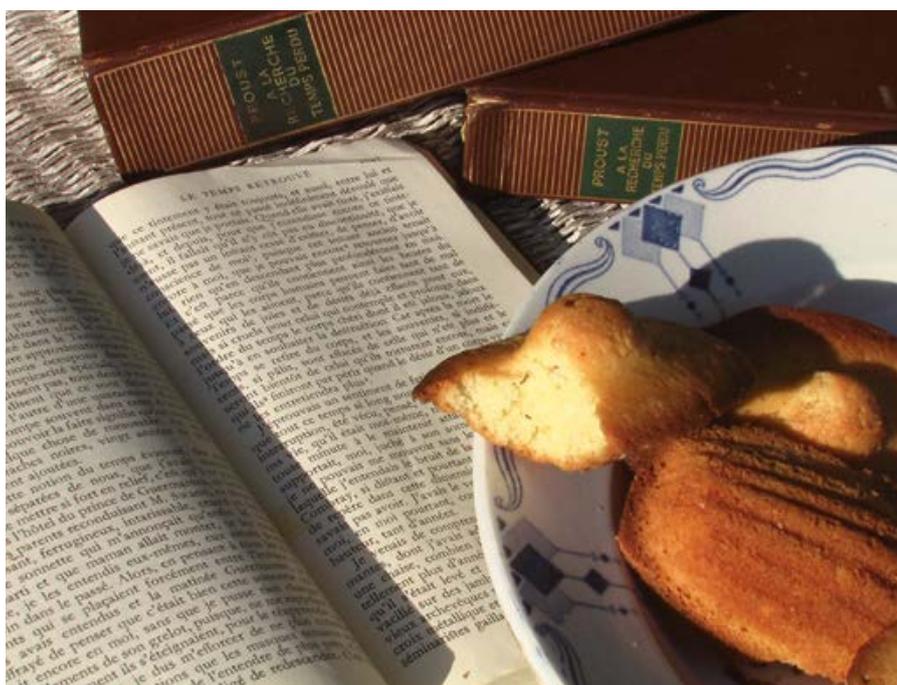
caratteri e 3.724 pagine: *À la recherche du temps perdu*, pubblicato in sette volumi fra il 1913 e il 1927.

Chi è "appassionatamente curioso" (fra virgolette perché questa espressione ha un padre di nome **Albert Einstein**) dei rapporti fra i personaggi della storia e l'enogastronomia e inizia a documentarsi su Marcel Proust, si trova investito dall'abbondante letteratura scaturita dalla descrizione dell'esperienza di Swann, protagonista della *Recherche*: il sapore di un dolcetto, una madeleine appunto, che, immerso nel tè e portato alla bocca, lo aveva liberato da quel suo sentirsi "Mediocre, contingente e mortale", donandogli una "potente gioia". Erano passati decenni, ma quella sensazione gustativa l'aveva riportato a un'epoca felice della sua vita, facendogli dimenticare le angu-

stie del presente e proiettandolo in uno stato di grazia.

L'esperienza di Swann è oggi definita dalla scienza "Sindrome di Proust"

La possibilità che, **anche a distanza di anni, "ricordi" gustativi o olfattivi emergano da cassette della nostra memoria** e ci facciano rivivere situazioni e sensazioni a essi legate è entrata a far parte delle nostre conoscenze scientifiche, tanto che l'esperienza di Swann **ha assunto una dignità nosografica**, venendo definita "Sindrome di Proust". **Perché**, si domanderà il lettore, **associare al gusto anche l'olfatto?** C'è innanzitutto un motivo di parentela generica: gusto e olfatto, assieme al tatto, appartengono alla stessa categoria di sensi, quelli "carnali", mentre vista e udito sono considerati sensi conoscitivi; inoltre, è stato dimostrato che i ricordi olfattivi, gustativi e tattili resistono al tempo, che invece affievolisce i ricordi visivi e uditivi. E anche le recenti esperienze con la sintomatologia del Covid-19, caratterizzata spesso dalla compromissione della sensibilità olfattiva e gustativa, parlano in favore di tale connessione. **Fra gusto e olfatto esiste anche una specifica parentela neurosensoriale:** "Ricordatevi che i due terzi dei sapori sono odori", ammoniva il nostro professore di otorinolaringoiatria, affermando così la supremazia dell'olfatto nell'elaborazione delle esperienze gustative. L'uomo della strada sa benissimo che basta un banale raffreddore per privarci del piacere di degustare un cibo



o una bevanda, mentre dai progressi della neurofisiologia apprendiamo che le informazioni provenienti dall'olfatto vengono elaborate nel sistema limbico cerebrale, importante crocevia fra memoria, comportamento ed emozioni. Assume così un carattere premonitore quanto affermato da **Brillat-Savarin**, due secoli fa, circa l'impossibilità di dubitare che un giorno la scienza avrebbe rivelato "Le cause o gli elementi primitivi dei sapori". **Il progresso delle neuroscienze** ha portato ad accertare che il gusto e l'olfatto sono gli unici sensi ad avere un collegamento diretto con l'ippocampo, il centro della memoria a lungo termine, mentre uno scienziato dal nome esotico (**Kausik Si**, del laboratorio del premio Nobel **Eric Kandel** alla Columbia University di New York) ha scoperto un gene fortemente indiziato quale responsabile della forza evocativa della proustiana madeleine.

Tra gli aspetti socioculturali dell'epoca non poteva mancare quello gastronomico

Nella *Recherche* Proust ha voluto tramandare ai posteri **la raffigurazione della Francia all'epoca della Belle Époque**, descrivendone i multiformi e sfaccettati aspetti socioculturali: poteva mancare in questo affresco l'aspetto gastronomico, vista la sua importanza nel vivere quotidiano del Paese d'Oltralpe? Certamente no, e infatti il nostro enogastronomo trova nell'opera di Proust abbondante pane per i denti (siamo sempre in tema...) della sua appassionata curiosità, guidato in questo suo itinerario da una recente messa a punto di **Luca Glebb Miroglio** (*Alla ricerca della madeleine. Le ricette di Marcel Proust*, Il Leone Verde, Torino 2020), corredata, come dice il titolo, dalle ricette dei piatti citati nel testo. **La cucina di casa Proust**, del narratore innanzitutto, è dominata dalla figura di quella **Françoise**, tanto abile nella scelta e preparazione delle vivande, quanto determinata nel sostegno della sua arte culinaria (in cui svettavano **l'arrosto di bue** e **le carote in gelatina**, senza che sfigu-



rassero altri piatti come **il soufflé al formaggio** e **il riso all'imperatrice**, in cui l'autore identifica tutte le cuoche che si sono avvicinate nella sua cucina, fino all'ultima, **Céleste**, maestra nel prepararli la sua adorata *petite marmite*.

Le esperienze gastronomiche durante la frequentazione dell'alta società

Gli anni passano e viene il momento in cui lo scrittore inizia la frequentazione dell'alta società parigina, dei suoi riti dettati dall'imperante **edonismo della Belle Époque, con la cucina che occupa uno dei posti di primo piano**, con i piatti non più identificati dai nomi degli ingredienti, come in quella di Françoise, ma spesso contraddistinti da una nomenclatura più confacente alla tavola degli arricchiti. Ed eccoci così al **Christmas pudding** e al **cake all'uva** offertogli dalla sua amata (non ricambiato) Albertine e ai **rituali culinari di casa Verdurin** officiati in presenza, e a vantaggio, di un gruppo eterogeneo di personaggi e oscillanti fra l'ossessione maniacale di Madame per l'arte dell'apparecchiare la tavola, quasi relegando a un ruolo secondario la consistenza gastronomica dei piatti, e la semplicità dei gusti di Monsieur: dall'esotica insalata giapponese alla casalinga sogliola alla normanna. Il narratore si trova poi a soggiornare in **Nomandia**, a Balbec, elegante località di villeggiatura dell'epoca, dove, insieme a **Robert de Saint-Lup**, vive interessanti

esperienze gastronomiche (**branzino al court-bouillon**, **piccole pernici allo Champagne**, **soufflé al cioccolato**) e viene introdotto nel mondo dei **Germantes**, famiglia parigina di antico lignaggio. La loro tavola è del tutto diversa da quella dei Verdurin: i piatti sono una sintesi fra tradizione e alta cucina e lo riportano all'arte culinaria di Françoise, **alla semplicità come principale caratteristica della raffinatezza**: bocconi della regina, pollo saltato alla cacciatora, *pudding* alla Nesselrode.

Diventa di casa all'Hotel Ritz, dove imperava il grande Escoffier

Questa è anche **l'epoca dei grandi cuochi** e dei ristoranti e Marcel Proust frequenta e organizza cene per gli amici al *Ciro's*, *Weber* e *Larue*, ma diventa di casa all'*Hotel Ritz*, dove imperava il grande **Auguste Escoffier**. La rinomanza degli ospiti e l'accuratezza dell'organizzazione erano tali che delle cene veniva data notizia sulla stampa parigina accanto agli altri avvenimenti mondani della capitale. I disturbi legati alle sempre più cagionevoli condizioni di salute lo relegarono nella sua ultima dimora di Rue Hamelin, costringendolo a ridurre al minimo l'apporto di cibo. Il cammino, iniziato da quella sensazione gustativa che aveva evocato lontani, gratificanti ricordi, si conclude lungo un prematuro e tormentato viale del tramonto, che auspichiamo illuminato dai ricordi dei sapori che ne avevano costituito una componente tutt'altro che puramente accessoria.



L'arte di invitare

di **Andrea Scasso**

Delegato di Pontedera Valdera

A proposito di un divertente trattato ottocentesco sulla buona tavola.

La lettura del gustoso libro *L'arte di invitare* di **Giovanni Raiberti**, medico e intellettuale milanese (1805-1861), induce ad alcune riflessioni circa le caratteristiche di **un banchetto della media borghesia nella metà del 1800**.

Scopo dell'autore, infatti, è **spiegare al popolo come si debba tenere un pranzo a casa propria**, osservando alcune regole ed evitando errori di etichetta.

Ancora a metà Ottocento, **l'orario del pranzo è fissato intorno alle 17**, in quanto solo i contadini, a motivo dell'ora antelucana in cui si svegliano e della fatica fisica prestata, hanno necessità di desinare prima, anche alle dodici o all'una, abitudine che per tutti gli altri è una vera aberrazione. Come osservato dallo storico **Alessandro Barbero** (*A che ora si mangia? Approssimazioni storico-linguistiche all'orario dei pasti - secoli XVIII-XXI*, 2017), sarà solo molto più tardi, nel corso del Novecento, che si tornerà a spostare indietro le lancette, sino ad arrivare all'orario per noi normale del pasto della mattina (tra le 12 e le 14).

Pranzare in buona compagnia produce piacere morale e raddoppia quello fisico

Raiberti innanzitutto osserva, con grande saggezza, che "Il pranzar bene non basta, ma bisogna pranzare in buona compagnia, perché ciò produce il piacere morale, e raddoppia il piacere fisico". Esorta, quindi, a evitare formule palesemente false e stantie, quali, per esempio, di venire il tal giorno "a far penitenza" (poiché le penitenze le dà solo il confessore), oppure l'altra, in voga all'epoca, di venire il tal giorno a "mangiare una zuppa", trattandosi di un modo di invitare "Usato, logoro e plateale". Al contrario, **la formula più alta e nobile da usare è quella di "pregare a tenervi compagnia il tal giorno**: formula universalmente conosciuta nella buona società per sinonimo di invito a pranzo", eventualmente specificando l'ora esatta di inizio.

Circa il numero degli invitati, stima op-

Giuseppe De Nittis, *Il pranzo del vescovo*, 1863, olio su tavola, Museo di Capodimonte, Napoli



Giuseppe De Nittis, *Pranzo a Posillipo*, 1879, olio su tela,
Galleria d'arte moderna di Milano

portuno che siano **tra i dieci e i sedici**, evitando però di essere in tredici a tavola a motivo della superstizione, dura a morire, della mala sorte che ne verrebbe: nel caso, un domestico o un bambino può, opportunamente, rimediare al numero sfortunato.

Come si scelgono gli invitati?

Come si scelgono gli invitati? Ebbene, "Debbono essere **tutti elementi omogenei**: amici fra loro la più parte, e chi non lo è ancora, degno di diventarlo alla prima seduta: insomma, tutti buoni diavoli e buone diavolette. Ed ecco che bisogna non essere in molti, perché di questa brava gente ce n'è poca, e perché così diminuisce anche il grave pericolo che ci caschi in mezzo un muso antipatico o equivoco che dissipi ogni gioia e ci agghiacci le parole sulle labbra". **Forti dubbi** sono manifestati anche riguardo al **tenere o meno i figli a tavola**, e ciò viene consentito solo in caso di bambini che, per indole ed educazione, possano rimanere composti e impeccabili a tavola.

Altra usanza **da evitare è quella dei biglietti con i nomi degli ospiti** cui vengono assegnati i relativi posti: usanza definita "gretta", in quanto i padroni di casa ben potranno, con un cenno, invitare qualcuno a sedersi in determinati posti, lasciando però sempre liberi gli altri di accomodarsi a loro piacere. Raccomanda poi che gli ospiti stiano ben comodi a tavola, perché non c'è nulla di peggio di invitati "Stivati e calcati come le sardelle in un barile"!

Ancora, **la questione dell'illuminazione a tavola**. L'autore osserva che, quando si pranza, "... **s'ha da vederci benissimo e moltissimo**", in quanto trovarsi a pranzare e non vedere più le pietanze "È una oppressione di cuore da diventare idrofobi dalla rabbia", e ciò tanto più in inverno, quando una bella illuminazione ci fa per un po' dimenticare "La neve, la nebbia, le nubi e tutte le miserie del mondo esteriore".

Una forte sferzata (anche qui, sembra scritto per noi!) viene poi lanciata **alla**



eccessiva abbondanza degli antipasti: primo, perché secondo Raiberti il pranzo dovrebbe sempre cominciare dalla minestra, secondo perché dopo "Il salame crudo, salame cotto, lingua affumicata, spalletta e prosciutto", chi sarà in grado di proseguire con le vivande? Ancora, e qui si vede il medico che parla, raccomanda parsimonia nell'uso della carne di maiale: a una tavola è permesso servire "Ripetutamente il pollame, il vitello, la selvaggina, purché siano variamente manipolati: ma di maiale, comunque siasi, basta una volta, per carità", onde evitare "Indigestioni e afte in bocca".

La composizione del menu

Un pranzo di buon gusto "Dovrebbe constare di cinque piatti o al più sei: i tre d'obbligo, cioè frittura, lesso e arrosto, con qualche altro intermedio"; se poi si volesse esagerare, si possono aggiungere "Un dolce, un gelato e altre bazzecole di credenza", o magari un pesce. **Mai esagerare, in quanto "Il superfluo e il troppo non vanno bene per nessuna classe**, altrimenti i re dovrebbero mangiare per ventiquattro ore ogni giorno!". Circa la durata del pranzo, **raccomanda che non si protragga oltre l'ora e mezza**, e che il servizio tra una portata e l'altra sia rapido. Durante il pranzo, vanno evitati i complimenti tra gli invitati su chi debba servirsi per primo: bisogna che qualcuno prenda la situazione in mano, evitando che i vassoi ballino il valzer sulla tavola. In proposito, raccomanda che i recipienti di servizio siano concavi e molto capaci, al fine di evitare, come purtroppo talora accade,

pericolose fuoriuscite di salse o sughi. **Circa il cambio di piatti e posate**, questo il suo consiglio: "Quando vi cambiano il piatto, lasciate fare e non opponete goffe e grette osservazioni... Se per caso dimenticano di cambiarvelo, vada: altrimenti, ognuno faccia il suo mestiere, e il vostro è di lasciarvi servire... basta il non voler agire di propria testa, ma fare quietamente come fanno tutti gli altri".

Pessima abitudine, da evitare sempre, è quella di insistere e obbligare i commensali a "Cibarsi molto, e di ogni cosa": ebbene, bisogna lasciare che **ciascuno mangi secondo il proprio appetito** e il proprio stomaco, per evitare che "Un onesto divertimento si cambi in un attentato alla salute".

In ordine al vino, raccomanda di servire prodotti di **buona qualità**, sperimentati dal padrone di casa, **possibilmente nazionali**, con la moderazione che si conviene. Da evitare i brindisi finali, soprattutto se accompagnati da discorsi che annoiano tutti gli invitati.

Infine, il caffè, da servire dopo un quarto d'ora dalla fine del pasto, possibilmente in un'altra stanza: deve essere bollente, non va zuccherato prima e bisogna offrire a ciascuno la quantità desiderata: "A gran desinare, grande caffè; a vini senza termine, caffè senza fine".

I conviti, conclude l'autore, "Sono un piacere innocente e fatto per tutte le età, avviano e rassodano le amicizie, moltiplicano le conoscenze simpatiche o vantaggiose, tendono a diminuire le disuguaglianze fittizie tra i vari ceti", tanto che a ben vedere le tre parole "Libertà, eguaglianza e fratellanza ben si potrebbero incidere sulla sala da pranzo". Forse non è a questi canoni che anche la nostra Accademia si ispira?



Vip tra gioia e buongusto

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Spigolature sui piaceri della buona tavola di alcune note figure italiane.



Ugo Tognazzi



Totò in una scena del film "Misericordia e nobiltà"

Protagonista di tanti film e sketch, **Ugo Tognazzi** (del quale quest'anno ricorre il centenario della nascita) fu indubbiamente un attore con l'a maiuscola e un appassionato gastronomo.

Nei periodici incontri riceveva, nell'accogliente casa a Torvajonica sul litorale romano, gli amici che avevano occasione di apprezzare i piaceri e i misteri della buona tavola nelle varianti più singolari. Gli ospiti se ne andavano satolli, appagati. Ora che Ugo non è più tra noi, uno dei figli, **Ricky**, pure attore e da qualche tempo produttore di un gradevole vino, cita fra l'altro il primo premio che il padre riservava al più meritevole del tradizionale torneo di tennis: uno scolapasta dorato.

Al bando l'antico detto veneto "Se l'invidia fosse una febbre tutto il mondo scotterebbe", Ugo Tognazzi, invidiatissimo cremonese purosangue, ironizzava sul fatto che a Cremona si poteva apprezzare la cremolata e che invece a Crema non ci fosse la cremonata. L'invidia non era minimamente nelle sue corde.

Le preferenze gastronomiche di alcuni personaggi televisivi

Mitici le **frittatine con dodici uova** di Bud Spencer alias **Carlo Pedersoli**; l'**uovo sodo "in tutto"** a **Gianni Agnelli** in una cena in un ristorante esclusivo nel centro di Roma; le super porzioni del giornalista Tv **Gian Piero Galeazzi** soprannominato "Bisteccone"... Altri vip di ieri e di oggi meritano piena-

mente di essere citati qui a cominciare da **Alberto Sordi**, **Aldo Fabrizi**, **Totò**. Il principe della risata, Antonio De Curtis, che teneva parecchio al casato, era ghiotto di tante pietanze della sua Napoli come il **baccalà cotto al vapore** con olive, pomodori e capperi d'impronta ultrapolare.

La conduttrice televisiva **Mara Venier** non rifiuta il pasticcio di lasagne; partenopea "doc", **Marisa Laurito**, ogni volta che le capita, si lascia tentare da varie specialità della sua Campania *Felix* (in testa la pastiera).

La tavola privata di due uomini illustri

Tanto per rimanere in Italia, il Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**, al di là dei menu predisposti dal protocollo e preparati nelle cucine del Quirinale in occasione di incontri ufficiali, in privato **non disdegna la pastasciutta con zucchine fritte** seguita da fette di melanzane panate come le cotolette alla milanese.

Papa Bergoglio in Argentina, dove i suoi erano emigrati dal Piemonte, preferisce la **bagna cauda**. Ma sia Mattarella sia il Pontefice, secondo i ben informati, non cedono mai alle tentazioni della gola. L'adorata moglie del Presidente, **Marisa Chiassese**, che se n'è andata anni fa, era Accademica della Delegazione di Palermo Mondello. Anche lei non eccedeva mai e non ancora Presidente, ma già con importanti ruoli, Mattarella partecipava come "accompagnatore" alle attività accademiche.



L'affascinante mondo dei funghi

di Stefano Maggi

Accademico di Avezzano e della Marsica

Con quelli della Marsica si prepara la tradizionale zuppa di porcini con le castagne "roscette".

Oggi, grazie alle conoscenze provenienti dalla chimica, dalla biochimica e dalla fisiologia, i sistematici **collocano i funghi in un regno a parte**, poiché oltre ad avere caratteri comuni con piante e animali, **hanno anche peculiarità proprie** che li caratterizzano. Le cellule fungine, dette ife, sono cellule evolute e nei funghi pluricellulari si concatenano a formare un corpo vegetativo detto micelio o tallo che costituisce il vero organismo fungino, collocato nel substrato di crescita (terreno, tronco, foglia, animale...). Il micelio, per

permettere la sua riproduzione, organizza strutture riproduttive (gli sporofori) cioè contenitori di spore, che nel caso dei macromiceti si rendono visibili e sono impropriamente considerati dai raccoglitori l'intera essenza del fungo. Un bosco o una prateria costituiscono un complesso e fragile ecosistema e a degradare i resti di piante e animali, riconducendoli al ciclo vitale, contribuiscono proprio i funghi, assieme a protozoi e batteri, effettuando attività di riconversione della sostanza organica presente. Molto spesso tale processo di decomposizione vie-





Amanita caesarea

italiana e francese è il porcino (*Boletus edulis* e relativo gruppo) che, per la consistenza della carne, si ritrova in molte preparazioni come sughi per pastasciutte, nei risotti, al forno ripieni, alla griglia e sott'olio o sott'aceto. Inoltre il suo aroma si esalta con l'essiccazione ed è altrettanto squisito impanato e fritto.

Più del 90% del mercato dei funghi in Italia proviene dall'importazione

Più del 90% del mercato dei funghi in Italia proviene dall'importazione, sia freschi, secchi o conservati: buona parte del prodotto interno, di alta qualità, è destinato al consumo diretto (domestico) e solo una piccola parte giunge nelle tavole della ristorazione locale. Eppure esistono specie fungine sicure e adatte alla preparazione di diversi piatti: **con le "trombette dei morti"** (*Craterellus cornucopioides*), chiamate anche "corno dell'abbondanza" o "tartufo dei poveri", funghi inconfondibili, **si possono ricavare deliziose salse**. Considerate un "succedaneo" dello scorzone (*Tuber aestivum* Vitt.), secche e macinate, sono ottime per **insaporire sughi, minestre e zuppe**.

I finferli o galletti (*Cantharellus cibarius*) possono arricchire polente e impreziosire pizze.

Nella piccola cittadina di **Luco dei Marsi, come anche a Carsoli** (L'Aquila), è particolarmente ricercata e apprezzata una specie fungina, conosciuta e consumata anche in altre regioni: la *Clitocybe geotropa*, **volgarmente chiamata "rivoltato" o "calice"** per la particolare forma che assume durante la crescita. Ottimo fungo commestibile, viene cucinato dalla popolazione locale in diversi modi: trifolato con guanciale, aglio e prezzemolo; alla griglia o in conserva sott'olio.

La Valle Roveto, che scende lungo il fiume Liri sino alla città di Sora nel Lazio, è assai ricca di funghi: famosa è la zuppa di funghi porcini con le castagne "roschette", cultivar autoctona del territorio, particolarmente apprezzata.

ne sottovalutato o ignorato dai raccoglitori. **La raccolta indiscriminata e irresponsabile dei funghi potrebbe mettere a repentaglio la sopravvivenza di questi ecosistemi.** Le stesse piante, considerato che molte specie di funghi vivono in stretta simbiosi con esse, tartufi compresi, in seguito ai danneggiamenti operati dall'uomo, potrebbero in futuro sparire.

I primi veri estimatori furono i Romani

I primi veri estimatori di funghi furono i Romani, che li consideravano una leccornia; tuttavia, anche allora le opinioni erano discordanti. **Seneca**, per esempio, non

li reputava un vero cibo, ma solo qualcosa che induceva chi era già sazio a mangiare di nuovo. I Romani consumavano notevoli quantità di funghi di diverse specie: tartufi, morchelle (spugnone), boleti (porcini) e agarici (prataioli). **La specie più ricercata era l'*Amanita caesarea*** (ovolo buono) descritta come "cibo degli dei" o "fungo imperiale". Questo bel fungo, **dal cappello arancio e dalle lamelle gialle**, era esclusivamente consumato dai Cesari: da cui il nome scientifico. Esso è buono sia cotto sia crudo, ma la preparazione più raffinata e squisita è costituita da un'insalata di ovoli freschi finemente affettati, conditi semplicemente con olio extravergine d'oliva, limone, rucola, sale, pepe e qualche scaglia di parmigiano.

Un altro fungo molto usato nella cucina



Boletus aereus



Clitocybe geotropa



Craterellus cornucopioides

Erano considerati dalla Santa Inquisizione "cibo del Demonio"

Il consumo di questi affascinanti frutti della natura ha avuto però il suo momento oscuro nel Medioevo, e in special modo durante il periodo della Santa Inquisizione, in cui veniva considerato "cibo del Demonio" **in quanto associato agli usi magici che ne facevano le streghe**. Era, invece, sempre presente nei banchetti dei nobili feudatari e più avanti nei palazzi degli aristocratici; la plebe, come nel periodo Romanico, non li consumava.

Per trovare le prime testimonianze di riferimenti normativi del loro controllo per il consumo, bisogna attendere il 1700. È di quel periodo un Avviso Pubblico del municipio di Pavia, allora impero austriaco, che informava la popolazione del pericolo rappresentato dal consumo indiscriminato di ogni specie fungina e delle norme da seguire in caso di intossicazioni. Tralasciando tutte le norme intervenute negli anni, è importante ricordare che la materia, allo stato attuale, è disciplinata dalla **Legge 352/93, che tratta in modo organico la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi e conservati**. Il suo regolamento di esecuzione affronta in dettaglio gli aspetti sanitari e commerciali stabilendo che **la vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione sanitaria** e gli esercenti devono essere stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate. La loro vendita al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte della A.S.L. competente.

Particolarmente interessanti le caratteristiche biologiche

I funghi destano particolare interesse anche per le loro caratteristiche biologiche. Per esempio, lo zucchero cellulare di riserva è il glicogeno anziché l'amido; sulla parete cellulare presentano chitina, una sostanza tipica del dermascheletro degli insetti e dei crostacei, anziché cellulosa, per questo hanno bisogno di assumere nutrienti dall'esterno. Recenti ricerche effettuate su diverse specie di funghi epigei spontanei e coltivati hanno dato i seguenti risultati: **l'acqua** è presente per l'88 - 90% del prodotto fresco; **le proteine grezze** sono rappresentate dal 3,8 - 4,2% e contengono **amminoacidi essenziali**, ad alto valore biologico; **non presentano colesterolo** e i pochi grassi grezzi (0,4 - 0,7% contenuto esiguo) sono costituiti da

acidi grassi essenziali (acido linoleico); i **carboidrati** (4 - 5%) sono rappresentati da zuccheri complessi quali il mannitolo e il trealosio che apportano, per 100 grammi di funghi freschi, soltanto 34-36 kcal. Tra i sali minerali troviamo **potassio e fosforo**. Le **vitamine** presenti sono diverse; e la più rappresentata è la **PP** (niacina o nicotinammide), **importante per la cute e per il sistema nervoso**. **Le fibre** (2,9 - 4,9%) sono micocellulosa, chitina e chitosano e **contribuiscono all'eliminazione di scorie tossiche da parte dell'intestino**. La chitina, in particolar modo, durante la digestione si trasforma in chitosano. Tale molecola si lega ai grassi alimentari, permettendo di diminuire la colesterolemia e il grasso corporeo totale. L'odierna dietologia inquadra l'alimento fungo come ottimo componente per una dieta ipocalorica destinata soprattutto a chi soffre di problemi di obesità, diabete e ipercolesterolemia.



Cantharellus cibarius



Zuppa di pesce civitavecchiese

di Massimo Borghetti

Delegato onorario di Civitavecchia

Forse meno nota di altre zuppe, deve il suo particolare sapore alla sapidità del pesce pescato nel territorio.

Nei testi di gastronomia, è difficile trovare la ricetta della zuppa di pesce civitavecchiese, mentre ve ne sono spesso altre quali il cacciucco livornese, la buridda ligure e i vari brodetti delle regioni adriatiche. A proposito di questi ultimi, va detto che le caratteristiche dell'Adriatico, in particolare per quanto riguarda salinità, nutrienti, correnti e temperatura, sono differenti da quelle del Tirreno, da cui deriva la diversità delle zuppe di pesce.

Le differenti caratteristiche tra l'Adriatico e il Tirreno

Per quanto concerne **salinità e nutrienti**, si deve porre in evidenza una situazione che forse è alla base delle caratteristiche del **mare Adriatico**. In tale bacino si

riversa $\frac{1}{3}$ delle acque continentali mediterranee attraverso i **corsi d'acqua** che scorrono sul territorio compreso tra i fiumi Isonzo (Trieste) e il Fortore (Gargano): **6.000 metri cubi al secondo di acqua dolce**, di cui 4.000 circa da addebitare al Po. Nei periodi di piena invernale l'apporto di acqua dai fiumi sale a 10.000-11.000 metri cubi al secondo. Tutto ciò ovviamente **abbassa la salinità di tale mare**, apporta anche moltissimo cibo e **influenza notevolmente lo sviluppo e le caratteristiche della fauna ittica**. Non si può dimenticare di fare un accenno alle correnti, poiché in Adriatico ve ne è una ciclonica, ossia antioraria: sale lungo le coste albanesi e della ex Jugoslavia per scendere lungo quelle italiane. Ciò è molto importante perché essa favorisce l'ingresso in Adriatico di organismi dei mari medio-orientali. Attraverso il canale di Suez sono entrati e stanno entrando in questo bacino molte specie di pesce provenienti dal mar Rosso (come il pesce palla che si cattura sempre più frequentemente).

Da quanto detto sopra, per la grande quantità di acque dolci che si riversano nell'Adriatico, il prodotto ittico ha una salinità inferiore, e da qui anche la necessità di adoperare un maggior numero di spezie rispetto alla cucina del pesce proveniente dal mar Tirreno.

L'importanza della presenza delle posidonie

Una particolarità delle coste tirreniche è la presenza delle posidonie, importanti per la fauna ittica. **La posidonia è l'unica**





Piante di posidonia

pianta erbacea che si è adattata a vivere sui fondali marini. È capace di raggiungere la lunghezza di 1 m. Tale specie colonizza grandi superfici del fondo fra i 2 e i 50 m di profondità. Le foglie si presentano nastriformi, unite in gruppi da 5 a 10. La radice è circondata da foglie morte; le fibre della radice vengono strappate dal moto ondoso che le posa sulle spiagge facendole assomigliare a pallottole sferiche. Poiché i fiori e i frutti sono molto rari, essa si riproduce per mezzo degli stoloni, lunghi rami da cui si dipartono le radici.

Le piante di posidonia danno origine a praterie sottomarine ricche di vita animale. Le foglie, infatti, ospitano batteri, alghe incrostanti, idrozoi, briozoi che sono il cibo di polpi, seppie, gamberi e pesci. Le praterie sottomarine hanno molteplici funzioni: attenuano il moto ondoso proteggendo l'erosione dei litorali; sviluppano una ricca comunità biologica; contribuiscono all'ossigenazione delle acque. La differenza che vi è tra la posidonia e una qualsiasi alga marina è che la prima è una pianta, e quindi è provvista di radici, mentre le alghe marine no. Inoltre, nelle coste tirreniche c'è **una maggior densità salina**, ed è anche riconosciuto in vari testi che soprattutto sulla costa che si estende dalla punta del Pecoraro alla prima torre a nord di Civitavecchia, c'è una **grande ricchezza di iodio**, forse la più alta d'Europa per cui, da sempre, **la zuppa di pesce civitavecchiese**, pur se poco conosciuta e non riportata nei sacri testi culinari, ha il vanto di essere composta da una **grande**

varietà di pesci, molluschi e bivalvi pescati sottocosta, **che non hanno bisogno di grandi aiuti aromatici** per rendere più sapide le loro carni.

Un piatto che nasce dal pesce "povero"

Anche la storia della zuppa civitavecchiese nasce da una base di povertà: il pesce era composto da una varietà non pregiata,

ma che messa tutta insieme, compresi anche i noti *sconci* per arricchirne il sapore, creava **un'armonia tra odore e gusto** che, non per solo campanilismo, ritengo di insuperabile qualità.

Basta ricordare **la famosa zuppa di pesce scappato** per far capire le povere origini di questo piatto: i civitavecchiesi ben lo conoscono, ma per gli ospiti voglio precisare perché veniva così definita. Le famiglie povere e numerose, che non si potevano permettere di acquistare le varie qualità di pesce da accompagnare al pane soffritto posto sul fondo del piatto, si recavano sulle spiagge, fortunatamente con bassissimi fondali, e prendevano qualche mollusco, lumache di mare e sassi coperti da erba a foglie larghe, tipo lattuga; questi erano gli ingredienti della zuppa dei poveri e quindi della zuppa di pesce scappato, comunque ricca di sapore.

Nella zuppa di Civitavecchia, infine, al di là della differenza dei pesci usati in quelle dell'Adriatico, non ci sono aromi vari, bensì semplicemente olio, aglio, peperoncino, prezzemolo e vino, preferibilmente rosso, basando la preparazione essenzialmente sul particolare sapore del pesce dei fondali.

ZUPPA DI PESCE CIVITAVECCHIESE

Ingredienti (per 8 persone): 2 saraghi (circa 200 g ciascuno), 4 scorfani, 1 palombo, 8 polpetti, 500 g di pannocchie, 600 g di cozze, 1 grongo piccolo, qualche cicala di mare, 2 pesci cocchio (gallinella), 4 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino, prezzemolo, 1 kg di pomodoro pelato a pezzi, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 2 bicchieri di vino rosso secco, pane casereccio.

Preparazione: in una pentola bassa e capiente mettere abbondante olio, gli spicchi d'aglio a pezzi, peperoncino, prezzemolo, polpettini lavati, puliti e tagliati a pezzi, cicale di mare. Fare soffriggere brevemente e poi aggiungere il pomodoro pelato, il concentrato, sale, 1 lt d'acqua e lasciare coperto sul fuoco fino a cottura dei polpetti. Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare. Mettere nella pentola gli altri pesci (escluse le cozze) e, a cottura avvenuta, toglierli molto delicatamente, per non farli rompere, e metterli da parte con un po' del sugo fino al momento di porli nei piatti da zuppa. Nel frattempo, in un altro tegame, far aprire le cozze che si aggiungeranno a tutti gli altri ingredienti. Preparare fette di pane casereccio leggermente tostato e, a piacere, passato con 1 spicchio d'aglio; disporle su un piatto fondo e adagiarvi sopra la zuppa. Se il sugo risultasse troppo denso e non sufficiente per bagnare tutto il pane, aggiungere acqua calda.



Una curiosità di costume genovese

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*Il consumo,
come aperitivo,
dello Jerez
de la Frontera:
un'altra abitudine
frutto dell'emporio.*

Ancora oggi, anche se ormai si tratta d'un fenomeno poco vistoso, in alcuni bar eleganti e storici di Genova c'è **una élite che si concede come aperitivo lo Jerez de la Frontera (sherry per gli inglesi)**. Il costume era ancora diffuso (punto di riferimento il bar Mangini pluricentenario o l'altro storico Klainguti) nell'immediato dopoguerra, frutto d'un costume consolidato del XVIII e XIX secolo e collegato, per una precisa tendenza di gusto e di moda in città - sia come prodotto di eccellenza sia per consumo popolare - per i vini da aperitivo e da dessert di alto livello alcolico: oltre al prodotto spagnolo, anche il Marsala e il Porto.

*I genovesi consumavano
prodotti provenienti
da terre remote*

Frutto d'un costume che non nasceva da una vicina cultura agraria, bensì dal **vivace emporio dello scalo** che già aveva fatto i genovesi consumatori abituali di prodotti provenienti da terre remote sin dai tempi delle Crociate (le spezie e i semi oleosi ne sono l'esempio classico), tale abitudine avvicina il gusto dei genovesi, così come il sistema di mercato, ai "cugini" inglesi, anche loro presenti e attivi consumatori dei vini portoghesi, spagnoli e siciliani. Per quel che



riguarda lo Jerez, **i genovesi si inserirono nel mercato, comunque sempre nel quadro del consumo di eccellenza**, dopo la caduta di Granada (1482), anche perché durante le dominazioni arabe, per motivi religiosi, erano state distrutte estese viticulture. Pare comunque che le prime viti siano state portate in Spagna dai Fenici intorno al 1100 a.C. e dal fenicio sia derivato il nome *Xera*. Una ripresa vigorosa della coltivazione sarebbe venuta dopo il 1264, quando il territorio intorno a Cadice tornò sotto il controllo dei re di Castiglia. Si parlava d'una città, infatti, dove erano diffuse le cantine dette *bodegas*.

Tra Genova e Londra era fitto anche l'interscambio dei gusti

Sempre nel gioco degli intrecci mercantili, **del vino si innamorarono gli Inglesi nel XVII secolo**, grazie alla loro presenza sulle rotte iberiche. Una tradizione, un po' forzata, vuole che lo Jerez, con forte gradazione alcolica, fosse dato ai cavalli prima delle battaglie. Nelle rotte inglesi si inserirono i genovesi: tra Genova e Londra era fitto l'interscambio che proseguì nei secoli successivi anche con le scelte comuni di moda e di gusti. Per la verità **il vino liquoroso che a Genova ha avuto il maggior successo di mercato è il Marsala** perché sulla piazza locale, attraverso il traffico portuale, si è verificato un consumo molto esteso, sia del prodotto di alta qualità, sia di quello di consumo popolare. Un'abitudine familiare che è ancora diffusa e vivace.

Il Marsala a Genova è stato sempre il vino delle feste

Il Marsala a Genova è stato sempre il vino delle feste (Natale in particolare) **da gustare con i dolci**. Le famiglie più abbienti se lo facevano trasportare dal porto in botticelle di legno di rovere. Oggi ci sono ancora villette e giardini privati che hanno come sedili, accanto alle airole, le storiche botticelle. Ma anche il mercato del Marsala, che ha avuto un decollo più recente, **si intreccia**



con quello inglese. La data di riferimento è il 1773. L'armatore inglese **John Woodouse**, approdando a Marsala, scopre le affinità del vino di Marsala, che non aveva un mercato al di fuori della Sicilia, con i vini portoghesi e spagnoli assai graditi agli Inglesi. Woodouse diede vita subito a un mercato intenso, arrivando ad allungare le botti di Marsala con l'acquavite per mantenerne la conservazione nel trasporto. Nel mercato si inserirono subito i grossisti genovesi e il consumo del Marsala, nel capoluogo ligure, ebbe un piccolo *boom* che aumentò nel 1833 quando **Vincenzo Florio** diede vita alla più grande azienda del settore. Nacquero poi nel XIX secolo altre società produttrici sia italiane sia inglesi, sino a che, nel 1920, il gruppo Florio cedette l'impresa alla Cinzano. I genovesi non si inserirono mai direttamente nella produzione ma tennero alto il mercato su tutta la fascia delle diverse qualità, anche negli anni Trenta, quando il liquore subì una crisi generale. Oggi il consumo è rimasto, ma soprattutto nelle fasce più popolari.

Diversa la vicenda che coinvolge il Porto

Diversa, sia pure legata a intrecci commerciali, la vicenda che coinvolge il Porto, un vino da sempre apprezzato dai genovesi e che, ancora oggi, è oggetto d'un notevole commercio, in particolare per le qualità superiori. Per quel che si sa dalla scarsa documentazione, la coltivazione di vino nella valle del Douro era presente in epoca tardo romana, ma un vero e proprio decollo è accertato nel XIII secolo. Tuttavia, per oltre un paio di secoli, la produzione e il consumo sono rimasti nell'ambito territoriale. Anche

i genovesi, pur presenti nell'area commerciale portoghese per aver trasferito le piantagioni di zucchero di Cipro nell'isola di Madeira, non si occuparono del commercio del vino, tanto è vero che il Madeira, a Genova, non ha mai avuto un consumo degno di considerazione. Ancora una volta, **il salto di qualità coinvolge gli Inglesi** nel cui traffico poi si inserisce Genova peraltro sempre presente nei commerci portoghesi (acciughe e sardine salate e baccalà dell'Atlantico). Infatti, nel passaggio tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600, per le guerre tra Inglesi e Francesi, questi ultimi bloccano l'esportazione del vino di Bordeaux che, appunto, in Inghilterra aveva un grande successo presso i ceti più elevati. Anche se sussistono molti dubbi sui gusti dell'epoca, gli Inglesi apprezzano il Porto trovandogli affinità con il Bordeaux (ma non conosciamo le lavorazioni, i sapori, la consistenza zuccherina) e nasce un mercato fitto. Anche in questo caso emerge il termine "sherry", perché, accanto ai classici Porto "ruby" e "tawny" e altre numerose varianti, ecco affermarsi il Porto bianco semisecco che diventa una sorta di aperitivo, però più dolce e fruttato dello Jerez de la Frontera. Pure **a Genova, a partire dal XVIII secolo, ma in particolare nel XIX, il Porto diventa un partner abituale** come fine pasto delle cene eleganti.

Ancora una volta, nel gusto, nel costume e nel sistema commerciale internazionale, sottolineando le affinità costanti con gli inglesi, con i quali avevano stretto il primo rapporto più forte, grazie al mercato dei tessuti dai coloranti fissi e non a rischio di sbiadita, i genovesi hanno segnato la loro originalità nei consumi. Comportamenti che resistono nella vita di tutti i giorni, come tante altre abitudini acquisite nei secoli. Il gusto, da sempre, frutto dell'emporio.



Il tartufo dei Monti Sicani

di Matteo Pillitteri

Accademico di Sciacca

Le particolari condizioni climatiche mediterranee garantiscono un ottimo profumo alle varie specie siciliane.

Quando si parla di tartufi difficilmente viene in mente la Sicilia. Negli ultimi anni, ricerche hanno mostrato che in alcune zone dell'isola, in particolare sui Monti Sicani (nell'area centro meridionale), sono presenti **diverse varietà di tartufo, anche pregiate**. A conferma dell'importanza del tartufo dei Monti Sicani, **diversi comuni della regione** (Burgio, Lucca Sicula, Sambuca di Sici-

lia, Capizzi, Castelbuono, Palazzo Adriano e Palazzolo Acreide) **sono membri dell'Associazione italiana "Città del Tartufo"**. La presenza dei tartufi in Sicilia risale al 1863 quando **Giuseppe Insegna** trovò in un vaso del giardino botanico di Palermo, contenente una pianta di quercia, uno scorzone. In realtà, il primo ritrovamento del tartufo nell'isola è documentato da almeno una ventina d'anni prima, nel 1845, da parte di due studiosi, **Taranto e Gerbino**, che avrebbero scovato i tartufi nella zona del bosco di San Pietro, fra Niscemi e Caltagirone. Queste le notizie scientifiche e documentate riguardanti il ritrovamento. Esistono, tuttavia, anche diverse notizie "letterarie" di scrittori che ne hanno accennato, incidentalmente, nelle loro opere. Ne parlava, per esempio, **Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, nel suo *Il Gattopar-*

do: il principe Salina, infatti, amava un piatto che chiama **"timballo e tartufo"**.

Fino a qualche anno fa, si era convinti che in Sicilia non ci fosse il clima adatto

Nonostante tali riferimenti storici e letterari, fino a qualche anno fa, si era convinti che in Sicilia non ci fosse il clima adatto a far crescere questo pregiato prodotto. A conferma che invece la regione è una delle quattordici aree tartufigene d'Italia, anche se in pochi lo sanno, **nel dicembre 2020** il Parlamento siciliano ha colmato un vuoto normativo **votando una legge che consentirà di regolamentare il settore della raccolta** del tartufo nell'isola,



contribuendo alla protezione dell'ambiente, ponendo freno alla raccolta indiscriminata e gettando le basi per uno sfruttamento economico controllato della coltivazione.

In linea di massima, si è portati a pensare che il tartufo sia un prodotto selvatico, difficile da coltivare. **La coltivazione dei tartufi vera e propria non è possibile se non attraverso la messa a dimora di piantine particolari:** quelle tartufigene. Si tratta di piante le cui radici, mediante apposite operazioni vivaistiche, vengono fatte associare con il tartufo con il quale vivranno poi in simbiosi. Una volta trapiantate in terreni idonei e accudite secondo determinati criteri, permetteranno al tartufo di completare il suo ciclo biologico fino a fruttificare. Esistono, infatti, **le cosiddette "tartufaie", appezzamenti di terreno creati apposta per permettere la coltivazione di alcune specie.** Quella dei tartufi è una grande famiglia; ne esistono numerose specie e possiedono caratteristiche organolettiche molto diverse tra loro. Nel mondo, le specie di funghi attualmente classificati come *Tuber* sono oltre duecento, di cui circa una trentina vegetano in Italia; tra queste solo nove possono essere raccolte e hanno valore commerciale.

Come distinguere le diverse specie di tartufo?

I tartufi sono noti soprattutto per le loro ottime qualità organolettiche, tra le quali la più importante è sicuramente il profumo, che è diverso per intensità e fragranza nelle varie specie.

I diversi tipi di tartufo si distinguono per **una serie di caratteristiche:**

- **Il profumo**, che è unico per ogni tipologia.
- **Il sapore**, anche questo peculiare per ogni tipo.
- L'aspetto del peridio, che è **la scorza esterna**.
- L'aspetto della gleba, **la parte interna** carnososa.
- **Il periodo di maturazione**, che varia da specie a specie.

Il valore del tartufo non sta quindi nel suo apporto alimentare, ma nella sua enorme capacità di **produrre piacere al palato**. A tale caratteristica va attribuita anche **la grande differenza di quotazione** sul mercato esistente tra specie la cui composizione chimica poco si discosta. In particolare, **nei Monti Sicani si possono reperire facilmente diverse specie di tartufi allo stato spontaneo**. Questi pregiati tesori della terra, che non hanno caratteristiche specifiche rispetto agli al-

tri tartufi d'Italia, **sono presenti tutto l'anno**, e le particolari condizioni climatiche mediterranee (piogge, temperature e altitudini), aumentano le quantità di sostanze volatili garantendogli **un ottimo profumo**.

I tartufi, oltre alle eccellenti caratteristiche organolettiche, rappresentano una vera e propria fonte di importanti composti nutraceutici come fenoli, terpenoidi, polisaccaridi e fitosteroli con molteplici benefici nutrizionali e medicinali.



Specie: *Tuber aestivum* (Tartufo nero estivo)

Periodo di raccolta: da metà giugno

Dove cresce: nei terreni calcarei. Si forma a pochi centimetri di profondità, in simbiosi con piante di pino, roverella, leccio, nocciolo e cerro

Aroma e gusto: gradevole e delicato. Profuma di fungo fresco



Specie: *Tuber borchii* (Tartufo bianco)

Periodo di raccolta: da gennaio ad aprile

Dove cresce: nei terreni leggeri e sabbiosi, sotto conifere e latifoglie

Aroma e gusto: gradevole odore caratteristico, intenso e agليaceo



Specie: *Tuber uncinatum* (Tartufo nero)

Periodo di raccolta: da fine settembre a dicembre

Dove cresce: in ambienti ombreggiati, nelle pinete, in simbiosi con piante di pino e roverella

Aroma e gusto: gradevole e molto intenso; la polpa ha un sapore che ricorda la nocciola



Specie: *Tuber brumale* (Tartufo nero)

Periodo di raccolta: dalla metà di novembre alla fine di marzo

Dove cresce: nei terreni calcarei, permeabili, con elevata porosità, in simbiosi con piante di roverella

Aroma e gusto: aroma fine e gradevole anche se non molto pronunciato



Specie: *Tuber brumale moschatum* (Tartufo nero)

Periodo di raccolta: da metà novembre a fine marzo

Dove cresce: nei terreni calcarei, permeabili, con elevata porosità e ricchi di humus, in simbiosi con piante di pino e roverella

Aroma e gusto: aroma di muschio forte e dal sapore un po' piccante



Specie: *Tuber mesentericum* (Tartufo nero)

Periodo di raccolta: da settembre a febbraio

Dove cresce: nei terreni ben areati anche se ricchi di humus, in simbiosi con piante di pino e roverella

Aroma e gusto: ha un profumo molto intenso che diminuisce rimanendo all'aria aperta



I brazadel d'la cros di Castel Bolognese

di Nicola Santandrea

Accademico di Castel del Rio-Firenzuola

*Ciambelle salate,
caratterizzate
da una croce all'interno,
prodotto identitario
del piccolo borgo.*

Una delle ricchezze dell'Italia gastronomica risiede nella grande varietà di prodotti, preparazioni e cibi che caratterizzano le tantissime comunità di cui la penisola è disseminata: dalla regione al quartiere della città, dal borgo alla vallata più sperduta, **ogni luogo si può dire caratterizzato da un "piatto tipico"** o una preparazione a base di prodotti autoctoni che deriva dalla tradizione.

A Castel Bolognese, borgo fondato da Bologna, come avamposto in Romagna, il 13 aprile 1389 (la città ha infatti il privilegio di avere una data di nascita precisa, come Roma) e situato lungo la Via Emilia esattamente a metà strada tra Imola e Faenza, il prodotto tipico sono i *brazadel d'la cros*, ciambelle salate dalla forma tonda caratterizzate da una croce all'interno: **i castellani li hanno**

sempre chiamati ciambelli, anche se **il nome italianizzato più appropriato sarebbe bracciatelli**.

Sembra che i primi *brazadel* siano stati **prodotti alla fine del XIX secolo** in un non precisato forno di Castel Bolognese, ma hanno subito preso piede e i fornai facevano a gara a sfornare i migliori, come "Stuvanè d'è fòren" (**Stefanino del Forno**), che aveva la bottega alla Fonda; il figlio **Paolo Borghesi** (detto Pavlò), il Forno Farolfi (detto anche "d'la Muzòna", che ha chiuso recentemente) o il Forno Fabbri (che era gestito dal padre di Edomondo "Mundì", ex CT della Nazionale italiana di calcio).

Visto il successo, anche i paesi vicini provarono a imitare i ciambelli, ma senza riuscire a eguagliare quelli originali forse, come diceva Pavlò, per via dell'acqua particolare di Castello.

*La ricetta nel libro
"I mangiari di Romagna"*

La ricetta del bracciatello la fornisce, ancora una volta, Paolo Borghesi, che chiuse bottega nel 1970 dopo aver appreso il mestiere dal padre - fornaio sin dai primi anni del Novecento. Si trova nel libro *I mangiari di Romagna*, edito negli anni Sessanta, e recita così: "Si impasti, in acqua e sale, della buona farina bianca (doppio zero); si impasti bene, si ripete, fino ad ottenere un composto sodo come i fianchi di una giovane sposa. Staccati dei tocchetti di 80-100 grammi, si ricavano dei bigoli della grossezza di un dito, lunghi a sufficienza per farne un bel cerchietto con una croce in mez-



zo. Si lascino asciugare almeno dai 10-15 minuti - meglio se più - perché, in superficie, si crei una sottile crosta. Si immergano, poi, per non più di 3-4 minuti, in un ampio paiolo dove sobbolle (ma molto lentamente) dell'acqua dolce. I bracciatelli verranno da soli a galla a dirci subito di passare - sempre per 3-4 minuti - in un mastello d'acqua fredda. Poi li raccoglierà, fino a cottura, un forno riscaldato a legna, dal quale verranno levati con la panéra, una specie di largo badile di legno, dalla pala assottigliata in cima”.

Una variante tipica del forno Borghesi era la cosiddetta **brazadela d'Sant'Am-bò** (di Sant'Omobono), una ciambella sempre saltata piuttosto grossa, la cui peculiarità era di essere **condita con lo strutto**, per cui risultava ancora **più saporita della versione tradizionale**. Il Forno della Muzona, invece, ne faceva anche un tipo più grosso, senza croce in mezzo e con l'uovo nell'impasto, il che rendeva i ciambelli più delicati e friabili.

*I bracciatelli, spezzati
con le mani, erano intinti
nel caffelatte o nell'Albana*

I *brazadel*, a Castello, si sono sempre mangiati spezzati con le mani e intinti nel caffelatte (che per certe famiglie costituiva il desinare quotidiano), ma questa era un'usanza prettamente muliebre. **I rudi uomini romagnoli inzupavano infatti i bracciatelli nell'Albana**, specialmente quella rinomatissima della località collinare della Serra, **un vino corposo, vigoroso, dolce** e di un giallo talmente intenso da ricordare gli sfondi dorati dei mosaici bizantini a Ravenna. Al di fuori delle famiglie, i *brazadel* erano **consumati in particolare per Pentecoste** (la festa più importante di Castel Bolognese) presso le osterie, la più famosa delle quali era certamente *Badôn*, situata in strategica posizione all'angolo fra la Via Emilia e il Viale della Stazione e tappa quotidiana d'obbligo per bevitori, sensali, mercanti e facchini. I ciambelli sono talmente caratteristici



del paese romagnolo che **vengono ricordati anche nell'inno di Castel Bolognese** laddove recita (tradotto in italiano dal dialetto) che ai castellani: "... ci piace cantare, ci piace la poesia,/ci piace bagnare nel vino un bracciatello,/ quello della croce che scrocchia a meraviglia/e a mollo si gonfia come una salsiccia”.

*Una divertente testimonianza
di Orio Vergani
sul Corriere della Sera*

A causa della loro consistenza abbastanza coriacea, sui bracciatelli c'è una divertente testimonianza di **Orio Vergani** riportata sul "Corriere della Sera" del 18 marzo 1959 all'interno del ritratto che il fondatore della nostra Accademia fece a un castellano illustre, lo scultore e ceramista **Angelo Biancini** detto "Anzulè" (che ha l'onore di avere un'intera sala dedicata ai Musei Vaticani). Vergani e Biancini erano in rapporto di grande amicizia tant'è vero che il giornalista racconta numerosi aneddoti sull'artista, come quello in cui narra che Anzulè era solito viaggiare in autostop su e giù per l'Italia con un cartoccio di "crocette" consegnategli direttamente dalla madre. Vergani definisce i bracciatelli come

"Certe ciambelle di biscotto sulle quali i denti che non siano quelli di Biancini o dei suoi cani non lasciano segni. Una volta mi aspettò - continua Vergani - tra la folla a un passaggio del Giro d'Italia: mi sentii chiamare dalla sua voce tonante: lanciò attraverso il finestrino dell'automobile un pacco di quelle crocette: non fui svelto, mi presero in piena faccia, mi fecero sanguinare i denti, mentre sentivo la voce rombante, sempre più lontana di Anzulè che gridava: 'Te le manda la mia mamma!!!'".

Purtroppo la globalizzazione anche dei palati e l'avvento dei forni elettrici al posto di quelli a legna hanno portato a un sostanziale appiattimento dei prodotti da forno, per cui i bracciatelli prodotti oggi a Castel Bolognese, per chi li ha potuti mangiare ai tempi di Pavlò, non sono naturalmente più gli stessi; ma il peccato più grande è che un prodotto così tipico e persino iconico di un intero paese vada col tempo scomparendo.

Ci auspichiamo che, anche grazie a iniziative come **la Sagra de' Brazadel che si svolge solitamente nel mese di novembre a Castel Bolognese**, non si spenga la fiamma viva di un piccolo borgo e del suo prodotto più caratteristico, *e' brazadèl d'la cros*, così apprezzato dai castellani... anche se probabilmente un po' meno da Orio Vergani.



La straordinaria vicenda della rocciata

di **Daniele Falchi**

Accademico di Foligno

Un dolce folignate dove la sfoglia racchiude un ripieno di mele, uvetta, frutta secca, cacao e miele.

Chi è nato a Foligno, in Umbria, sente **forti alcuni simboli identitari** dalla estrema valenza evocativa, come il Patrono San Feliciano, la Giostra della Quintana, *lu cuccugnau* (la civetta, epiteto dato ai folignati dagli abitanti dei paesi vicini), lo scorrere placido del fiume Topino sotto i ponti. La differente anti-

chità di tali simboli è niente rispetto a quello più antico di tutti, ancora più antico dell'attuale tracciato del fiume, deviato dai perugini nel Medioevo, ancora più antico del primo Vescovo della comunità. Ebbene sì, è la rocciata.

Come un mantra, il costante riferimento torna spesso alle **Tavole Eugubine**, genesi e paradigma della identità degli umbri. Queste lastre di bronzo, risalenti al VII-II secolo a.C., condensano una conoscenza che, a detta degli archeologi, risale a 3.500/3.700 anni orsono. Vi si trovano raccontati **alcuni rituali che prefigurano feste ancora in uso** secondo il calendario attuale; inoltre si fa riferimento a cibi sacri realizzati con le interiora degli animali (la coratella la mangiamo ancora oggi, no?) o con il tartufo. Addirittura la crescita umbra viene descritta insieme a una preparazione detta *tensedio*. Tra le ipotesi più accreditate, sembra che questa fosse una focaccia attorcigliata, che tra gli ingredienti contemplava noci, miele, fichi: praticamente un primo abbozzo della nostra rocciata.

Giungono poi i Romani, che con il *placentarius*, cioè il pasticciere, tiravano la sfoglia (*tracta*); facevano una sorta di ciambella (*spira*), a volte ripiena (*placenta*), come racconta **Catone** nel suo *Liber de agri cultura*.

Preparazioni, con nomi diversi, simili a questo antichissimo elaborato gastronomico

Preparazioni simili con nomi diversi mettono in imbarazzo **Costanzo Felici** (1525-1585), il quale, nel suo manoscritto dal



Nelle foto due immagini della Giostra della Quintana



titolo *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo de l'homo*, descrive nel territorio umbro "pani placentati" (ripieni) che hanno talmente tanti nomi diversi da non menzionarli. Biscio, crescita sfojata, tòrta, attòrta, rocciata, fogliata, sono solo alcuni nomi di questo antichissimo totem gastronomico, la cui parentela con lo strudel è pura illazione. Quest'ultimo deriva, infatti, dalla *baklava* ottomana, che però risale a non prima del XV secolo, come variante di un "parente" cinese del 1300. Per questo è più facilmente ipotizzabile che i Longobardi conoscano la rocciata nel Ducato di Spoleto, piuttosto che averla importata come variante dello strudel. **La noce, come ingrediente, fa da ponte tra le due culture, longobarda e italica**, creando l'immediato gradimento della nostra delizia anche presso i palati germanici (vedi il longobardo noce

del sabba a Benevento e le numerose leggende sull'albero collegate al fiero popolo).

La forma richiama il simbolo del serpente che si mangia la coda

Interrogandoci sulla sua forma, che richiama il simbolo indo-europeo dell'*uroboro*, il serpente che si mangia la coda, è evidente la spirale semantica della ciclicità del tempo. Infatti, si presenta sulle nostre tavole nei passaggi di solstizio. Per questo **la Sagra della rocciata**, a San Giovanni Profiamma (frazione di Foligno), si fa in estate, quando biscio e fogliata a base di erbe compaiono nel nostro pasto, mentre **nelle case e nelle pasticcerie la ritroviamo classica nei riti di fine/inizio**

anno, che contemplano nel calendario precristiano le festività che si tramutano nel nostro Natale. Ecco dunque la dedizione ctonia appalesarsi nei riti della commemorazione dei defunti, insieme alle fave dei morti (la rocciata è il dolce tipico del 2 novembre). **Il simbolo del serpente è collegato a Hermes**, il Mercurio dei Romani, che impugna il caduceo, ossia **il bastone alato con i due rettili attorcigliati**. Egli è messaggero e traghettatore tra il mondo di sopra e il mondo di sotto e migra tra i due rimanendo se stesso, unico nell'Olimpo per questa peculiarità. **Secondo la leggenda**, vedendo due serpenti lottare tra loro, pose in mezzo il suo bastone e subito queste vi si attorcigliarono, fermando il litigio. La mediazione tra i diversi mondi, la pacificazione degli opposti, sono proprie di Mercurio. Nella rocciata ne vedete uno solo di serpente? Sbagliate! Perché **prima di essere acciambellata a spirale, si arrotola la sfoglia su se stessa e dunque il serpente è dentro l'altro serpente!**

Guida breve e consapevole alla sua degustazione

Ognuno ha la sua rocciata di riferimento: quella della mamma o della nonna, fenomenali nel preparare la più buona tra le buone. **Le ricette e le varianti sono patrimonio delle singole famiglie**. Per questo non darò in queste righe alcuna ricetta.

Consentitemi tuttavia una "guida breve e consapevole alla degustazione della rocciata". La diversa profondità della pasta attorcigliata con il ripieno crea, dopo la sapiente cottura, **un gioco magico di consistenze**, da tenera a via via più croccante salendo in superficie. Beatevi di questa variazione affondando i denti in un pezzetto, la prossima volta che vi capiterà di gustarla. **E nella parte della coda**, che nel forno perde il liquido zuccherino, che caramellandosi giunge a **un tono amarognolo**, cosa mi saprete dire **in contrasto con la pienezza della sua potente dolcezza**? Tutto ciò è davvero una straordinaria vicenda.





C'è polpetta e polpetta

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Da quella classica, preparata con gli avanzi, a quella odierna vegetariana o di pesce.

C'è polpetta e polpetta. C'è quella avvelenata che circola spesso tra i politici, nel cui menu è più volte presente la polpettina elettorale impastata di tante promesse. La polpetta pugilistica è micidiale: **Rocky Marciano** e **Cassius Clay** riducevano in polpette gli sfidanti al titolo. Sono polpettoni pure i discorsi e le omelie che non finiscono mai, i romanzi interminabili (*I pilastri del cielo*, *Il trono di spade...*) e certi film come *Empire* di **Andy Warhol**: un lungometraggio del 1964 di otto ore e cinque minuti sull'Empire State Building di New York,

muto, in bianco e nero e con i fotogrammi rallentati. Roba da uscire dal cinema, salire sullo stesso grattacielo e gettarsi di sotto finendo impolpettati sul marciapiede della Fifth Avenue.

Polpetta, amore e fantasia, l'elenco è infinito

Grazie a Dio, c'è anche la polpetta polpetta, che non merita di essere trattata con spregio: **quella vera, classica, fin dall'antichità ricicla ogni avanzo di cibo** e quella **che oggidi si prepara con estro** e con ogni sorta di alimento anche non avanzato, animale o vegetale che sia: carne (maiale, vitello, volatili di corte); verdure e odori vari: verza, melanzane, funghi, legumi, patate, pomodoro, cipolla, aglio, prezzemolo; formaggio, uova, pesce, crostacei, molluschi, noce moscata, dragoncello, origano, timo, cannella o altre spezie, pane, riso, pasta... Polpetta, amore e fantasia, l'elenco è infinito.

La polpetta parla tutti i dialetti dello Stivale. Sull'Aspromonte si degustano le **crocchette alla mammolesse**: carne di maiale macinata, pane bagnato nell'acqua, formaggio di capra, uova, aglio, peperoncino e sugo di pomodoro. Al di là dello stretto, oltre agli straordinari arancini di riso, troviamo **la polpetta siciliana**, suppergiù con gli stessi ingredienti della calabrese, con l'aggiunta di rosmarino, timo, maggiorana. **A Genova**, nei locali di cucina tipica del porto, si mangia **la polpetta alla cabannina**, fatta con la carne di una razza bovina autoctona genovese. Ovviamente la polpetta fiorentina pretende la carne tritata della chianina. **Il mondegghili, la polpetta milanese**, è De.Co. (denominazione comunale) da una quindicina d'anni. Oltre ai soliti ingre-



dienti di base, prevede mortadella (se si può, di fegato: è il massimo), sedano, scorza di limone. **Il pecorino è d'obbligo nella polpetta nuorese.** Ghiotte, **nelle Marche, le polpette di baccalà.** Polpette di pesce si trovano nelle cucine di tutti i mari italiani. Tra i *cicheti* dei *bacari* veneziani, nelle osterie di Treviso e Verona, non mancano mai le polpettine da accompagnare al calicetto di Prosecco o Custoza. **Ogni cucina regionale propone polpette vegetariane:** con le melanzane, le zucchine, la zucca, il cavolfiore, le lenticchie, il seitan (i vegani applaudono), con gli spinaci e ricotta...

*Non tollera che si butti
nella spazzatura alcun avanzo*

La polpetta è arte, è filosofia, è etica. Non tollera che si butti nella spazzatura alcun avanzo. **Tutto, se ben trattato e tritato, può essere riciclato con gusto,** creando una cucina povera solo di nome. Fino agli anni del *boom* economico, era il piatto forte d'inizio settimana. **Prendeva vita dagli avanzi del bollito o dell'arrosto della domenica.** La carne macinata, irro-



bustita con salame fresco o salsiccia, con l'aggiunta di pan grattato, uova, grana, aglio a piacere, prezzemolo, noce moscata, sale e pepe quanto basta, **prolungava il gusto della festa.** Poi la ricchezza, le nuove mode gastronomiche, la progressiva scomparsa dell'angelo del focolare, la donna-mamma, i cibi pronti nei supermercati hanno catapultato tonnellate di cibo buono, cucinato in sovrabbondanza, nei bidoni delle immondizie. Giunta a un passo dal gran rifiuto, **la polpetta è rinata e sta rimontando alla grande,** anche se ha dovuto piegarsi alle mode accettando di essere chiamata *finger food* o *burger*. Vallo a spiegare ai giovani, dipendenti dal

paninazzo yankee, che quella bisticchina macinata si mangiava qui in Italia nel Rinascimento, nel Medioevo e, indietro indietro, nella Roma di **Apicio e Catone!**

*Il cibo che ha fatto la storia
della cucina italiana*

Riconosciuti i suoi meriti, la polpetta è **diventata la protagonista di feste in tutta Italia,** da Milano a San Gregorio di Catania, da Roma a Marghera, da Toggiana (Padova) a Poggiardo (Lecce). Si rende giustizia a un cibo che ha fatto la storia della cucina italiana, lastricata di supplì, arancini, "svizzere", crocchette o polpette e polpettoni che dir si voglia. **Il primo a dettare la ricetta di una "purpetta" fu Mastro Martino** alla metà del 1400. In realtà la vivanda che preparava il cuoco del Patriarca di Aquileia era un involtino ripieno. **Molti storici della cucina ritengono che il vero inventore della polpetta sia stato Cristoforo di Messisbugo** che, in un banchetto organizzato nel 1529 per gli Estensi, servì ai suoi padroni, tra cento altre buone pietanze, "polpette e fegati di cappone arrostiti" e "polpettoni ripieni accompagnati da salsicce bianche in padella". Pochi anni dopo **Bartolomeo Scappi,** cuoco di due Papi Pio, il IV e il V, creò i **polpettoni alla romanesca.** Che fecero scuola, visto che, nel secolo successivo, il cuoco bolognese **Bartolomeo Stefani** elaborò una **polpetta alla romana** aggiungendo pasta di marzapane, pinoli, uva passa, erbe odorose, spezie, formaggio grattugiato, uova.





Una preparazione letteraria

Per secoli la polpetta ha stimolato l'immaginazione degli affamati. Qual è il luogo che i poveri, i denutriti, i Lazzari della storia hanno sempre sognato? Il paese di Cuccagna, la terra dell'abbondanza, dei cibi più buoni. E cosa c'è al centro di questo luogo meraviglioso? Ce lo mostra la settecentesca **Discritione del paese di Chucagna dove chi manco lavora più guadagna, mappa animata stampata dai Remondini** di Bassano. Tra prati di torte e pasticci, vulcani che eruttano maccheroni, fontane di malvasia e navi cariche di mortadelle e salami, s'allarga il succulento lago "di polpete e figatelli". La polpetta è un cibo letterario. **Alessandro Manzoni** ne fa mangiare un tegame, all'osteria, a Renzo, Tonio e Gervasio. La scena è descritta nel capitolo 7° de *I Promessi Sposi*, quello che precede la notte degli imbrogli. "Vi porterò un piatto di polpette", aveva promesso l'oste al Tramacchino. Quando **Giulia Beccaria** chiese al figlio il perché di questo menu, don Lisander rispose: "Cara mamma, mi avete fatto mangiare fin da bambino tante di quelle polpette, che ho ritenuto giusto farle assaggiare anche ai personaggi del mio romanzo". Di cuoco in cuoco, di gastronomo in gastronomo, arriviamo al profeta della cu-

cina italiana, **Pellegrino Artusi**, il quale, ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, **maltratta polpette e polpettoni** nella sezione dei piatti "umidi" paragonando la forma delle prime a sterco d'asino: "Questo è un piatto che tutti sanno fare a cominciare dal ciucco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano". Artusi suggerisce di usare carne lessa avanzata o carne cruda con poco condimento. E il polpettone? "Signor polpettone venite avanti", scrive il Pellegrino, "voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto e umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri, ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso". Si fa anch'esso col lessato avanzato, con sale, pepe, parmigiano, un uovo o due, midolla di pane cotta nel latte o nel brodo con un po' di burro.



Magistrale la ricetta di Ugo Tognazzi

Magistrale la ricetta per polpette di **Ugo Tognazzi**, grande attore e cuoco altrettanto grande. Scrive ne *L'abbuffone*: "Stabiliamo anzitutto che per fare le polpette significa utilizzare ogni tipo di carne avanzata: lessato, arrosto, gallina, brasato, eccetera. Alla carne aggiungo un panino bagnato nel latte. Alla carne ben tritata anche un avanzo di prosciutto o salame, oppure un avanzo di salsiccia sbollentata. E un avanzo di spicchio d'aglio tritato, con abbondante prezzemolo. **La polpetta quando è fatta di avanzi è più buona**. Non dimenticate un po' di noce moscata e un uovo, due se di polpette ne fate più di venti. E due cucchiaini di parmigiano non volete metterceli? Anche pecorino, se preferite. Sale e pepe, naturalmente, a discrezione". Tognazzi raccomanda di mescolare l'impasto con le mani e di trasformare il tutto in palline grandi come le noci. Fatti tutti i passaggi - infarinatura, passaggio nell'uovo, nel pan grattato - si friggono. "Attenzione, però, in metà olio e metà burro. Dimenticavo: scorza di limone grattugiata. Se non c'è quella nell'impasto, la polpetta che profumo emana?".

Morello Pecchioli



Il caciocavallo dell'emigrante

Giancarlo Burri

Accademico di Padova

L'ingegnosa soluzione per eludere la vigilanza doganale americana ha dato vita a un ottimo prodotto di nicchia.

Tante le testimonianze dell'italico ingegno gastronomico, ma questa, anche se meno celebrata, merita comunque di essere menzionata. Fra il 1880 e il 1915, approdarono negli Stati Uniti 4 milioni di italiani su 9 milioni circa di emigranti che scelsero di attraversare l'oceano verso le Americhe, e circa il 70% proveniva dal Meridione. L'arretratezza sociale, le precarie condizioni economiche e l'analfabetismo spingevano molti verso il sogno del Nuovo Mondo, terra di opportunità, di lavoro salariato e di emancipazione.

Nelle valigie dei migranti, oltre a molte aspettative, c'erano quei pezzi di famiglia e paese che potevano mitigare la lontananza o la morsa della nostalgia, e cosa più del cibo era in grado di assicurare tutto ciò: un sacchetto di pasta, una forma di formaggio, un litro d'olio, una bottiglia di vino, un salame, una soppresata, qualche salsiccia secca.

La dogana americana impediva di sbarcare carne suina

Edmondo De Amicis, descrivendo nel suo racconto *Sull'Oceano* i momenti che precedevano lo sbarco di tanta povera gente, ne ricorda l'affannosa richiesta di informazioni intorno alla dogana, se per tali alimenti avrebbero dovuto pagare o

no, e quanto. Non appena sbarcati, per gli emigranti, infatti, la prima tappa era la famigerata **Ellis Island**, un isolotto alla foce del fiume Hudson nella baia di New York, **per essere sottoposti a rigidi controlli** sull'identità, stato di salute, professione svolta e... bagagli al seguito.

E qui l'amara sorpresa! Niente salami, niente salsicce, niente soppresate. Nulla. Nell'America igienista, la legge proibiva l'ingresso di salumi tramite le navi passeggeri **per il rischio di contaminazioni** dalla carne suina. Dopo lo sconcerto dei primi flussi migratori, numerose lettere giunte in Italia parlavano anche di tale inaccettabile imposizione: "*Stateve accorte cà a nnuje in namericha ce iettane savi-cicce e soppresate*".

Perché non nascondere i salumi nei formaggi facilmente modellabili?

E in madre patria, ecco maturare l'inganno: in mancanza di approfonditi mezzi di controllo e visto **il pass consentito ai formaggi**, perché non nascondere i salumi proprio nei formaggi, in quelli a pasta filata come i provoloni, facilmente modellabili (il formaggio avrebbe anche garantito la conservabilità della carne al suo interno). **Di preciso non si conosce l'identità del creatore di questo contrabbando gastronomico:** Basilicata, Campania, Calabria, Molise se ne contendono la nascita e le proprie tipiche versioni. **Oggi sono però poche le aziende** del Meridione che creano ancora tale tipo di prodotto caseario, e tra esse primeggiano quelle del Parco Nazionale del Cilento, in particolare della zona del Vallo di Diano.



Oggi è commercializzato anche come cacio salame o soppresata ammucciata

Commercializzato anche come cacio salame o soppresata ammucciata è **un formaggio semiduro a pasta filata**, prodotto con latte vaccino, con crosta sottile e liscia, di marcato colore giallo paglierino, normalmente in forma cilindrica (lungo circa 20 cm e largo circa 8 cm), con gli apici arrotondati, in pezzature da 800-1200 g. **Lavorato con la tecnologia del caciocavallo, avvolge interamente salumi locali:** capocollo, salame dolce o piccante, ma soprattutto soppresata. La stagionatura varia da 60 giorni fino a 12 mesi, a seconda del grado di piccantezza desiderato.

Va gustato come antipasto, in fette non molto spesse e in purezza, per apprezzarne il gusto unico, reso dalla **piacevole fusione della dolcezza del caciocavallo e l'aroma intenso dell'insaccato**.

Un caseificio di Sala Consilina (Salerno), riprendendo la tradizione e avendo idea di proporre qualcosa di innovativo, in occasione della Pasqua 2022 ha voluto realizzare un singolare uovo di Pasqua: un caciocavallo nella classica forma ovale a sacchetto, farcito con la tipica soppresata (realizzata con carne di suino lavorata a coltello e aromi), elegantemente confezionato. Risultato? Tutto esaurito e prenotazioni per il prossimo anno!



Un ossimoro in tavola

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Il termine "glocal" è volto a indicare i fenomeni derivanti dall'impatto della globalizzazione sulle realtà locali e viceversa.

Lo scrittore **Gesualdo Bufalino** ha scritto che l'ossimoro non è ridondanza ma contrazione, non uno scialo ma un'economia. Credo che tale definizione ben si attagli al termine *glocal*, fusione delle parole globale e locale, volto a indicare i fenomeni derivanti dall'impatto della globalizzazione sulle realtà locali e viceversa. Non esistono più situazioni indenni da flussi globali di qualsiasi natura, né flussi globali non influenzati dalle diverse tipicità locali. **Il glocal**, o glocalizzazione, è un fenomeno complesso, **frutto di un nuovo concetto di mobilità sia fisica sia virtuale**. Condivisibile o meno, è innegabile che locale e globale non si escludono: visti da un'an-

golatura positiva significano unirsi e rappresentano l'incontro tra diverse culture che vengono così a ridefinirsi. Viviamo una svolta epocale nel modo di rapportarci col tempo e con lo spazio, dove dominano la mobilità delle persone, delle cose e la velocità di comunicazione.

In questo mondo "nuovo" anche la cucina vive la sua "glocalità"

In questo mondo "nuovo" anche la cucina vive la sua "glocalità": i prodotti circolano



ovunque e **ciò genera sicuramente omologazione** e impoverimento culturale, con modelli di consumo uguali dovunque. **Un esempio significativo è dato dalle sagre e feste di piazza**, molto diffuse, che attraversano la nostra penisola. Non c'è paese che non dedichi una festa a un piatto tipico del territorio distribuito alla collettività e ai turisti di passaggio. **Pecato che molte volte l'ingrediente principale non è locale**, ma proviene addirittura dall'estero. **Un esempio tra i tanti: risotto con le rane**, piatto tipico, con rane che però provengono surgelate magari dall'Albania; ma tante altre possono essere le situazioni in cui potremmo incorrere. Volendo gettare uno sguardo benevolo su tali episodi e volendo vedere il bicchiere mezzo pieno, forse questi prodotti che arrivano da lontano possono (potrebbero?) servire e preservare nel tempo ricette tradizionali che altrimenti si perderebbero per carenza dell'ingrediente principale (le rane, per cause molteplici a tutti note, sono sempre più rare nelle nostre risaie e campagne). Forse non per i puristi o i paladini della tradizione, ma potrebbe essere una via per salvaguardare la memoria storica di una ricetta e tramandarla. Suggestione inquietante e piena di contraddizioni, ma di un futuro ancora tutto da disegnare.

Un interessante esito delle capacità imprenditoriali del nostro Paese: il caviale italiano

Abbiamo parlato di glocal come interscambio e cito un esempio virtuoso che rappresenta un interessante esito del saper fare e delle capacità imprenditoriali del nostro Paese. Abbiamo sempre associato il prezioso caviale a luoghi come Russia o Iran, un prodotto di *élite* costoso e di importazione. Bene, **oggi il caviale nel mondo parla di Italia. Il nostro Paese è infatti il primo produttore in Europa e il secondo nel mondo** dopo la Cina, con oltre venticinque tonnellate di uova di storione annue che rappresentano il 22% della produzione mondiale.



In Veneto, nel Trevigiano, è presente da tempo una azienda produttrice di caviale. **Gli allevamenti più estesi si trovano però in Lombardia**, in provincia di Brescia, Cremona e Milano; in particolare uno, collocato su un'area di cinque ettari, possiede un impianto la cui acqua di alimentazione deriva dall'estrazione di quattro pozzi e una sorgiva naturale. Il caviale viene estratto, lavorato, salato e messo sottovuoto pronto all'uso. La versione stagionata è messa in latte di 2 kg circa e posto in frigoriferi a maturare anche per mesi. **Tra le specie più pregiate e note**, abbiamo **il Da Vinci, detto anche storione dell'Adriatico**, unica specie autoctona sopravvissuta.

A dimostrazione che la globalizzazione non è un fenomeno solo di oggi, questo prezioso alimento era apprezzato anche nelle corti rinascimentali, come descritto da **Scappi** nel suo ricettario del 1471: "Uova di storione, condite, salate che prendono il nome di caviale". Anche **Messisbugo** (1557) riporta la ricetta del "Caviaro per mangiare, fresco, o per salvare [conservare]". La leggenda narra che **Leonardo da Vinci** abbia offerto a **Beatrice d'Este**, come dono nuziale, uova di storione racchiuse in uno scrigno incastonato di gemme preziose.

Tra le varietà più pregiate spicca sicuramente il caviale albino

Tra le varietà più pregiate spicca sicuramente il caviale albino, **unico nella sua colorazione dorata**, una vera rarità, **una volta riservata solo agli Zar**. L'allevamento e la produzione sono elaborati e delicati e oggi viene prodotto anche in Italia

in un allevamento nel Parco del Ticino. Si tratta di un prodotto esclusivo dal prezzo altrettanto esclusivo.

La fantasia e la creatività dei cuochi italiani riservano a queste perle pregiate **gli accostamenti più sorprendenti**. Oltre alla classica tartina, il caviale fresco è stato **accostato alla frutta**, per esempio alla banana, oppure a una crema di formaggio fresco per sconfinare, infine, **anche nella preparazione dei cocktail**. Interessante la proposta di una **vellutata di zucca spolverizzata di caviale** che, detto per inciso, richiama l'antica usanza nobiliare dell'accostamento di un prodotto prezioso a un piatto popolare. L'originalità e la creatività italiana si esprimono **pure nelle forme**: il caviale italiano viene presentato anche **in forma di lingotto** ottenuto con una tecnica particolare di asciugatura che consente di mantenerne intatta la fragranza. Il lingotto può essere **grattugiato finissimo sul cibo**, sparso a lamelle molto sottili o sbriciolato.

In un'ottica di varietà di offerta che la moderna società ci offre, segnaliamo che un *brand* milanese del lusso importerà il caviale iraniano, prodotto sulle rive del Mar Caspio nel rispetto dell'ambiente. Un'eccellenza che sarà acquistabile in *corner* di lusso in diverse città italiane e anche on line.

Concludendo, questo articolo non parla di tradizione in senso puro, non riporta ricette di stretta osservanza locale, ma riflette in parte quello che ci racconta la storia: operare scelte orientate alla diversità, diversificare e moltiplicare i sapori non solo per gratificare il palato, ma anche per salvare le varietà produttive. Tramandare la tradizione ricordando che essa non è il passato, ma ciò che ne sappiamo e ne sapremo fare innovandola.



Fisica e chimica nella gastronomia moderna

di Kim Nicoli

Accademico di Aosta

L'evoluzione della scienza in cucina.

La scienza in cucina esiste da sempre. L'utilizzo del fuoco per cuocere un alimento non è altro che un primo, semplice, quanto efficace, esempio di utilizzo dei principi della termodinamica e della chimica organica in cucina. Da un punto di vista chimico-fisico nulla cambia rispetto alle prime rudimentali tecniche di cottura preistoriche.

Con il termine *cucina molecolare* (o come piace a me *gastronomia moderna*) ci si riferisce invece a **una moderna scienza alimentare che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per cucinare**, basate su studi che tentano di modificare le molecole degli alimenti. In sintesi, in questa disciplina, cucina e scienza si fon-

dono perfettamente, fino a ottenere risultati sorprendenti. Sicuramente, parlando di cucina molecolare, il nome dei fratelli Adrià svetta sugli altri. **Ferran Adrià**, insieme al fratello **Albert**, aveva fatto del suo "El Bulli" a Barcellona un vero e proprio laboratorio scientifico, culinario, ma soprattutto un laboratorio di idee. Certo, molti potranno storcere il naso affermando che quando si tratta di "buon cibo" tutto ciò che riguarda chimica, fisica, e piatti eccessivamente elaborati passa in secondo piano diventando, in qualche modo, superfluo. Mi trovo d'accordo, seppur parzialmente, con tale affermazione. Come esempio non potevo non citare il grande **Gualtiero Marchesi**: forse in qualche modo il pioniere di questo movimento avanguardista, dedito alla cucina scientifica, in Italia. Chiunque abbia avuto la fortuna di sperimentare la sua cucina, converrà che certamente non mancava di gusto e di sostanza.

Molte volte, proprio come un mago, lo chef

gioca secondo le regole del "Il trucco c'è ma non si vede". Ossia, il risultato finale che viene servito a tavola, pur nella sua eleganza ed estetica, probabilmente non rende giustizia alla **complessità delle tecniche e dei procedimenti che hanno portato alla sua realizzazione**. Un po' come migliaia di anni fa, nessuno aveva idea di quanta scienza vi fosse dietro il semplice processo di cottura a fuoco vivo di un pezzo di selvaggina appena cacciato.

La chimica in cucina

Parlando di chimica in cucina, analizziamo ora **una tecnica molto comune e diffusa: la gelificazione**. Seppur presente nel portfolio delle tecniche culinarie da tantissimo tempo, essa ha subito molte evoluzioni negli anni, fino a diventare uno dei capisaldi della gastronomia moderna. Per i non tecnici del settore, la gelificazione **permette di trasformare un liquido in un alimento solido** da gustare al cucchiaino (ma non solo). Il processo di gelificazione è possibile grazie a sostanze come **gli amidi o le proteine animali: in casa**, per ottenere tale consistenza, sono sempre stati utilizzati **l'amido e la colla di pesce**, che hanno la capacità di intrappolare l'acqua all'interno degli addensanti che contengono, creando una struttura più solida e compatta.

La gastronomia molecolare ha ampiamente modificato molte tecniche tradizionali di cucina, tra cui la gelificazione, che è probabilmente uno dei procedimenti più usati in questa nuova disciplina. Alla base della gelificazione ci sono gli idrocolloidi, ossia sostanze non idrosolubili che hanno la capacità di addensare il composto. Anche nella cucina





molecolare si usano i metodi tradizionali con amido o colla di pesce, ma ultimamente la gelificazione può essere ottenuta per mezzo di un gelificante meno diffuso. Si tratta di un **agente gelificante, elastico e trasparente, derivato da un'alga e da gomma di carruba.**

Un esempio dell'applicazione della fisica: l'estrazione degli oli essenziali

Un esempio dell'applicazione della fisica in cucina può essere quello relativo all'estrazione degli oli essenziali. **Per olio essenziale si intende la frazione volatile e odorosa estratta dalle piante.** In particolare, questo straordinario balsamo naturale si può ricavare da alcune parti come la corteccia, le foglie, i fiori, i semi, la resina, le radici, gli steli, i frutti, i rami e le bacche. Nello specifico, l'olio è un concentrato di molecole che vengono sintetizzate dalle piante per difendersi dalle aggressioni ambientali, per garantirsi la riproduzione e per potersi rigenerare in caso di lacerazioni.

L'estrazione degli oli essenziali per mezzo della distillazione in corrente di vapore è una tecnica che si basa sulla proprietà fisica degli oli essenziali di essere sostanze volatili, cioè facilmente vaporizzabili e trascinali dal vapore acqueo. La pianta da cui si deve ottenere l'olio viene posta in un contenitore in cui si fa arrivare una corrente di vapore in grado di provocare la rottura delle cellule essenzifere, nelle quali si trova l'olio, che viene così estratto e trasportato, insieme al vapore, in un altro serbatoio contenente una serpentina refrigerante.

Dopo la refrigerazione, il vapore diventa acqua e l'olio, più leggero, rimane in superficie ed è così che diventa possibile separarlo. L'acqua che rimane contiene comunque micromolecole di olio essenziale e può ugualmente essere usata.

Il processo di frollatura delle carni

Altra tecnica nota e diffusa in cucina è quella della fermentazione. **La frollatura di per sé è un procedimento tecnico proprio della buona macelleria,** con cui la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti con temperatura, umidità, PH e altri parametri strettamente controllati, **per ammorbidirne le fibre e renderle quindi più tenere.** Si tratta di un processo fondamentale. Infatti, subito dopo la macellazione dell'animale, entra in gioco una serie di reazioni biologiche e chimico-fisiche che provocano un naturale irrigidimento delle fibre della carne che, se venisse cotta nell'immediato, risulterebbe davvero dura e poco saporita. Per ovviare a tale fatto, prima di essere consumata, essa è fatta maturare lentamente in cella, dove inizia appunto il processo di frollatura. Lo scopo è di rilassare e distendere le fibre muscolari della carne, conferendogli maggiore morbidezza, intensificandone il gusto, donandogli anche una maggiore digeribilità. La frollatura della carne a secco avviene alla temperatura di 0/4 °C in appositi stagionatori e il processo fa assumere alla carne un colore esterno molto scuro. Il taglio tende a perdere peso rispetto al suo stato iniziale per via della disidratazione. Tale processo interviene

direttamente sulla struttura della carne, in due modi: **evaporazione dell'umidità dal muscolo,** che consente una maggiore concentrazione del sapore e del gusto; **l'azione enzimatica** che abbatte il tessuto connettivo nel muscolo, responsabile della consistenza talvolta sgradevole e gommosa di alcuni tagli non propriamente maturati e cotti a dovere.

La cucina come scienza, ma soprattutto come esperienza

Come ben si sa, il mondo evolve, le tecnologie si aggiornano e **l'uomo, per natura, è un essere curioso.** Ed è proprio tale curiosità che spinge, anche in cucina, verso la ricerca di nuove preparazioni, tecniche, trasformazioni. In definitiva, si può ridurre il tutto a una semplice domanda: qual è il significato per noi di "mangiare bene"? Quali elementi rendono una cucina memorabile rispetto a un'altra? È proprio rispondendo a queste e altre domande, che trova spazio il connubio tra ricercatezza della materia prima e tradizione, ricerca scientifica e avanguardia. Mangiare (bene) significa senz'altro essere soddisfatti dei gusti, dei sapori, delle emozioni che troviamo nel piatto. Il tutto non si ferma qui. Il gusto è una parte che deve essere adeguatamente supportata da consistenze, profumi e, perché no, anche estetica. **E quale modo migliore della scienza per valorizzare la tradizione,** senza perdere i capisaldi culturali di ricette centenarie (o millenarie), facendo diventare un piatto, all'apparenza magari anche semplice e minimale, estremamente complesso e ricco di significato. La cucina come esperienza.



Toque blanche: il cappello del cuoco

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Fu Carême l'influencer
ante litteram:
il copricapo da lui
adottato si diffuse con
rapidità presso le altre
corti e nelle cucine
di tutto il continente.*

Il cappello del cuoco

Tra decreti e circolari, la normativa igienico-sanitaria da rispettare nelle cucine dei ristoranti è composta al fine di tutelare la salubrità degli ambienti, la conservazione dei cibi e l'igiene degli operatori. Tra i tanti adempimenti, **l'obbligo, per la brigata di cucina, di cuffia, bustine o bandane per raccogliere i capelli** di chi opera negli ambienti caratterizzati da prossimità con gli alimenti. Tuttavia, tra i tanti copricapi c'è quello che da secoli è divenuto l'icona rappresentativa del re della cucina: la *toque blanche*, il berretto dello chef, simbolo della professione culinaria che qualifica i cuochi in tutto il mondo.

Dalla cucina a cinque stelle, alla trattoria tipica, è un simbolo di appartenenza che spesso esalta l'ego di tali professionisti della ristorazione e **che si diffuse intorno ai primi del 1800**, anche se antiche

stampe illustrano incisioni di cuochi con vari tipi di copricapo di forma schiacciata.

*Storie e leggende sull'uso
di un copricapo per i cuochi*

Certa letteratura fa riferimento anche al copricapo già in uso **nel I millennio a.C. nelle cucine dei re assiri**, i quali, **timorosi di essere avvelenati**, imposero ai cuochi di indossare alti copricapi, come corone, per renderli facilmente visibili e controllabili. **Più feroce il racconto** che ne vuole l'adozione presso la corte di **Enrico VII**, re d'Inghilterra e signore d'Irlanda dal 22 agosto 1485, che trovando un capello nel piatto comandò la decapitazione del cuoco autore della pietanza e **l'imposizione di un copricapo per chiunque lavorasse in cucina**.

Legata ai Paesi balcanici, è invece la storia dell'invenzione del cappello alto nel XIV secolo, quale **travestimento dei cuochi** che, **per sfuggire alle persecuzioni** che colpivano gli artigiani, si rifugiavano nei monasteri confondendosi tra i preti ortodossi riconoscibili per un classico cappello alto, ma di colore nero.

Transalpina la leggenda, sempre legata a motivi igienici, della nascita, nel 1795, per volontà di **Maurice Boucher**, cuoco alla corte del principe francese **Charles Maurice de Talleyrand-Périgord**. Dai disegni di **Simone Guilino Parigino** con ottanta protagonisti di arti e mestieri, pubblicati in un libro edito a Roma l'8 giugno 1646, tratti dalle incisioni in rame di **Annibale Carracci**, emerge anche la figura di un cuoco con copricapo che non ha niente a che vedere con il cilindro, alto e inamidato.





Gualtiero Marchesi circondato dai collaboratori in toque blanche



Due cuochi di inizio Novecento

Il disciplinare per un buon cappello

Il disciplinare per un buon cappello impone un **materiale molto leggero e lavabile**, per evitare macchie e cattivi odori; deve avere una **buona areazione e traspirazione**, impedendo che lo chef sudi troppo durante il lavoro ai fuochi; deve essere comunque **il più alto tra quelli in cucina**, per capire a colpo d'occhio chi dirige le operazioni. Una curiosità è legata alle **100 pieghe che lo caratterizzano** che rappresenterebbero la **conoscenza di almeno cento modi di cuocere le uova**.

Alfred Suzanne (1839-1916), chef francese che ha lavorato per 40 anni in Irlanda e Inghilterra in residenze aristocratiche, autore di libri e articoli di cucina e gastronomia, **fu il primo a divulgare l'uso della toque blanche** anche se annotava, nelle sue numerose monografie, che il termine *toque* non piaceva ai colleghi che non volevano chiamare il loro cappello, simbolo della corporazione, come quello dei professori universitari e dei giudici. Suzanne sosteneva che sarebbe stato più opportuno chiamarlo *couvre-chef*, grazie all'ambiguità semantica della parola chef, che indica genericamente un capo in senso letterale e figurato, ma anche più specificamente chi sovrintende una cucina. Sempre secondo Suzanne, **l'uso codificato della toque blanche** si deve al cuoco **Marie-Antoine Carême** il quale, intorno al 1820, quando

prestava servizio alla corte di **Giorgio IV** d'Inghilterra, vide un similare copricapo in testa a un praticante legale; il suo senso estetico e il suo amore per l'igiene lo indussero ad adottarlo nella versione bianca per sé e per i suoi collaboratori. Era convinto che sostituire la comune cuffia di cotone, che allora usavano tutti i cuochi, avrebbe conferito loro **un aspetto più autorevole e prestigioso**; e Carême, conosciuto e stimato in tutta Europa, divenne un *influencer ante litteram*, tanto che il copricapo da lui adottato si diffuse con rapidità presso le altre corti e nelle cucine di tutto il continente.

Il modo con cui si sistemava la toque divenne espressione del carattere dello chef

Da quel momento anche il modo con cui si sistemava la *toque* divenne espressione del carattere dello chef: **gonfia e pendente all'indietro per quello autoritario**, aggressivo e collerico; **inclinata sull'orecchio, per il gradasso. Inamidata, e con la parte pieghettata alta** come un baldacchino, era la scelta dei **cuochi di limitata statura** che ricercavano maggiore altezza, per manifestare autorità a tutta la brigata di cucina.

Oggi, la toque ridotta a 30-35 cm di altezza, 25 per i pasticceri, ha soprattutto un valore simbolico, poiché gli chef contemporanei, pur seguaci di una rigida gerarchia in cucina, preferiscono altri tipi di copricapo più pratici, come

berretti o bandane, spesso allegre e colorate.

La toque blanche nella gerarchia di utilizzatori in cucina trova al primo posto gli chef, suddivisi a loro volta in executive chef, nelle strutture con organizzazioni complesse e nei ristoranti di altissimo livello; chef de cuisine, o meglio conosciuto come capo cuoco, che si occupa di amministrare tutta la cucina, e il sous chef, secondo chef della brigata, che affianca il capo cuoco e lo sostituisce quando non c'è, assaggia i piatti e ne sperimenta di nuovi. Quest'ultimo dirige poi i capi linea: gli chef specializzati nei vari tipi di preparazioni. Per i *commis*, gli aiutanti, solo bandane come nelle raffigurazioni europee del XIV secolo che riportavano cuochi con il capo coperto da berretti simili alla *toque*, spesso con l'aggiunta di una piuma per distinguere i direttori di sala da chi operava in cucina.

Quale segno dei nuovi tempi della comunicazione visiva, come "scatti di gusto" nell'arte fotografica, **i ritratti di grandi chef**, da **Ferran Adrià, Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, sono senza toque**, presente coreograficamente sulla testa di coloro che lavorano per loro, a differenza delle immagini degli anni Trenta e Quaranta. Una tendenza del momento, lontana dalla raffigurazione nel dipinto "Lo chef, Père Paul" di **Claude Monet** o dall'immagine simbolo del quadro "Le Chef de l'Hôtel Chatham" di **Sir William Orpen** (1878 - 1931), opera che, per la prima volta, nobilitò la figura dello chef rappresentato al pari di un nobile e con la *toque blanche*.



Il “gusto” della tecnologia

di **Maria Cristiana Serra**

Accademica di Pescara Aternum

Nuove strategie di conservazione privano frutta e verdura delle loro peculiari proprietà organolettiche, nutrizionali e di sapore.

Il senso del gusto trasforma il cibo da una semplice esperienza fisica in nutrimento per l'anima e per l'intelletto. A partire dal pane intinto nel sugo che sobbolle la domenica mattina, arrivando ai dolcetti di Natale, il gusto richiama alla memoria i sapori dell'infanzia, punti di riferimento indelebili della nostra vita che ci ricordano la terra, gli affetti e le tradizioni. Eppure, oggi, **tali sapori stanno lentamente scomparendo assieme alla nostra memoria** perché le innovazioni scientifiche li stanno drasticamente trasformando, **prediligendo la lunga conservazione.**

Da sempre l'uomo si è ingegnato per creare tecniche che gli permettessero di conservare il cibo più a lungo possibile, con metodi naturali. Ciò è avvenuto anche in Italia fino a quando, **nel 1965, vennero introdotti i primi additivi alimentari.**

A livello europeo, **la materia fu disciplinata con una direttiva del 1989**, mentre

con il Regolamento (CE) n. 1333/2008, gli additivi vennero classificati con un numero preceduto dalla lettera E, e raggruppati a seconda della loro funzione (coloranti; conservanti; antiossidanti).

Gli additivi alimentari furono introdotti anche per evitare il precoce deterioramento

Gli additivi alimentari furono definiti come sostanze prive di potere nutritivo aggiunte agli alimenti **per esaltarne il sapore, dar loro un colore o un odore peculiare** ma, prevalentemente, per evitarne il precoce deterioramento e tutelare il consumatore. Almeno, questo, in teoria perché, in pratica, nel corso degli anni molti additivi sono stati vietati in quanto tossici.

Oggi gli additivi alimentari sono oggetto di controlli periodici a opera dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (European Food Safety Authority, EFSA) e **vengono approvati solo se ritenuti sicuri per la salute umana.** L'EFSA, inoltre, determina i requisiti di purezza che devono possedere (come da Regolamento [UE] n. 231/2012), nonché **la quantità massima giornaliera che può essere assunta da un individuo** senza rischi per la salute, ossia la cosiddetta Dga - Dose giornaliera ammissibile.

Gli additivi devono, infine, essere **sempre riportati tra gli ingredienti in etichetta** indicando la funzione svolta (per esempio, "colorante") e l'E-numero corrispondente o il nominativo (per esempio "E161b" o "luteina"). Per questo è importante **leggere sempre le etichette**, così da scegliere alimenti con un basso contenuto di addi-





tivi o **evitando quelli con additivi non naturali.**

Cosa accade al sapore prolungando la vita del cibo?

Per salvaguardare la *shelf-life* (la vita di scaffale) di molti prodotti di I e IV gamma, vengono usate due particolari sottocategorie di additivi: gli **antiossidanti**, che hanno la funzione di impedire o interrompere il processo ossidativo, prolungando significativamente la *shelf-life* dei cibi; e i **conservanti**, che limitano la proliferazione di batteri, lieviti e muffe. Tali additivi aumentano il periodo di conservazione del prodotto mantenendone le caratteristiche di sicurezza, salubrità e qualità sensoriale, alle condizioni di conservazione indicate dal produttore.

E oggi tutto ciò è fondamentale perché, in questo mondo così veloce, vogliamo che il cibo sia anche **simmetrico, ordinato e bello**, senza imperfezioni, ammaccature o ingiallimenti, come se "bello" fosse sinonimo di "buono".

Diventa difficile, così, conciliare le esigenze di mercato con quelle del palato, in particolare quando parliamo di frutta e verdura.

Prendiamo per esempio i **frutti** cosiddetti **climaterici**, ossia quelli che **continuano a maturare** anche dopo la raccolta (come i pomodori o le banane). È prevalentemente per tali prodotti che vengono sviluppate **nuove strategie di conservazione**. In alcuni casi basta giocare con la luce, la temperatura o l'umi-

dità; in altri, il processo è più complesso. Se volessimo raccontare la storia di tali prodotti, inizierebbe con la loro raccolta prima del raggiungimento della maturazione ottimale perché, se colti ancora acerbi, sono più sodi e resistenti, facilmente trasportabili e commerciabili. Al contempo, però, **la raccolta anticipata li priva delle loro peculiari proprietà organolettiche** e nutrizionali. Gli alimenti così ottenuti hanno un eccessivo contenuto d'acqua a discapito di minerali e vitamine. Successivamente, per ridurre il deperimento, spesso le aziende ricorrono a rivestimenti "naturali", utilizzando sostanze conservanti dotate di una significativa attività antimicrobica, che rallentano il deterioramento.

Una startup americana ha inventato una seconda buccia edibile per la frutta fresca

Una *startup* americana ha persino inventato, con materiale organico di scarto, una seconda buccia edibile con la quale rivestire la frutta fresca.

Durante il trasporto, i prodotti sono conservati in ambienti privi di ossigeno, a volte con concentrazioni di gas particolari che, assieme alle basse temperature, inibiscono la produzione di etilene negli ortaggi e ne impediscono la maturazione.

Si utilizza, poi, in alcuni casi, un *packaging* idoneo a limitare il contenuto di ossigeno o d'umidità all'interno della confezione, dotandola di proprietà antibatteriche.

Per farla breve, **i prodotti ortofrutticoli vengono trattati affinché, prima del raccolto, crescano più in fretta ma, non appena staccati dalla pianta, deperiscano più lentamente.** E tutto ciò perché, per la legge di mercato, un alimento deve poter percorrere chilometri per raggiungere i centri di grande distribuzione, restando sicuro per il consumo e mantenendo le proprie caratteristiche di gusto, aspetto, aroma, sapore e consistenza. Noi tutti sappiamo, però, che questo è *fisiologicamente* impossibile: in tali filiere produttive, non solo **si perderà il sapore originario del cibo** ma vi sarà certamente **uno scambio tra gli alimenti e i prodotti usati per la loro conservazione**. Ciò che mangiamo, quindi, non può più avere il sapore di una volta, o quasi.

Mangiare frutta e verdura a km 0 è la scelta più etica

La tecnologia e le norme sulla sicurezza alimentare hanno generato **anche tanti effetti positivi sulla nostra salute**, e hanno aiutato tanti piccoli coltivatori a riprendere colture abbandonate da tempo, salvaguardando la produzione di molti prodotti autoctoni. Ecco, allora, che qualche sfizio è piacevole toglierselo ma l'eccezione non deve divenire la regola. Scegliere di mangiare frutta e verdura a km 0 è la scelta più etica che oggi possiamo compiere. Questi prodotti non solo **saranno sicuramente più gustosi e nutrienti, ma così facendo aiuteremo l'economia locale**, la nostra salute e anche quella del nostro pianeta.

Andiamo a fare la spesa nei negozi sotto casa o al mercato rionale; cerchiamo **prodotti freschi e di stagione**, recandoci solo saltuariamente nei centri commerciali.

Come Accademici, invece, cerchiamo di salvaguardare i prodotti tipici dei nostri territori e, anche con l'aiuto della tecnologia, facciamo sì che questi sopravvivano alla produzione di massa, al cambiamento climatico e alla globalizzazione, mantenendo intatto il loro gusto originario e i nostri ricordi.



I nuovi compiti dell'ICQRF

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

L'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari vigila sul vero Made in Italy.

Il Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) è uno dei maggiori organismi europei di controllo dell'agroalimentare. È stato istituito nel 1986 a seguito dell'emergenza metanolo ed è **una delle Autorità che effettua il maggior numero di controlli antifrode al mondo**, garantendo la vigilanza sulle produzioni di qualità certificata e la tutela del vero *Made in Italy* agroalimentare. **Il suo campo d'intervento riguarda tutta la filiera agro-**



alimentare, dalla produzione alla trasformazione fino al commercio sul web, **al fine di contrastare l'agropirateria e il fenomeno del cosiddetto *Italian sounding***, cioè l'impiego di denominazioni, parole, immagini, marchi che facciano pensare all'Italia o evocano l'italianità di prodotti che, al contrario, nulla hanno a che vedere con il nostro Paese (l'esempio più classico è il formaggio *parmesan*).

All'Istituto anche il compito di contrastare la concorrenza sleale tra gli operatori

Ai compiti istituzionali tipici che appunto consistono nella prevenzione e repressione delle frodi nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione per l'agricoltura e nella vigilanza sulle produzioni di qualità registrata (Dop, Igp, Bio), il recente Decreto legislativo n. 198/2021, con cui è stata data attuazione alla Direttiva (UE) 2019/633 "in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese della filiera agricola e alimentare", ha attribuito all'ICQRF **anche il compito di contrastare l'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari** introdotti da Stati membri o Paesi terzi e i fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori.

Il citato decreto legislativo ha quale finalità **la disciplina del contrasto alle pratiche commerciali sleali nelle relazioni tra fornitori e acquirenti di prodotti agricoli e alimentari** stabiliti sul territorio nazionale e con esclusione delle cessioni concluse direttamente tra fornitori e consumatori e definisce analiticamente **le pratiche vietate contrarie ai principi di buona fede e correttezza commerciali.**



La più rilevante innovazione del tenore della norma è la sua natura imperativa

La più rilevante innovazione del tenore della norma è la sua natura imperativa che **la fa prevalere sulle eventuali discipline di settore con essa contrastanti** e ciò a prescindere da quale sia la legge nazionale applicabile al contratto di cessione di prodotti agricoli e alimentari.

Il Legislatore ha quindi ritenuto di deputare l'ICQRF all'accertamento della violazione delle predette disposizioni, **nonché alla irrogazione delle relative sanzioni amministrative** conferendogli il potere di agire d'ufficio o su denuncia di qualunque soggetto interessato.

La disciplina sanzionatoria risulta particolarmente severa. La pena per le violazioni più gravi può arrivare fino al 5% del fatturato realizzato nell'ultimo esercizio precedente all'accertamento e la misura della sanzione è determinata con riferimento al valore dei beni oggetto di cessione o al beneficio ricevuto da chi ha commesso la violazione o all'entità del danno provocato all'altro contraente.

Nel caso in cui sia accertata la reiterazione della pratica commerciale vietata, nonostante l'inibizione da parte dell'ICQRF, la sanzione massima può arrivare sino al 10% del fatturato.



Etichette ingannevoli

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Molte diciture e immagini inducono il consumatore a credere di acquistare prodotti genuini.

Non è un'impresa facile distinguere le indicazioni prescritte dalla legge sui prodotti alimentari da quelle facoltative che enfaticamente inducono al consumo e che il più delle volte sono fuorvianti. **L'etichettatura dei prodotti alimentari è un problema che si dibatte da anni** ed è stato sempre difficile far conciliare l'esigenza di chiarezza per il consumatore con i fattori produttivi dell'industria. Negli ultimi tempi si è molto parlato di nuove etichette, da quelle sulla confezione ai relativi consigli d'uso, a quelle sugli imballaggi. Si corre comunque il rischio di sempre: **un eccessivo proliferare di indicazioni che potrebbero confondere il consumatore** più facilmente influenzabile dalle comunicazioni pubblicitarie del produttore, che dalle indicazioni dell'etichettatura.

In Europa si cerca da anni di giungere a un sistema comune

In Europa si cerca da anni di giungere a un sistema comune, ma **non si arriva mai a una definizione conclusiva**. Frattanto in Italia e all'estero proliferano confezioni con etichette ingannevoli. **Molte sono le diciture che approfittando del "dolus bonus", consentito dalla legge**, esaltano e qualificano il prodotto. Per esempio, **"naturale", una delle parole più inflazionate**; come altri aggettivi che evocano **genuinità presunta**.



Infatti, secondo un recente rapporto dell'Organizzazione europea per la difesa del consumatore SAFE (*Safe Food Advocacy Europe*), tale genuinità non esiste poiché spesso riguarda **alimenti che contengono additivi, sostanze chimiche o altri ingredienti sintetici**. Altre diciture che evocano ambiguità sono **"Senza zuccheri aggiunti"** e **"Senza zucchero"**. La prima dicitura vuol dire che non sono stati aggiunti prodotti dolcificanti come glucosio, fruttosio, saccarosio; la seconda dovrebbe indicare una concentrazione di zucchero nel prodotto non superiore allo 0,58%. Ulteriori dubbi sorgono per la dicitura **"A base di..."**. **Spesso sulla confezione appare grande l'immagine di un prodotto la cui presenza è in una percentuale minima**. In quei casi, è bene **leggere la lista degli ingredienti** nella quale è riportata la reale percentuale di quel prodotto.

Le frasi più comuni che ingannano il consumatore

A volte sulla confezione c'è scritto **"Al sapore di..."** che in effetti significa che

il prodotto non contiene l'ingrediente dichiarato, ma solo il sapore che può essere ricavato sinteticamente (in alcuni casi è accaduto con il sapore di tartufo). Sono da considerare fuorvianti anche le scritte **"con frutta"** e **"con succo di frutta"**, accompagnate da immagini accattivanti, ma spesso di frutta ce n'è molto poca: solo il 20%, mentre il resto è acqua, zucchero, aromi e coloranti. Sovente anche le immagini riportate sulle confezioni sono ingannevoli. **Le galline che scorrazzano "allevate a terra"** sui campi, in effetti, sono allevate sulla terra dei capannoni e non in aperta campagna. **Il consumatore deve esimersi dagli acquisti "d'impulso"** e avere la pazienza di leggere correttamente le confezioni, in particolare la lista con **l'ordine decrescente degli ingredienti: più sono e più il prodotto ha subito processi di trasformazione**. Agli studenti si insegnano molte materie che contribuiscono alla loro formazione culturale, ma forse sarebbe il caso di renderne obbligatoria una come il **"Marketing del consumatore"** per prepararli all'impatto travolgente delle offerte del mercato e all'influenza dei persuasori più o meno occulti.



Longanesi,
Milano 2022, pp.312
€ 17,60



Quanti, fra gli umani del nostro mondo, assillati dall'eccesso ponderale, hanno intrapreso il cammino verso il peso ideale usando la bilancia per gli alimenti (di solito poco graditi al gusto), sottoponendosi a massacranti percorsi di jogging e interminabili cicli di esercizi agli attrezzi, armati del più masochistico istinto di autopunizio-

BUR Mondadori Libri,
Milano 2022, pp. 216
€ 18,00



L'autore di questa autobiografia con ricette di un cuoco stellato è cresciuto in una famiglia per la quale il cucinare aveva una sua sacralità, basata sulla saggia manipolazione di una

Rivoluzione metabolica

Disintossicarsi, vivere magri e in salute, liberi da diete e rinunce

di Danilo De Mari

ne, ma vedendo raramente l'indice del pesapersona muoversi nella direzione desiderata? Quanti di loro si sono arresi, facendo una scelta esistenziale fra l'edonismo e le martellanti statistiche sugli effetti deleteri del sovrappeso e dell'obesità? Legioni, convinti che il peso del nostro corpo sia semplicisticamente il risultato del bilancio fra introduzione e dispendio di energie. L'opera di Danilo, prima con il suo *Restart metabolico* (2021) e ora con questa *Rivoluzione*, invita il lettore a inserire nel suo approccio al problema ponderale, e quindi salutistico, la fondamentale importanza dei processi di trasformazione, degli effetti energetici e fisici che conseguono all'introduzione delle sostanze nutritive nel nostro organismo: in una sola parola, il metabolismo. Ci troviamo di fronte a una vera e

propria rivoluzione (ecco il titolo!) dei nostri atteggiamenti e delle nostre abitudini di vita in generale, e di alimentazione in particolare, che ci permetterà di raggiungere l'obiettivo mantenendo il piacere della tavola senza sensi di colpa, allenando corpo e mente in modo appropriato e piacevole e attuando periodici cicli di depurazione dell'organismo. Il programma proposto prevede due giorni settimanali di libertà alimentare, non lesinando consigli su come gestirla nel modo più igienico, senza rinunciare ai nostri alimenti preferiti (per esempio, la carne). Prima di iniziare la lettura, un test di autovalutazione vi dirà se avete il "fisico" del rivoluzionario; al termine si trova la proposta di una serie di ricette ideali e di quelle indicate per la disintossicazione del settimo giorno.

Mio nonno mi portava a fa' gli erbi

di Cristiano Tomei

materia prima rigidamente a km 0. E poi, la continua ricerca di nuovi orizzonti culinari, attraverso la frequentazione di ristoranti e trattorie. Aveva sedici anni quando, a Londra, mangiò il primo pollo di allevamento, perché fino ad allora i penuti erano quelli del nonno, lo stesso che figura nel titolo del libro e che lo portava a raccogliere erbe spontanee commestibili, iniziandolo a quella pratica che i doti chiamano alimurgia e i cuochi modaioli esterofili *foraging*. La passione per la culinaria, sua e degli altri, non lo ha abbandonato nemmeno durante il servizio militare quando, imbarcato su una motovedetta spazzamare: "Cucinavo, cucinavo in continuazione... andavo per i caruggi di Savona" a scoprire i trucchi dalle donnine che preparavano la farina-

ta di ceci. E lo stesso faceva durante i viaggi che lo portavano in giro per il mondo a inseguire la sua passione per lo skate e il surf. Adesso, Cristiano festeggia venti anni vissuti da protagonista, ai fornelli e in televisione. Dal primo ristorante di Viareggio, ai tavoli disseminati nelle sale di un museo di arte contemporanea di Lucca e infine all'interno del prestigioso palazzo Pfanner di Pisa. In queste sale furono girate alcune scene del leggendario *Marchese del Grillo*, del quale Cristiano potrebbe essere il corrispondente culinario. Le ricette che propone esprimono il suo amore per la tradizione filtrato attraverso la ricerca di una innovazione che ha avuto anche un contatto, superato ma non rinnegato, con la *cocina techno emocional* di Ferran Adrià.

Riunito il CSFM

di **Silvia De Lorenzo**

Vivace incontro tra i membri del Centro Studi Franco Marenghi, in vista delle iniziative per i settanta anni dell'Accademia.



Si è svolta a Milano, nella sede dell'Accademia, la riunione del CSFM, introdotta dal saluto di benvenuto del Presidente **Sergio Corbino**.

Il Presidente **Paolo Petroni**, entrando nel vivo degli argomenti all'ordine del giorno, ha annunciato una serie di iniziative da intraprendere per festeggiare i settant'anni dell'Accademia.

Il Manifesto dei 70 anni

Quale il ruolo dell'Accademia oggi nei confronti dei nuovi stili alimentari? Come si pone di fronte agli scenari che riguardano la società e il cibo, i cambiamenti climatici, l'ecologia, la sostenibilità, la tradizione e l'innovazione? Petroni ha chiesto ai membri del CSFM di contribuire, ognuno con un breve elaborato, **alla stesura del nuovo Manifesto dell'Accademia** (il precedente era stato pubblicato in occasione del cinquantenario) per riaffermare quei principi che l'Istituzione ritiene fondamentali per assolvere pienamente il proprio ruolo culturale in Italia e nel mondo.

Un nuovo volume della collana di Cultura Gastronomica

I libri "verdi", pubblicati dall'Accademia nel corso degli anni, hanno affrontato alcuni aspetti relativi all'evoluzione della cucina italiana mettendone in evidenza criticità e opportunità (*Il falso in tavola, La cucina nella formazione dell'identità nazionale, Tradizione e Innovazione nella Cucina italiana*, tanto per ricordare alcuni titoli). L'ultimo è stato quello del cinquantenario che ha ripercorso la storia della cucina, oltre che dell'Accademia stessa, a partire dalla fondazione. L'attività editoriale della nostra Istituzione ha avuto, da allora, una notevole accelerazione, ma tra le iniziative da intraprendere nel 2023, Paolo Petroni **ha coinvolto i componenti del CSFM nella stesura di un nuovo volume di quella collana**. Filo conduttore, le innovazioni che hanno avuto successo in cucina sia nella ristorazione, sia nelle tecniche, sia nell'attualizzazione di piatti tradizionali. Senza dimenticare **le motivazioni del grande successo della cucina italiana nel mondo**, oggi sempre presente, a soppiantare

la preminenza di quella francese. Il giro di tavolo, riguardo a questo importante progetto, è stato quanto mai articolato e vivace e ognuno ha aderito a prendervi parte con entusiasmo.

Il tema dell'anno 2023

Il Presidente Petroni ha infine annunciato alcuni progetti in corso, fra i quali una possibile **collaborazione con la Dante Alighieri**; l'interesse del Ministero degli Esteri per la **pubblicazione in diverse lingue del volume *La Cucina Italiana a fumetti*** (per ora già tradotto in inglese e in fase di stampa), che sarà di nuovo in edicola in primavera; **un probabile convegno** in collaborazione **con l'Accademia dei Georgofili**.

Si è passati, in ultimo, a un giro di tavolo per le **proposte relative alla scelta del tema dell'anno 2023** che saranno valutate dal Consiglio di Presidenza. La riunione, estremamente produttiva, nel corso della quale il CSFM ha espresso il ruolo culturale di una squadra prestigiosa e coesa, si è conclusa con un pranzo di lavoro.



Piemonte

ALESSANDRIA

I primi sessant'anni della Delegazione

Festeggiati con un convegno sulla storia gastronomica e i prodotti di eccellenza dell'Alessandrino.

A distanza di sessantanni dalla fondazione, la Delegazione ha deciso di festeggiare con una speciale riunione conviviale presso il migliore ristorante di Acqui Terme, "I Caffi", che ha riunito gli Accademici alessandrini e una serie di Delegati piemontesi, liguri e lombardi per una serata celebrativa dell'evento. Il Delegato Luigi Bussolino, insieme ai due Vice Delegati Adriano Benzi e Giorgio Borsino, e ai Consulenti Carlo Bajardi, Matteo Pastorino e Giovanni Costa, si sono impegnati a organizzare la serata oltre a un convegno pomeridiano che si è tenuto nell'elegante sala arcivescovile di Acqui Terme. Dopo il discorso del Delegato, sono intervenuti il Sindaco di Acqui Terme dottor Rapetti, il Comandante dei Carabinieri Fabian e l'Assessore della Regione Piemonte dottor Marco Protopapa, responsabile dell'Assessorato dell'Agricoltura, cibo, caccia e pe-

sca. Di seguito sono intervenuti il DCST Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM, che ha tracciato la storia della provincia di Alessandria dal punto di vista economico e gastronomico in maniera molto ben documentata. Successivamente, ha parlato il cuoco Beppe Sardi, che ci tiene a essere chiamato tale e non chef, fortemente impegnato nella formazione di giovani specialisti di cucina, che ha parlato dei vari prodotti del territorio, spesso trascurati dal pubblico (dai ceci della Merella, alle ciliegie di Garbagna) ma di gran valore e non inferiori ad altri forse più conosciuti. Ha poi concluso, con un intervento veramente interessante e coinvolgente, la signora Michela Marengo, Presidente dell'Associazione Coldiretti donne, che ha parlato con grande passione dei vari tipi di vino caratteristici dell'Alessandrino ed esportati in tutto il mondo. (Luigi Bussolino)



ASTI

A Roccaverano fra robiole e arte

Dopo la visita al caseificio, la mostra di Paul Goodwin, pittore giramondo.

"M inigastrocultural" gita a Roccaverano, la perla della Langa astigiana, un ridente paese in cui si possono saziare contemporaneamente lo spirito e la gola. La prima tappa è stata presso il caseificio Stutz, ove il titolare (uno svizzero trapiantato in Italia) ha illustrato agli Accademici le modalità dell'allevamento delle pecore e della lavorazione delle robiole, di cui è seguito un piccolo assaggio. La Delegazione ha poi visitato la mostra di Paul Goodwin, pitto-

re giramondo che ha trovato le specifiche presenze narrative di personaggi, luoghi e momenti vissuti a Roccaverano: nei boschi, sulle colline, ma anche nella piazza sotto la facciata della chiesa disegnata da Bramante. Sulla piazzetta stessa si trova l'"Osteria del Bramante" dove gli Accademici hanno gustato un menu che aveva per tema la robiola, che ha raggiunto il suo apice quale condimento degli gnocchi che sono stati bissati da molti commensali. (Donatella Clinanti)

BIELLA

Riunione conviviale d'area Piemonte Est

Momenti di condivisione e scambi culturali.

Seguendo l'idea di Piero Spaini, CT del Piemonte Est, la Delegazione ha ospitato la seconda edizione della "riunione conviviale d'area" invitando i Delegati di Alessandria, Asti, Monferrato, Novara, Val d'Ossola, Verbano-Cusio e Vercelli, con alcuni loro Accademici, nelle sale della Fondazione Pistoletto - Cittadellarte. Ospiti Elisabetta Cocito DCST Piemonte, Alberto Negro CT Piemonte Ovest e Cristina Ciusa Delegata di Milano Navigli. Lo scopo dell'iniziativa è quella di favorire la conoscenza tra Accademici di altri territori, di alimentare momenti di condivisione e permettere scambi culturali. La Delegata Marialuisa Bertotto ha organizzato una giornata all'insegna dell'e-

nogastronomia e cultura biellese, in quanto i locali di Cittadellarte, nascendo da un ottocentesco ex-lanificio, coniugano l'identità del passato manifatturiero di Biella con le tendenze più innovative dell'arte contemporanea. Dopo una visita guidata alla Fondazione, che ha permesso ai partecipanti di ammirare e di capire il percorso creativo di Michelangelo Pistoletto, i numerosi commensali hanno assaporato un menu creato dalla maestria della famiglia Ramella con prodotti legati al territorio e a figure storiche locali. Piatti speciali sono stati gli *agnelotti* del cuoco biellese di Casa Savoia, Giovanni Vialardi, e una ricetta attribuita al Generale La Marmora, *la delizia della volpe*. La Delegata Bertotto



ha illustrato il menu, mentre Elisabetta Cocito ha narrato la storia dei ravioli. La conclusione della giornata è spettata al CT Spaini

che ha passato il testimone per la riunione conviviale d'area 2023 alla Delegazione Val d'Ossola. (Marialuisa Bertotto)

LODI, VITERBO

Due cucine contadine si incontrano

Menu improntato alla cucina tipica della Toscana, arricchito dai prodotti della campagna lodigiana.

La Delegazione di Lodi, nel suo continuo desiderio di allargare le competenze culinarie e la sfera di amicizie, ha pensato di approfondire la conoscenza, in un fine settimana allungato, del bellissimo territorio della Toscana, e ha trovato nella Delegazione di Viterbo il collaboratore ideale, entusiasta di accoglierla e di svelarle, oltre alle meraviglie architettoniche, i segreti della sua cucina. Gli amici delle due Delegazioni si sono trovati in una riunione conviviale congiunta per degustare un menu improntato alla cucina tipica del territorio e arricchito da alcuni prodotti caratteristici della campagna lodigiana. Da Viterbo, gli Accademici lodigiani hanno visitato paesi, monumenti, ville e giardini del circondario, nonché un rinomato caseificio, completando ogni volta la giornata con la conoscenza di prodotti e ricette locali.

Incredibile la concentrazione di biodiversità del territorio, dove in pochi chilometri si trovano boschi e campi, collina e montagna, laghi e mare e i relativi prodotti che hanno dato vita a innumerevoli ricette. Tutto ciò in contrapposizione alle consuetudini dei lodigiani abituati a muoversi in una bellissima campagna verde e ricca d'acqua, ma sempre simile a se stessa, quasi interamente vocata all'allevamento e all'agricoltura. Sono stati apprezzati l'olio, le nocciole, le castagne, le varie qualità di legumi protagonisti di innumerevoli zuppe, i funghi, i salumi, fra i quali la rinomata susianella, i pecorini e la ricotta, le paste con i lombricelli, i pizzicotti e l'insuperabile fieno canepina che richiede una preparazione particolare elaboratissima; il coniglio leprino; i dolci tozzetti, il tutto accompagnato da vino ottenuto anche da vitigni autoctoni. (Bruno Balti)



Lombardia

ALTO MILANESE

Pietanze pugliesi cucinate con amore

La filosofia dei tre fratelli Virgilio del ristorante "La Barca".

“Ottimo” e “super”, due termini espressi da tutti gli Accademici per la cena che si è svolta presso il ristorante “La Barca” dei tre fratelli Virgilio e intitolata “Inversione”. La serata è stata condotta con entusiasmo e professionalità da Andrea che ha intrattenuto con la storia della sua famiglia e delle vivande servite, che trovano radici nella più stretta tradizione culinaria pugliese. La qualità in cucina è sicuramente molto ben attestata dai due fratelli Domenico e Giuseppe che si occupano rispettivamente dei primi e dei secondi con una voglia di mettersi quotidianamente in gioco per rispettare la materia prima

di ottima qualità e per esaltarne tutto il sapore senza mai forzare la mano. La filosofia del ristorante è improntata alla ricerca di un'offerta che possa procurare al cliente la “felicità” per un cibo cucinato con quell'amore che i fratelli Virgilio applicano ogni giorno nella loro attività. In modo particolare Andrea ha riversato questa teoria in un manoscritto dal titolo *Cucina a due piazze* (giorno dopo giorno amare cucinando) e l'ha applicata nella quotidianità della gestione del ristorante: il cliente non si deve sentire un semplice avventore ma un amico con cui condividere impressioni e commenti sia sul cibo sia su ogni altro argomento. (Franco Rossi)

MANTOVA

Libri da mangiare, possibilmente a tavola

Ricette tra le pagine e nel piatto per una serata ricca di spunti, ricordi e pensieri.

La Delegazione ha ripreso i lavori dopo l'estate con una serata al ristorante “Il Cigno” di Tano Martini, dove è stata protagonista Lydia Capasso autrice del libro *Il passato è servito*. Il volume è stato anche presentato nel pomeriggio a palazzo d'Arco, con la partecipazione di Davide Prandini e del Delegato Omero Araldi. Ha fatto seguito il trasferimento in quelle che un tempo erano state pertinenze della nobi-

le dimora dei conti dove, proprio per concessione della marchesa Giovanna, è nato il ristorante. Tra cultura e tradizione si è degustata la cena che ha visto in tavola alcuni dei pezzi forti del celebre ristorante cittadino, dopo un piacevole aperitivo. Al posto della prevista pappa al pomodoro, cassata a causa di un incidente di percorso che può accadere anche ai migliori cuochi, Tano ha proposto un *sorbir d'agnoli*, seguito



da un autentico piatto di "casa", il risotto con la peperonata e filetti di gallina, ideato dalla mamma Rina: un mix di sapori e dosi nato dalla volontà di non sprecare il cibo rimasto. Un grande classico della cucina dei Martini è stato poi servito come seconda portata: la vitella con salsa di tonno e capperi di Pantelleria affiancato dall'altrettanto classica giardiniera

preparata secondo la tradizione della famiglia.

Dulcis in fundo, la zuppa inglese che è stata spunto di conversazione con l'autrice a proposito delle origini del dolce, vantate in molte parti d'Italia.

Ricette tra le pagine e nel piatto per una serata ricca di spunti, citazioni, ricordi e pensieri. (Omero Araldi)

Trentino - Alto Adige

ROVERETO E DEL GARDA TRENINO

Amicizia, cultura e gastronomia

Sette Delegati e numerosi Accademici si sono incontrati nella campagna parmense.

La Delegazione ha riunito, nella splendida città di Parma, sette Delegati, rappresentanti di altrettante Delegazioni (Marinella Curre Caporuscio di La Spezia; Gioacchino Giovanni Iapichino di Parma, Andrea Albertini di Parma Terre Alte; Raoul Ragazzi di Merano; Isabella Jone Beretta di Bolzano; Stefano Hauser di Trento e Germano Berteotti di Rovereto e del Garda Trentino), accompagnati da un numeroso gruppo di Accademici. Tale qualificata partecipazione ha contribuito a determinare il grande successo dell'incontro. Durante la giornata, si sono succeduti, infatti, diversi momenti culturali e gastronomici. Nel corso della riunione conviviale, svoltasi presso il ristorante "Mulino di Casa Sforza", in località Montechiarugolo, immerso nella campagna parmense, si è svolta la fase istituzionale della giornata che ha riproposto, sia nel messaggio di benvenuto del Delegato Andrea Albertini, sia negli interventi degli altri Delegati, lo spi-

rito e l'obiettivo dell'Accademia, rappresentati dall'amicizia tra gli Accademici e dalla valorizzazione della tradizione gastronomica delle regioni italiane. Proprio in quest'ottica si inserisce l'interessantissima visita a un prosciuttificio, in località Lesignano de' Bagni (Parma), in occasione della quale i partecipanti hanno potuto apprendere i segreti della produzione del famoso prosciutto crudo di Parma, conclusasi con la degustazione di questo ottimo prodotto, accompagnato da altre eccellenze del territorio, come il parmigiano e il Lambrusco.

Il resto della giornata, dedicato al momento culturale, è stato infine investito, come da programma, nella visita guidata ai maggiori punti di interesse della città di Parma. (Germano Berteotti)



MILANO

Al ristorante "Il Morelli"

Un'esperienza gastronomica di alto profilo che unisce la sapienza dell'imprinting classico al gusto per gli accostamenti esotici.

Gli Accademici si sono ritrovati al ristorante "Il Morelli", aperto da Giancarlo Morelli nel 2017, all'interno del milanese Hotel VIU, cinque stelle, dove gestisce anche il "Bulk", tavola *easy* con cucina a vista, fronteggiata da un bar di eccellente qualità. Il locale è una sala raccolta, con comodissime poltroncine e *banquette* alla francese, per vivere un'esperienza gastronomica di alto profilo che unisce la sapienza dell'imprinting classico al gusto per gli accostamenti esotici che Morelli, da sperimentatore curioso delle nuove cucine planetarie e del loro adattarsi al nostro palato e alla nostra storia gastronomica, gioca in ogni piatto. Dopo il benvenuto dello chef, la cena si è aperta con "carota, yogurt, tapioca": un attacco vegetariano con la frustata sapida ed esotica dell'alga

nori. Poi un piatto "iconico": "riso Carnaroli mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata, battuta di gambero rosso, colatura di alici, tartufo nero", basato su accostamenti inediti eppure assai armonici. In netto contrasto socio/gustativo, si è passati al "baccalà, le sue trippe, fagioli risina", piatto popolare, tradizionalmente robusto, diventato raffinato nella perfetta cottura e nella delicatezza della salsa. Infine, le "susine pop corn e maggiorana", con la sorpresa di un'erba che il palato si aspetta in un piatto salato. I vini sono stati scelti da Enzo Vizzari. Bella esperienza, che ribadisce quanto scriveva Montaigne, grande filosofo e buongustaio, il quale sosteneva che "Non c'è piatto più insipido di quello che non rispetta l'epoca in cui vive". (Fiammetta Fadda)

Veneto

TREVISO-ALTA MARCA

Il premio "Villani" alla Torta Costanzo

Gli ingredienti, dal pepe di Sarawak, al mais cinquantino, in perfetto equilibrio fra loro, ne fanno un dolce dal gusto intrigante.

In occasione della riunione conviviale dell'equinozio, organizzata presso il ristorante "Alla Speranza" di Castelfranco Veneto, si è svolta la cerimonia di consegna del premio "Villani" 2022 per la Torta Costanzo, prodotta dalla pasticceria "Opera" della stessa

città. Il diploma è stato consegnato al titolare pasticciere Alberico Titton che è riuscito magistralmente ad amalgamare tutti i componenti in perfetto equilibrio fra di loro. La torta è stata ideata quale omaggio agli 800 anni di Venezia nella Città del Giorgione.



Tutti conoscono il grande pittore rinascimentale, ma pochi sanno che la pala, che poi lo ha reso famoso, gli è stata commissionata dalla famiglia Costanzo di Messina, tra i più importanti condottieri delle truppe serenissime. Ogni ingrediente, quindi, vuol essere una citazione di quell'epoca, a iniziare dal pepe di Sarawak, nel Borneo, di cui per oltre un secolo Venezia ebbe il monopolio delle rotte commerciali con l'Europa. Le more, nella variante rossa, sono un altro ideale *trait d'union* tra Sicilia e Veneto. Altra citazione siciliana le mandorle, mentre il miele è del Monte Grappa, che domina l'orizzonte della città. Completano il quadro le farine. Quelle più nobili, come il mais biancoverla,

e quella di seconda semina, come il cinquantino. Dopo la cerimonia di consegna, il menu ha previsto per dessert la Torta Costanzo con il gelato di vaniglia Bourbon. Un abbinamento perfetto che ha permesso di percepire i vari ingredienti in armonia fra loro. Prima della degustazione c'è stato l'intervento di Giancarlo Saran, Accademico di Treviso e membro del Centro Studi Franco Marengi, che ha diffusamente ripercorso gli eventi storici che fanno da corollario alla torta. Ha anche evidenziato le capacità professionali del pasticciere che è riuscito a realizzare un prodotto di eccellenza in grado di conquistare facilmente i gusti di tutti. (Nazzareno Acquistucci)

SALSOMAGGIORE TERME

Incontro con Alberto Guareschi

Storie e aneddoti sulla vita del padre Giovannino, indimenticabile cantore della gente della "Bassa" e del fiume Po.

Lamicizia e la collaborazione fra le Delegazioni, nel segno della valorizzazione dei rispettivi patrimoni gastronomici e culturali, ha avuto felice esito nella giornata che ha visto ospiti, a Roncole Verdi di Busseto, la Delegata Anna Ricci con gli Accademici della Versilia Storica. Il pranzo, organizzato dal Delega-

to Roberto S. Tanzi nel ristorante "Alle Roncole", ha consentito agli ospiti di incontrare i prodotti e la cucina della "Bassa", con i suoi salumi di eccellenza e i tipici piatti le cui ricette, con minime variazioni, sono ancora quelle di un tempo. La riunione conviviale ha avuto anche un interessante risvolto culturale con le visite guidate al-

Emilia Romagna

IMOLA

Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Bottega"

Una piacevole proposta di piatti di mare, nel borgo antico di Dozza.

Anche la ristorazione contribuisce a far sempre più apprezzare e amare il borgo antico di Dozza, uno dei più belli d'Italia. L'offerta è ben variegata, con attenzione alla rintracciabilità degli ingredienti, con un buon rapporto medio di qualità-prezzo. E la Delegazione, nel far sentire la sua vicinanza a chi opera con passione nella ristorazione dozzese, ha consegnato il

Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Bottega" gestito dal cuoco Pierpaolo Nanni. La cerimonia di consegna è avvenuta al termine di un convivio nel corso del quale gli Accademici sono stati premiati da una piacevole proposta estiva di piatti di mare, dove la delicatezza e i sapori hanno confermato l'alta qualità delle preparazioni della cucina di Nanni. (Antonio Gaddoni)



la casa natale di Giuseppe Verdi e alla mostra di "Casa Guareschi" allestita dai famigliari di Giovannino Guareschi, indimenticabile cantore della gente della "Bassa" e del fiume Po, nell'edificio che accolse il ristorante gestito dallo

scrittore e ora adibito a museo. Molto gradito l'incontro col figlio di Guareschi, Alberto, che si è piacevolmente intrattenuto con gli Accademici raccontando storie e aneddoti sulla vita del padre. (Roberto Tanzi)



Incontro dei Delegati emiliani

Delineati i prossimi progetti dell'attività accademica.

La Delegazione ha ospitato, nell'“Osteria di Fornio” a Fidenza, la riunione dei Delegati del Coordinamento Territoriale Emilia. Presieduto dal CT Emilia Pier Paolo Veroni, l'incontro è servito a fare il punto sul lavoro svolto dalle Delegazioni, i premi e i diplomi consegnati, i convegni e i dibattiti organizzati e le altre attività istituzionali. Si è parlato dell'organizzazione che le varie Delegazioni stanno predisponendo in prossimità della cena ecumenica e delle relazioni e dei progetti in essere in vista della VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Il dibattito con i Delegati si è quindi spostato sulle attività

per il prossimo 2023, con particolare attenzione alle tematiche legate alla valorizzazione del tartufo locale, presente e raccolto nel territorio di diverse Delegazioni, e dell'opportunità, attraverso l'organizzazione di incontri o di un convegno, di valorizzare la presenza, nella provincia di Parma, degli otto Musei del Cibo, che rappresentano una ricchezza storica, culturale e gastronomica di raro valore. Al termine della riunione, organizzata dal Delegato salsese Roberto S. Tanzi, la cucina di eccellenza del ristorante ha accolto i Delegati con una proposta dei più interessanti prodotti e piatti della tradizione locale. (R. T.)

VALDICHIANA-VAL D'ORCIA SUD

Convivio d'autunno

Una serata all'insegna della cultura del cibo e della convivialità.

La Delegazione si è riunita per il convivio d'autunno al ristorante “Osteria del Merlo” a Cetona. Il Simposiarca, Nicola Brienza, ha organizzato la serata, dal titolo “Ad Convivium, tutte le rivoluzioni cominciano per strada e finiscono a tavola - Leo Longanesi, 1940”, in modo articolato e impeccabile. Durante la cena, un duo di arpa e violino ha fatto da

sottofondo alla degustazione dei piatti presentati da Giulio e Giancarlo, docenti dell'Associazione Italiana Sommelier, con un'accurata descrizione dell'abbinamento cibo e vino per ogni portata. A tavola sono stati serviti: cipolla cotta a bassa temperatura con olio alle erbe; pappa al pomodoro con stracciatella al basilico e panna acidula; gnocchi di pata-

Toscana

LUNIGIANA

Cultura gastronomica in una notte di mezza estate

Rievocate le consuetudini dell'antico mondo contadino lunigianese.

Piacevolissima serata estiva nell'ampio dehors del ristorante “Convivium Venti Venti”, nella suggestiva piazza-salotto dell'antico borgo murato di Filetto di Villafranca, in Lunigiana. Ottima l'accoglienza dello staff di sala sotto la regia di Marco Magnani, attento a ogni particolare: dall'acqua fresca in tavola subito all'arrivo degli Accademici nella calda serata, fino a provvedere a una robusta tenda anti pioggia sopra i tavoli in vista delle previsioni meteo incerte. Dopo il saluto del Delegato e un brindisi di benvenuto, il Consultore Riccardo Boggi ha presentato l'ultimo libro del Segretario Rolando Paganini *C'era... la Madia, storie di cibo in tutte le sue sfumature*. Una ricca raccolta di racconti, aneddo-

ti e ricette, usando anche parole e frasi in dialetto, per rievocare, documentare e soprattutto tramandare l'antico mondo contadino lunigianese con le sue consuetudini, anche nei giorni di festa, e non disperderne la memoria. Di grande sensibilità la relazione di Riccardo Boggi, intervallata dalla lettura di pagine del libro scelte dall'autore, che ha risvegliato in molti il mondo dell'infanzia, riscuotendo un caldo applauso alla fine della conversazione. A tavola, la cena è stata molto apprezzata per la sua squisitezza. Una serata da ricordare, per tornare indietro nel tempo, provare e assaporare qualche ricetta, guidati dall'esperienza di Rolando Paganini. (Ragna Engelbergs)



te con ragù bianco di chianina e julienne di verdure; guancia di vitello brasata al vino rosso su crema di sedano rapa e cialda di farro; mousse di cioccolato fondevole al 70% Amedei con salsa di amarena e sablé alle nocciole. Al termine, il Simposiarca ha preso la parola per riassumere il significato della serata ad Ac-

cademici e ospiti, citando anche alcuni articoli dello Statuto, mentre la Delegata, Simona Ruggeri Fabroni, ha fatto i complimenti alla responsabile di cucina, Elisa, consegnando il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia. Per tutti una serata all'insegna della cultura del cibo e dello stare insieme a tavola.

Marche

FERMO

La tavola del Bacci

Giornata di studio sull'autore del maggior trattato di enologia giunto fino a noi, datato 1596.

Nel 2024 ricorrono i 500 anni dalla nascita di *Andrea Baccio da Sanlupidio* e la Delegazione, in collaborazione con l'Accademia Elpidiana di Studi Storici e il Comitato per le celebrazioni del V centenario della nascita, ha aperto ufficialmente le manifestazioni con una giornata di studi. La sala consiliare del cinquecentesco Palazzo del Comune di Sant'Elpidio a Mare ha ospitato i relatori che hanno trattato della vita e l'opera del celebre enologo e idroclimatologo Andrea Bacci (1524-1600), nativo

della città. L'appuntamento ha suscitato notevole partecipazione e interesse. Dopo i saluti dell'Assessore Comunale alla Cultura Gioia Corvaro, del CT Sandro Marani, del Delegato Fabio Torresi, del Prefetto Vincenza Filippi e del Presidente della Provincia dottor Michele Ortenzi, è stata data la parola ai relatori. Giovanni Martinelli, Presidente dell'Accademia Elpidiana, ha illustrato la figura e l'opera del Bacci, mettendone in evidenza la poliedricità scientifica, la grande modernità e le intuizioni, soprattutto in campo idrologico ed

enologico. Il professor Luigi Rossi, storico membro della Deputazione di Storia Patria per le Marche, ha ripercorso il periodo romano vissuto dal Bacci come archiatra di Papa Sisto V, ove nel 1596 diede alle stampe la poderosa opera *De Naturali Vinorum Historia*, modernissima trattazione sulla storia del vino, sui metodi di coltivare l'uva e vinificare, sull'uso curativo e sulle controindicazioni del vino, sui vini conosciuti in Italia e nel mondo, sul modo degli antichi di stare a tavola. Infine, l'ingegnere Jurek Mosiewicz, Presidente della Tenuta La Murola, ha evidenziato

la modernità del Bacci come scopritore dell'influenza del territorio di coltivazione del vitigno sulle caratteristiche del vino, individuando inoltre, già allora, nel vetro il materiale dei contenitori. Autorità, Accademici e ospiti si sono poi trasferiti nella Basilica di Santa Maria della Misericordia, che ospita l'Accademia Organistica Elpidiana per un "aperitivo musicale". La successiva riunione conviviale si è svolta nella "Sala dell'Abbondanza" del Palazzo dei frati Agostiniani, Simposiarchi Luciana Cantarini e Walter Massucci. (Fabio Torresi)

Riunione conviviale in Cantina

Alla scoperta dell'enoturismo come promozione della regione.

Indovinata la proposta della Simposiarcha Caterina Testa di far visita a una delle tante cantine del Fermano che sfornano ottimi prodotti, ma a diffusione solo locale a causa delle ridotte dimensioni. La scelta è ricaduta sulla Cantina Castrum Morisci di Moresco la quale, con soli sei ettari di vigneti, produce ben sette vini, abbinati, per l'evento, ai piatti più tipici della tradizione culinaria del Fermano. Allo spumante di benvenuto, con olive e cremini fritti, sono seguiti i bianchi abbinati a galantina, ciauscolo, salame lardellato e di fegato, formaggi e verdure al forno. Ai rossi, maccheroncini di Campofilone al ragù e pollo e patate cotti al forno

a legna. Per chiudere, il vino cotto in accompagnamento a un gelato alla crema e sapa.

I numerosi Accademici, con la guida del proprietario Luca Renzi, si sono ritrovati nel tardo pomeriggio per una visita alla vigna pronta per la raccolta, per poi proseguire nei locali della Cantina dove grande curiosità hanno destato le anfore di affinamento e tutto il processo di vinificazione. Durante il convivio, che si è svolto all'aperto, lo stesso Luca Renzi ha presentato i sette vini mano a mano che venivano serviti, introdotti ognuno dalla lettura di aforismi in tema. Dopo i saluti del Delegato, la Simposiarcha ha sviluppato il

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

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

15 novembre - **Chieti**

Convegno "Schermo Piatto, la cucina in tivù"

24 novembre

Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca

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

30 novembre - **Cremona**

VIII edizione del Festival della Mostarda

DICEMBRE

Fino al 7 dicembre - **Lariana**

Manifestazione "Tremezzina Gastronomica 2022. Conviviale incontro d'autunno in terra lariana"





tema dell'incontro: l'enoturismo come promozione della regione, con itinerari atti a far conoscere le Cantine legandole alla storia e alla cultura dei territori. A impreziosire la serata, la nota folkloristica di un suonatore di organetto sulle note

del saltarello marchigiano. Gradi ti ospiti S.E. il Prefetto dottoressa Vincenza Filippi e il Vice Sindaco di Moresco Marzia Fares. In chiusura, ringraziamenti del Delegato ai titolari della Cantina per l'accoglienza. (F. T.)

Abruzzo



ATRI

Una storia di famiglia

Nel parco della villa Mazzarosa Devincenzi, un incontro ricco di suggestioni e spunti di riflessione.

La Delegazione si è riunita nel parco della meravigliosa villa Mazzarosa Devincenzi, in Roseto degli Abruzzi. L'Accademia Katharine Mac Neil, Simposiarcha della giornata, è discendente della famiglia e unisce all'arguzia toscana, la generosa e calorosa ospitalità abruzzese. La villa, prospiciente a una pineta sul mare e fronteggiata dalle Cantine di famiglia, rappresenta un prestigioso esempio di residenza padronale del territorio. Nel lussureggiante parco, la signora Katharine ha tratteggiato la storia di famiglia. Il capostipite può essere considerato il "Senatore", Giuseppe Devincenzi, nato nel 1814, a Notaresco. Già affidatario di numerosi inca-

ricchi nel Regno delle Due Sicilie, divenne senatore del Regno d'Italia, dal 1861 al 1868. Dopo avere impiantato splendidi vigneti sulle sue proprietà, introducendo anche vitigni non presenti in regione all'epoca, realizzò la Cantina, con criteri di estrema modernità e razionalità. Aveva soggiornato in Francia e in Inghilterra dove aveva appreso criteri di produzione più moderni che voleva implementare con la creazione e lo sviluppo di una rete ferroviaria adeguata alle esigenze di un paese in crescita. L'evento è ricco di suggestioni e spunti di riflessione, ma soprattutto, espressione di sincera e vivace amicizia, nel nome dell'Accademia. (Antonio Moscianese Santori)

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale settembrina

Gustando un cibo semplice, cucinato come un tempo.

La generosa terra marsicana, con i suoi prodotti, accoglie la stagione autunnale, con una splendida tavolozza di colori caldi. Attenta alla tutela delle tradizioni del territorio, la Delegazione ha celebrato l'arrivo della stagione

autunnale con la riunione conviviale settembrina presso "La Cantina Villa Elena" di Avezzano. Un convivio vivace, partecipato, gustando un cibo semplice, cucinato come un tempo: un menu sapientemente illustrato da Patrizia Marziale,

Lazio



RIETI

Un angolo di cucina romanesca

Le tre sorelle Mancini la interpretano con maestria, competenza e simpatia.

La riunione conviviale di ripresa delle attività accademiche, dopo la sospensione estiva, si è tenuta a Rieti, presso "L'Osteria delle Tre Sorelle" Mancini. Il ristorante, ormai storico reatino, ha iniziato l'attività nel 1995 con Sergio, padre delle attuali titolari, prima nella storica sede e ora nei locali dove si è recentemente trasferito. È un angolo di cucina romanesca a Rieti interpretata, con maestria, competenza e simpatia, da Francesca e Maria Sole, mentre Cristina segue il servizio. Le funzioni di Simposiarchi sono state svolte, in modo simpatico, come richiede l'atmosfera del locale, da Gianluca Di Blasio e dal neo Accademico Giuseppe Morgante. La serata è volata via allegramente, nel clima tipico dell'Osteria, allietata dalla lettura di poesie romanesche,

relative ai piatti degustati, da parte degli Accademici Giovanna Palomba e Roberto Giannursini. La Delegazione, quasi al completo, e i numerosi ospiti hanno potuto apprezzare un tipico menu romanesco. La riunione conviviale, che è stata una piacevole conferma, si è chiusa con la consegna, da parte del Delegato Francesco Maria Palomba, della vetrofania dell'Accademia alle tre sorelle Mancini, con l'auspicio di rivedersi di nuovo quando sarà tempo di carciofi e puntarelle.

(Francesco Maria Palomba)



per la prima volta nel ruolo di Simposiarcha.

Molti gli interventi. Walter Spera, anticipando il tema dell'ecumenica, ha rappresentato quella che

era la cucina del contadino, basata sui prodotti del campo, del cortile, della stalla. Alessandra Mosca è intervenuta in chiave poetica coinvolgendo la dea Angizia che

imperò nel bosco dell'antica Anxa. Pure richiamando illustri personaggi che nelle loro opere hanno citato e valorizzato il cibo tipico tradizionale (D'Annunzio, Ovidio, Silone, Pomilio). Giudizio positivo degli Accademici sul menu e sulla stessa riunione conviviale, confermando che la cucina è cultura, arte, tradizione e tipicità. Fra gli ospiti anche Lorenzo Berardinetti, vulcanico Sindaco di Sante Marie non-

ché Presidente Uncem (Unione Nazionale Comuni Enti Montani) che ha illustrato le realizzazioni in corso già da lungo tempo, atte a valorizzare i piccoli borghi, ma anche la progettualità per incrementare il "Turismo di ritorno". Efficienza, qualità e simpatia: è quanto sottolineato dal Delegato Franco Santellocco Gargano allo chef e ai titolari dell'elegante ristorante. (Franco Santellocco Gargano).

PESCARA ATERNUM

Interessante convegno su "Prodotti tipici e sviluppo del territorio"

In occasione dell'evento, la consegna dei premi 2022.

La Delegazione ha celebrato i vincitori dei premi e del Diploma con una cerimonia tenutasi nella Sala Consiliare del Comune di Pescara, alla presenza dei Delegati abruzzesi, dei rappresentanti delle Amministrazioni Comunali dei paesi dove risiedono i premiati, del Sindaco e del Presidente del Consiglio Comunale di Pescara. L'evento è stato preceduto da un interessante convegno sul tema "Prodotti tipici e sviluppo del territorio" che ha visto come relatori il Delegato di Chieti Nicola D'Auria; l'Accademico Leonardo Seghetti, membro del CSFM, e il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Grande è stata la commozione del decano degli chef abruzzesi, Leo Giacomucci, al ricevimento del premio "Giovanni Nuvoletti"

conferito per l'amore e la passione spesi per la divulgazione e la salvaguardia delle tradizioni culinarie abruzzesi. Molto sentita è stata anche la premiazione di due aziende locali a conduzione familiare, alle quali sono stati conferiti il premio "Massimo Alberini" per il Caseificio artigianale Di Memmo, di Moscufo, e il premio "Dino Villani" all'azienda "La Giarà", della signora Miranda Sborgia, di Pianella.

Attribuito, poi, alla famiglia Spadone, titolare del rinomato ristorante "La Bandiera", di Civitella Casanova, il Diploma di Cucina Eccellente. A conclusione dell'interessante incontro, i premiati hanno offerto una degustazione dei loro prodotti, molto apprezzata dagli intervenuti. (Giuseppe Di Giovacchino)



L'AQUILA

Il canestrato di Castel del Monte

Un convegno sui formaggi d'Abruzzo.

Il canestrato di Castel del Monte, un illustre (s)conosciuto: questo il tema del convegno organizzato dalla Delegazione, in collaborazione con il Comune di Castel del Monte, in occasione della consegna del premio "Dino Villani" all'azienda "Eredi di Giulio Petronio", nella persona di Claudio Petronio, per la produzione di questo particolare formaggio pecorino.

Dall'evento che si è svolto nel Teatro Giuliani di Castel del Monte è nato un dibattito molto interessante sull'economia del territorio che, grazie alla pastorizia e alla lavorazione del latte, e conseguentemente del turismo, ha fatto recentemente un buon salto in avanti. Dopo i saluti del Delegato Demetrio Moretti e del Sindaco Matteo Pastorelli, nonché dei Delegati abruzzesi intervenuti al convegno, condotto dal giornalista Sandro Marinacci, si sono alternati gli interventi dello storico

Giulio Pacifico (Il "Caseus Vestinus" e la pastorizia in Abruzzo in epoca romana); del veterinario Pierluigi Imperiale (Il canestrato per l'area di Castel del Monte); della nutrizionista Alessandra Vicentini (Tra i formaggi d'Abruzzo vanto del Made in Italy); dell'assaggiatore di formaggi dell'Onaf Ermenegildo Bottiglione (Sapori ed emozioni di un ritorno al futuro). Le conclusioni sono state tratte dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, con la successiva consegna del premio a Claudio Petronio.

All'uscita dal teatro, vi è stata una dimostrazione della lavorazione del latte da parte di Rosetta Germano, che ha una azienda casearia, con conseguente assaggio dei prodotti e aperitivo offerto dal Comune, mentre il Coro di Castel del Monte eseguiva canti di montagna. Ha concluso la mattinata una riunione conviviale nel ristorante "Da Loredana" dell'Albergo Parco del Gran Sasso. (Demetrio Moretti)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Miami, **Andrea Di Giuseppe**, è stato eletto Deputato nel Parlamento italiano, nella Circoscrizione Estero del Nord America.

Il Delegato di Rieti, **Francesco Maria Palomba**, è stato nominato Segretario Distrettuale Rotary del Distretto 2080 per l'anno 2022-23.

L'Accademica di Rieti, **Giovanna Palomba**, è stata nominata Assessore ai Servizi Sociali del Comune di Rieti.

Il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Raffaello Ragagnoli**, è stato nominato Segretario Generale Onorario dell'International Pasta Organization.

L'Accademico di Lugo di Romagna, **Guido Rosi Bernardini**, è stato nominato Presidente del Lions Club di Lugo.

L'Accademica di Rieti, **Maria Luisa Trilli**, è stata eletta Presidente del Lions Club Flavia Gens per l'anno 2022-23.

L'Accademico di Bologna, **Fabrizio Zoli**, è stato nominato socio onorario del Rotary Club di Faenza e Presidente Incoming del Rotary Club Bologna Sud.



SULMONA

La bistecca del pastore

Il convegno, organizzato dalla Delegazione, ha fornito una chiave di lettura più consapevole sulla semplice dieta del pastore.

Nella contemporaneità cosa resta delle tradizioni alimentari? Quanto è importante un'alimentazione sana? Come è cambiata l'alimentazione nei decenni? Sono stati questi i temi del convegno "La bistecca del pastore. Pane, formaggio e Dieta Mediterranea", organizzato dalla Delegazione, che si è svolto lo scorso 22 settembre.

Il convegno ha fornito una chiave di lettura più consapevole e, da un punto di vista delle varie professionalità, dell'alimentazione semplice prerogativa della dieta del pastore, soprattutto durante il periodo della transumanza che prevedeva lunghi mesi lontano da casa. I pastori erano soliti portare con sé alimenti che, pur senza conservanti, erano in grado di mantenere i valori nutrizionali. L'evento ha rappresentato anche un'occasione per fare informazione scientifica sull'alimentazione che ruota

intorno ai cibi della tradizione del territorio, riabilitando le conoscenze gastronomiche abruzzesi per trasmetterle alle generazioni successive.

Relatori, l'Accademico Antonio Pacella, medico nutrizionista; Angelo Pellegrino di Assopanificatori; il pastore Nunzio Marcelli e lo chef Franco Franciosi, mentre le conclusioni sono state affidate al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Sono intervenuti il Sindaco di Sulmona Gianfranco Di Piero; il Vescovo Michele Fusco; il Delegato Gianni D'Amario; il Presidente della Fondazione Carispaq Domenico Taglieri; il CT Nicola D'Auria e il DCST Maurizio Adezio.

Al convegno hanno partecipato anche delegazioni di studenti del Liceo classico "Ovidio" di Sulmona, dell'Istituto alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso e dell'Istituto agrario "Serpieri" di Pratola Peligna. (Chiara Buccini)

Campania

SALERNO

Da Miami con... calore

La Delegazione ha accolto l'Accademica di Miami Magda Novelli Pearson con un abbraccio fraterno.

Sulla splendida terrazza del ristorante "Embarcadero", sito sul lungomare di Salerno, la Delegazione ha accolto, con molto piacere, l'Accademica di Miami, Magda Novelli Pearson. In visita a Salerno per motivi di la-

voro, con il suo gruppo di studenti, Magda ha potuto constatare il calore, a parte quello della serata agostana, attribuitole dagli amici di Salerno, nel segno di una vera fratellanza nella famiglia dell'Accademia.

Molise

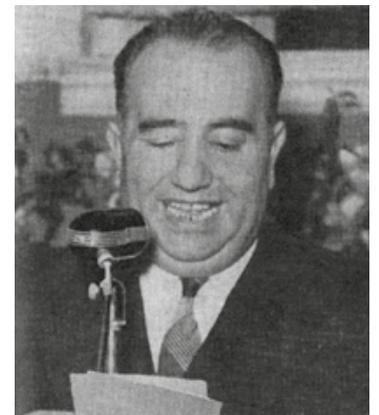
ISERNIA

Il contadino di Francesco Jovine

Appassionante convegno sul mondo rurale evocato nei romanzi del grande scrittore molisano.

Jovine, il più grande scrittore molisano, è stato un importante evocatore e descrittore del mondo contadino. Il 2022 non poteva trascorrere per la Delegazione senza una riflessione su tale tematica culturale. Domenica 11 settembre, nell'aula del Consiglio Comunale di Agnone, città sede del Parco Letterario in Alto Molise, un gruppo di studiosi ha tenuto un convegno su "Jovine e il mondo contadino. Dalla terra al cibo alla gastronomia". L'incontro è stato presentato dalla Vice Delegata Anna Scafati che ha arricchito l'appuntamento con le letture di un attore che ha interpretato lo scrittore di Guardialfiera. Relatore il professor Sebastiano Martelli dell'Università di Salerno, autorevolissimo studioso del romanziere, che ha affrontato per la prima volta la tematica nell'analisi approfondita dei romanzi e degli scritti del grande intellettuale meridionale. Si è trattato di una vera novità che ha trattenuto la sala

in una grande concentrazione. A seguire, il filmato della regista Ilaria Jovine con immagini e musiche che hanno arricchito la lettura de *La Terra*. A concludere, gli affreschi efficaci e coloriti, in dialetto locale, di Domenico Meo hanno valorizzato le suggestioni delle feste contadine. Tutto originale e inedito. È stata una bella iniziativa di conoscenza, di riflessione e di approfondimento in seguito al lavoro del CST diretto da Norberto Lombardi che ha ringraziato gli organizzatori. (Franco Di Nucci)



Hanno fatto la loro parte anche Emanuele Pio Sibilio e Antonio Perna, giovani e già affermati chef, deliziando i commensali con pietanze semplici del territorio e gustose, tra le quali il tagliolino alla Nerano, tartufo estivo e menta; il babà amalfitano, crema pasticciera, salsa al basilico, gelée al Prosecco.

A conclusione della serata, tutti hanno espresso al ristoratore il proprio apprezzamento per la bontà dei cibi. Infine, un fraterno

abbraccio tra gli Accademici con l'augurio di potersi ripetere l'anno prossimo con una ancor più significativa partecipazione. (Giuseppe Anastasio)



Sicilia

SIRACUSA

Umami: il quinto gusto

Vivo interesse per la relazione sull'argomento, nel corso del simposio di fine estate.

Si è tenuto il simposio di fine estate della Delegazione presso il ristorante "Cortile Spirito Santo" in Ortigia.

Ha avviato la serata il Delegato Angelo Tamburini che ha dato la parola, per un breve saluto, alle proprietarie Elisa Di Giorgio e Si-

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

CEFALÙ PUBBLICA GLI ATTI DEI CONVEGNI

Due piccole pubblicazioni, anche graficamente ben curate, e piacevolissime da leggere, raccolgono le interessanti relazioni dei convegni organizzati dalla Delegazione guidata da Nicola Nocilla. "Il lessico del mare e la civiltà della tavola nel Mediterraneo" mette in evidenza quanto l'isola rappresenti il luogo di incontro di genti diverse in cui l'indagine linguistica, sulla civiltà della tavola e non solo, rivela la natura dei luoghi, aperti al di sopra e al di là delle angustie territoriali e mentali. L'altro convegno, "Viaggio tra le ricette monastiche e conventuali della cucina siciliana", si sofferma sulla creatività monacale in cucina, dove le religiose sapevano "amalgamare ingredienti, modellare impasti per approdare a un risultato che appagava la vista e le attese del palato".

Il secondo volumetto, "Leonardo Sciascia e la civiltà della tavola", riguarda il convegno virtuale (perché durante il lockdown) per il centenario della nascita del grande scrittore. Legato alla cucina dei contadini e degli zolfatari, spesso si diletta nella preparazione anche di piatti raffinati.

Tra quelli più amati, la 'mpignulata: una sfoglia ripiena di carne trita di maiale, olive e cipolla. E si potrebbe ancora lungamente continuare con i ricordi della figlia Anna Maria e del nipote Vito Catalano a sottolineare l'amore di Sciascia per la tavola, non solo come commensale ma anche come cuoco, il cui sapere gastronomico si basava "sui saperi e sui sapori delle tante isole presenti nell'isola Sicilia".



mona Castelluccio e, a seguire, al Simposiarca dell'incontro, l'Accademico Enrico Maggi, che ha curato la sintonia delle pietanze in tavola con l'interessante tema trattato: "Umami: il quinto gusto". Il termine umami, in fisiologia della nutrizione, definisce il quinto gusto (oltre a: dolce, salato, aspro e amaro) e si basa sugli studi avviati nel 1908, in Giappone, dallo scienziato Kikunae Ikeda dell'Università Imperiale di Tokyo. "Un gusto sapido, piacevole e buono - ha fatto notare il relatore - presente soprattutto nelle carni, il formaggio e alimenti lungamen-

te stagionati: pomodoro maturo seccato al sole, funghi porcini secchi, colatura di alici e altri elementi ricchi di proteine". La relazione di Enrico Maggi ha riscosso notevole successo. Le pietanze in tavola, proposte, con attenzione e professionalità, dal maître Mariano Luca e artisticamente confezionate dall'executive chef Giuseppe Torrisi, sono state ben abbinate ai vini scelti dal sommelier Fabio d'Urso. Infine, la consegna del guidoncino accademico da parte del Delegato Angelo Tamburini, con un lungo e convinto applauso degli Accademici.

Europa

MALTA

Consegna del Diploma di Buona Cucina

La cucina del "Sabbagata" è buona, bella e salutare, grazie a tecniche di cottura innovative.

Non succede spesso di essere completamente convinti e soddisfatti di una scelta, ma alla Delegazione è capitato di esserlo nella selezione del ristorante cui assegnare l'ambito Diploma di Buona Cucina riservato ai più meritevoli per rispetto della tradizione e della qualità. Il "Sabbagata", frutto di una sintesi dei nomi dei proprietari, Salvatore (Sabba in siciliano) e Agata, non solo risponde a tali requisiti, ma va oltre, là dove vi si aggiungono amore, dedizione e attenzione alla salute.

Salvatore Pavone, nel settore da più di trent'anni, è innamorato del suo lavoro e tale sentimento traspare dai suoi piatti che sembrano

creati per sfilare su un'ideale passerella dove si gioca sull'equilibrio non solo dei sapori, ma anche dei colori. È come se le pietanze, prima di essere gustate, dovessero essere ammirate. Il menu proposto, dall'uovo al tartufo al millefoglie ai frutti di bosco, è stato prova della puntigliosità che lo chef mette nel costruire le sue preparazioni.

La cucina del "Sabbagata" è buona, bella e salutare. Grazie a tecniche di cottura innovative, chef Pavone ha ridotto l'uso dei grassi e del sale senza per questo togliere morbidezza e gusto al cibo: una sua peculiarità, tutta da apprezzare, che evidenzia la serietà della sua preparazione. È stato quindi



un privilegio conoscere questo chef a tutto tondo, che contribuisce ad arricchire di contenuti la Dieta Mediterranea, patrimonio dell'Unesco, e poterlo definire

“ambasciatore della buona cucina all'estero”: l'Italia gastronomica, e non solo, ha bisogno di gente come lui.
(Massimiliana Affanni Tomaselli)

SVIZZERA ITALIANA

Premiato lo chef Marco Badalucci

La consegna del premio “Giovanni Nuvoletti” per la valorizzazione della cucina di tradizione attraverso l'esperienza, il confronto e la ricerca.

Nella prestigiosa sede del ristorante Badalucci “Taste of Art” di Lugano, si è tenuta la quarta riunione conviviale della Delegazione. La serata rivestiva particolare importanza in quanto prevedeva la consegna allo chef Badalucci del premio “Giovanni Nuvoletti” 2022. Il riconoscimento, riservato alla persona o ristoratore che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale e del proprio territorio, è stato assegnato su segnalazione del Delegato Emilio Casati. Ci sono chef che non calcano i palcoscenici inseguendo le luci della ribalta, ma che coltivano il talento attraverso l'esperienza, il confronto e

la ricerca. Uno di questi è Marco Badalucci, nato e cresciuto nella meravigliosa Procida, ora in opera a Lugano nel suo ristorante che sta conquistando un posto di tutto rilievo nel Ticino e non solo.



PRINCIPATO DI MONACO

I fiori eduli nel piatto

I loro profumi e sapori si sono intrecciati con quelli del pescato in piatti deliziosi.



La Delegazione ha ripreso le sue attività, dopo la pausa estiva, con una riunione conviviale originale dedicata alla cucina con i fiori. Tanti ospiti importanti tra i quali S.E. Giulio Alaimo, Ambasciatore d'Italia nel Principato di Monaco e Accademico onorario, che ha suggerito il tema della serata, sotto la regia del Delegato e dei Consulteri e, come *storytelling*, il giornalista Claudio Porchia.

La chef Paola Chiodini, del ristorante “Balena Bianca” di Vallecrosia, ha proposto un menu originale che prevedeva l'utilizzo dei fiori quale ingrediente e non come semplice abbellimento della presentazione. Sono stati utilizzati fiori dell'azienda Ravera bio di Albenga: begonia, salvia, rosa, bocche di leone, nasturzio e geranio. I loro profumi e sapori si sono intrecciati con quelli del pescato del mare in piatti deliziosi, presentati con grande creatività e abbinati a ottimi vini della Cantina Cuvage di Acqui Terme. La cena si è aperta con un aperitivo di benvenuto: frolla alla lavanda, crema

di barbabietola con gamberetto rosa, sfoglia salata con maionese all'aglio di Vassalico e timo; tortretta di cereali gratinata ai petali di rosa; cipolla ripiena di ceci in crosta di nasturzio e guanciale croccante. A seguire, l'antipasto con una deliziosa vellutata di lamponi con tartare di orata e geranio caramellato profumato al lime. Per primo, delicati e leggeri fagottini di barbabietola e verbena, ripieni di ricciola in crema di nasturzio, seguito da uno squisito e sorprendente trancio di branzino in crosta di calendula, affumicato con lavanda d'Imperia in crema di lattuga e stecchi di trombette. Per dessert, una prelibata sfera di cioccolato alla fragola con croccante fiorito alla begonia e riduzione di Prosecco ai petali di rosa. La riunione conviviale si è conclusa fra gli applausi per la piacevole e simpatica serata, che ha accompagnato gli Accademici alla scoperta di una bravissima chef e di una cucina, quella dei fiori, che sta conquistando sempre nuovi appassionati.
(Luciano Garzelli)



PIEMONTE

ALBA LANGHE 29 luglio 2022

Ristorante "Antica Torre" di Stefania e Paola Albarello, in cucina Maurizio Albarello. ●Via Torino 71, Barbaresco (Cuneo); ☎0173/635170; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: insalatina di galletto, pomodori al verde, peperoni ripieni, insalata di nervetti; tajarin al ragù; frutta fresca al Maraschino.

I vini in tavola: Pio di Lei Chardonnay 2020 (Pio Cesare); Barbaresco 2019 (Produttori del Barbaresco).

Commenti: Non si smentisce mai la cucina di Maurizio: tajarin perfetti e la riscoperta dell'insalata di nervetti, piatto dimenticato ma sublime al palato. Serata estiva dedicata alla presentazione del volume *Tajarin* di Luciano Bertello cui è stato consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti".

ASTI 13 agosto 2022

Ristorante "Pozzo" di Angioletta Bertino, anche in cucina. ●Via Pozzo 30, Cortiglione (Asti); ☎0141/765101; osteriadelpozza@gmail.com; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: vitello tonnato in pasta fillo; battuta di fassone con olio e limone; tortino di melanzane e pomodoro fresco con salsa al basilico; tagliolini al ragù di carne e salsiccia; agnolotti del plin al burro e salvia; roast beef con patate al forno; tris di dolci.

I vini in tavola: Piemonte Doc Vio-gnier 2021; San Giorgio Barbera d'Asti Docg 2021 (entrambi Tenuta Bricco San Giorgio); Moscato d'Asti Orifiamma 2021 (Cantina di Nizza).

Commenti: Un sottofondo musicale con le canzoni di Paolo Conte ha accolto la Delegazione, riunita per il clas-

sico convivio ferragostano, in questo locale dove, appunto, il grande cantautore è solito festeggiare il suo compleanno. Dopo un sobrio aperitivo, è stata servita una selezione di piatti che avevano in comune la grande qualità della materia prima. Veramente ottimi la carne cruda e gli agnolotti, ma il piatto che ha fatto andare in visibilo sono stati i tagliolini, sodi, scabri in modo che lo squisito ragù si potesse ben amalgamare. Buoni i vini, attento il servizio. Una scoperta veramente interessante che vale un ritorno.

BIELLA 25 settembre 2022

Ristorante "Bistrot Le Arti" di Franco e Ivan Ramella, anche in cucina. ●Via Serralunga 27, Biella; ☎ cell. 351/845435, 335/6558557; info@famigliaramella.it, www.famigliaramella.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fricc del marghè, capunit di salsiccia e cavolo; formaggi Madama Reale e blu di grotta; tortino di funghi porcini su crema di pian bress e dadi di paletta di Coggiola; agnolotti del Vialardi in consommé; polenta concia di Oropa; "delizia della volpe" del generale La Marmora; pera cotta all'Erbaluce e zafferano di Coggiola con ganache di cioccolato e nocciole su biscotto croccante.

I vini in tavola: Martin.it spumante brut (Pozzo, Viverone); Lucilla Bianco (Pietro Cassina, Lessona); Orbello Coste della Sesia (Tenute Sella, Lessona).

Commenti: La Delegazione ha ospitato le Delegazioni del Piemonte Est in una riunione conviviale ideata dal CT Piero Spaini. La riunione si è tenuta nel Bistrot della Fondazione Pistoletto. I rappresentanti delle diverse Delegazioni hanno gustato un menu particolare iniziato con un'esecuzione dal vivo del fricc, proseguito a tavola con gli agnolotti del Vialardi dalla pasta friabile, la gustosa polenta concia e la tenera tasca di vitello con carne di coniglio e mirtilli dedicata al generale La Marmora. Ottimo l'abbinamento con i vini locali. Molto apprezzato il Ratafià di Andorno.

CUNEO-SALUZZO 10 settembre 2022

Ristorante "La Taverna degli Orsi" di La taverna degli Orsi snc. ●Via Giovanni Viale 17, Limone Piemonte (Cuneo); ☎ cell. 380/7383223; andreatolosa-

no@libero.it, www.latavernadegliorsi.com, www.facebook.com/latavernadegliorsilimone; www.instagram.com/75_latavernadegliorsi_79; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 2 settimane a giugno e 2 a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì (eccetto alta stagione). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salame nostrano; vitello tonnato, flan di verdure di stagione con riduzione di pomodoro; tajarin casereccio al ragù di selvaggina; trota di lago al pane profumato con contorno; torta di nocciole con zabaione.

I vini in tavola: Brut metodo Martinotti (Cocchi); Roero Arneis 2021 (Bric Cenciurio); Pelaverga Speciale 2021 (F.lli Alessandria).

Commenti: Trattoria all'insegna della tradizione, nella quale si assapora il gusto del passato nell'atmosfera casalinga tipica delle vecchie osterie. Luca e Andrea offrono un servizio attento e discreto, con massima attenzione alle esigenze dei commensali. Il Simposiarca Francesco Bonamico ha convenuto un menu del territorio caratterizzato da sapori delicati e coinvolgenti. Degno di nota il "tajarin" casereccio al ragù di selvaggina e originale la preparazione dello zabaione in sala. I vini sono risultati ottimamente abbinati ai piatti.

NOVARA 14 settembre 2022

"Trattoria dei Commercianti" della famiglia Agazzone dal 1965, in cucina Mauro Agazzone. ●Via Cornice 35, Borgomanero (Novara); ☎0322/841392, cell. 333/3400724; info@trattoriadeicommercianti.it, www.trattoriadeicommercianti.it; coperti 70. ●Parcheeggio comodo; ferie 16-30 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,65.

Le vivande servite: flan di porri con salsa di funghi porcini; paniscia (risotto tipico novarese); agnolotti di carne al sugo d'arrosto; tapulone con polenta; semifreddo all'uva fragola.

I vini in tavola: Arneis Bricco delle Ciliegie 2021 (G. Almondo); Dolcetto d'Alba 2020 (Cordero di Montezemolo); Moscato d'Asti (La Caudrina).

Commenti: Riunione conviviale sul tapulone, piatto tipico e con De.Co di Borgomanero. Relatore il Presidente dell'Antica Consorteria del tapulone, Carlo Panizza, che ha parlato delle

origini, della leggenda e della storia del tapulone sino ad oggi. L'Accademico, anche dei Lincei, G.C. Andenna ha parlato di Borgomanero dalla fondazione al Medioevo. Convivio molto apprezzato sia per i contenuti culturali sia per gli ottimi piatti, serviti in ambiente elegante. Ottimo il flan di porri e così pure gli agnolotti; speciale il tapulone autentico con carne d'asino; interessante il semifreddo all'uva fragola. Ben abbinati i vini. Commenti molto positivi.

PINEROLO 24 settembre 2022

Ristorante "Bric e Bass" di Roberta Trucco e Valter Caglio, anche in cucina. ●Strada Caffaro 13, Bricherasio (Torino); ☎012/159191, cell. 335/8289884; bricebass@yahoo.it, www.locandabricebass.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera, mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: insalata russa, lingua di vitello in salsa rossa, flan di peperoni con crema di acciughe; tajarin con farina integrale ai funghi porcini; rollata di coniglio al profumo di miele e zenzero; panna cotta alla liquirizia.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe Bricco Ravera (Pecchenino); Barolo Chinato (Marchesi di Barolo).

Commenti: La ristrutturazione di un vecchio edificio ha permesso di ricavare due accoglienti salette, che ospitano la locanda gestita dalla moglie in sala e dal marito in cucina. Il menu fisso ha significativi risvolti sul conto. I piatti proposti, presentati in maniera raffinata, si collocano nel solco della tradizione e della stagionalità. La riunione conviviale, seguita alla visita all'azienda vitivinicola biologica L'Autun di Barge, dove il titolare ha presentato e servito i propri vini (tra questi, un metodo classico affinato 36 mesi sui lieviti in una ex miniera), ha riscosso un notevole successo tra gli Accademici, grazie anche all'organizzazione del Simposiarca Marco Brighenti.

TORINO 21 luglio 2022

Ristorante "Bon Parej" di Anna Vietti, in cucina Mirko Valente. ●Via Bava 1/G, Torino; ☎011/8397897, cell. 333/8047180; ristorante@bonparej.it, www.bonparej.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4.



PIEMONTE segue

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi canavesani; carpaccio di fassona con bagna caoda; lingua in salsa; insalata russa; agnolotti alle tre carni con burro e salvia; roast beef di vitello piemontese con insalatina mista e mela Granny Smith; zabaione con torcetti, meliga e crostata.

I vini in tavola: Maria Elisa rosé metodo classico Nebbiolo d'Alba Doc extra brut (Angelo Negro); Barbera d'Alba Doc Tre Vigne 2019 (Vietti).

Commenti: Per l'ultima riunione conviviale prima delle vacanze è stato scelto questo ristorante situato nel cuore di Torino, all'angolo della splendida Piazza Vittorio, su cui è posizionato il dehors che ha ospitato la Delegazione. Locale di cucina tipica piemontese, precisamente delle Valli di Lanzo, da cui provengono gli ottimi formaggi e salumi serviti per antipasto. Gli agnolotti sono stati il piatto più apprezzato, con un ripieno abbondante e armonioso; tutte le carni servite erano di ottima qualità, tenere e ben cotte. Lo zabaione, opera dell'infaticabile Paola Bugni (direttrice), soffice e spumoso, nonostante il clima torrido della serata è stato molto gradito. Vini gradevoli, servizio molto buono.

TORINO LINGOTTO 18 luglio 2022

Ristorante "Cré Seren" della famiglia Martina, in cucina Serena Sereno. ●Frazione San Rocco 10, Giaglione (Torino); ☎ cell. 335/6083966; info@creseren.it, www.creseren.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: sfoglia con erbette e crostata morbida con seiras, zucchine alla Cré Seren, sformatino di riso integrale e crema di melanzane, fiori di zuccine ripieni, millefoglie estiva; tajarin con erbe selvatiche; patate novelle di montagna con formaggi locali, tre lattini e tometta ovina (alpeggio Prevareno, Venaus), toma tradizionale (alpeggio Pourchet, Cotelivier, Oulx), toma del lait brusc di Villarfochiardo, bleu di capra di Chianocco; macedonia con frutti di bosco e gelato dell'Agrigolateria Cantun del Lait di Bussoleno.

I vini in tavola: Brut metodo classico Sensa Sens 2017; Traminer aromatico, Neideluna 2021; Piemontese Doc Pinot Nero 2019; Becuet Mallio 2018 (produzione propria).

Commenti: Con garbo e passione i

titolari hanno dapprima fatto visitare la cantina dedicata a una produzione che è espressione dell'antica tradizione valsusina: vini che, nel microclima della montagna alle pendici del Moncenisio, esprimono al meglio le loro caratteristiche. In tavola, le specialità autoprodotte o quelle di piccoli produttori della zona accompagnate dai vini summenzionati. Su invito del Delegato Valter Cantino, è stato ospite e relatore della serata, sul tema "relazione tra le feste popolari e i riti propiziatori della tradizione contadina", il professor Davide Porporato, autore con il professor Piercarlo Girmaldi dell'*Atlante delle Feste popolari del Piemonte*.

VERBANO-CUSIO 15 settembre 2022

Ristorante "Caffè delle Rose Bistrot" di Marco Ruga, in cucina Massimiliano Celeste. ●Via Ruga 36, Pallanza (Verbania); ☎ 0323/288371; info@ristoranteilportale.it, www.caffedellerosebistrot.it; coperti 40+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: bruschetta del Caffè delle Rose; la cruda battuta di vitellone, peperone, acciuga e aglio nero fermentato; riso Acquerello ai funghi porcini; petto di faraona farcito con gamberi, piselli e crema di carote, pepe di Sichuan; zabaione al Ratafià con gelato al fiordilatte.

I vini in tavola: Prosecco Nebbiolo Langhe Doc 2020 (G. Alessandria).

Commenti: Banconi anni '20, opere d'arte, antichi lucernari, pubblicità inizio 1900, stile Liberty. Ottima accoglienza, servizio molto accurato, rapporto qualità-prezzo ottimo.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 29 luglio 2022

Ristorante "Pernambuco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎ 0182/555118; coperti

50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: condiglione all'albenganese con verdure dell'orto, olio extravergine d'oliva e acciughe del Mar Ligure, insalata di polpo con fragole e pesche; trenette al pesto avanzate; penne al sugo di cozze e vongole; meringata con frutta fresca.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato e Vermentino Doc 2021; Rosato della Valle Arroscia Igt 2021 (tutti Cantina Massimo Alessandri).

Commenti: Eccellente serata dedicata alla storia e cultura della pasta secca nel Ponente Ligure, in cui sono stati offerti piatti classici dell'accoglienza in tavola in questa area. Ottimi il condiglione, per varietà e freschezza degli ingredienti, e il polpo per delicatezza e profumi; eccellenti le paste con un pesto da manuale e molluschi di rara bontà. Abbinamento vini perfetto, servizio impeccabile. Evento impreziosito dalla presenza dei Delegati di Biella, Maria Luisa Bertotto; della Riviera dei Fiori, Giuseppe Ghiglione; di Bolzano, Isabella Jone Beretta, del CT Piemonte Est Piero Spaini, e del Segretario del CSFM Elisabetta Cocito.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 9 agosto 2022

Ristorante "Antica Osteria del Bergallo" di Paolo Longo, anche in cucina. ●Via Roma 17, Borgio Verezzi (Savona); ☎ 0196/17783, cell. 393/8697237; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di finocchi, sedano e cipolle di Verezzi dell'orto, bottarga di muggine e ricciola marinata; lumache alla verezzina; ravioli ripieni all'astice con calamari e acciughe; pansotti al sugo di noci e funghi porcini; scottata di tonno con cipolla rossa di Verezzi frita; coniglio in casseruola con erbe aromatiche di Verezzi, pinoli e olive taggiasche; sorbetto al limone; torta di zucca di Verezzi.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2021 (Cascina Feipù dei Massaretti, Bastia di Albenga); Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2021 (Claudio Vio, Vendone); Riviera Ligure di Ponente Rossese Doc 2021 (Punta Crena, Varigotti).

Commenti: Splendida riunione conviviale in uno dei locali storici più belli di tutta la Liguria, dedicata alle De.Co. di Verezzi: cipolla rossa e lumache. Il capo cuoco Paolo Longo ha dimostrato la sua consueta bravura e ha accolto con simpatia, offrendo il meglio della sua cucina. Tutti i piatti in tavola hanno riscosso altissimi elogi, lumache, ravioli e coniglio in particolare, eccellenti le cipolle. Servizio ottimo, ambiente straordinario per la tipicità e la bellezza del panorama sul golfo. Un locale da non perdere assolutamente.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 27 luglio 2022

Ristorante "Villa dei Mulini" di Donato Croce, in cucina Guido Bacchi. ●Strada Volta Pozzolo 9, Volta Mantovana (Mantova); ☎ 338/6491957, cell. 338/6491957; ristorantevilladeimulini@gmail.com, www.villadeimulini.it; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 6-31 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,44.

Le vivande servite: gnocco fritto con salumi del territorio e giardiniera; tortelli alla cipolla di Tropea su crema di cannellini, crumble allo zafferano e parmigiano reggiano; luccio con olive, capperi e buccia di limone marinato in olio evo; sbrisolona.

I vini in tavola: Valle d'Oro Cerasuolo d'Abruzzo; Terre di Chieti Passerina (entrambi Tollo); Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: Ubicata nell'area protetta del Parco Regionale del Mincio, Villa dei Mulini è un luogo che mette la natura al primo posto. La villa si trova sulla pista ciclabile Mantova-Peschiera, a pochi km da Verona, da Mantova e dal Lago di Garda. Ai primi del Novecento, il Vecchio Mulino di Volta Mantovana era conosciuto come uno dei pochi mulini ad acqua della provincia e riforniva il paese e la zona circostante. Negli anni Sessanta, i proprietari decisero di creare una spiaggia artificiale lungo il fiume. Successivamente venne aperto un

bar che diventò un ristorante che dal 2021 è in gestione degli attuali locatari. La cucina presenta elementi del territorio con qualche tendenza alla sperimentazione.

ALTO MILANESE 19 settembre 2022

Ristorante "La Barca" dei fratelli Virgilio, in cucina Domenico e Giuseppe Virgilio. ●Via Ratti 54, Rho (Milano); ☎ 02/9303976, cell. 347/9933451; 1967labarcasrl@gmail.com, www.trattorialabarca.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: acciughe in carpione, trancio di branzino con olive; ravioli ripieni di branzino con gamberetti; tris di crudo (branzino, tonno e salmone con chicchi di melagrana), ostriche pugliesi; girandola di formaggi con miele e Marsala; torta casereccia di pasta frolla e ricotta.

I vini in tavola: Bombino Fiano Alta (Teano, San Giovanni Rotondo), Asprinio metodo Martinotti brut (I Borboni, Lusciano).

Commenti: La cena è stata una sorpresa e ha avuto come motivo conduttore l'"Inversione" perché le portate non hanno seguito il tradizionale percorso iniziando con un piccolo assaggio di acciughe in carpione, un trancio di branzino con olive (secondo) cui ha fatto seguito un primo di ravioli ripieni di branzino con gamberetti. È stato poi servito un tris di crudo come antipasto. Applausi per un sorbetto veramente innovativo: ostriche pugliesi che con la loro sapidità e freschezza hanno sostituito il classico sorbetto. Infine un assaggio di formaggi con miele e Marsala e una torta casereccia giudicata da tutti veramente squisita.

BRESCIA- TERRE DEI FONTANILI 22 settembre 2022

Ristorante "Agriturismo Al Cantarane" dell'azienda agricola fratelli Franzoni. ●Via Castel Mella 22, Torbole Casaglia (Brescia); ☎ cell. 347/1540849; info@agriturismoalcantarane.it, www.agriturismoalcantarane.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi e formaggi; casoncelli alle erbe con burro fuso; risotto ai funghi con formaggella in cialda di grana padano;

coniglio alla bresciana; gelato del contadino con mascarpone e fichi al brandy.

I vini in tavola: Bianco Doc Campo del Soglio 2020 (Podere Selva Capuzza, San Martino della Battaglia).

Commenti: La serata è iniziata con un'interessante e istruttiva visita al caseificio dell'agriturismo; poi cena con menu della tradizione della Bassa bresciana conclusa con uno spettacolare gelato del contadino.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 13 agosto 2022

Ristorante "Osteria da Bortolino" di Roberto Naldini, in cucina Matteo Stefanelli. ●Via al Ponte 6, Viadana (Mantova); ☎ 0375/82640; osteriada-bortolino@gmail.com, www.locanda-bortolino.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a fine ottobre; giorno di chiusura giovedì sera. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: salumi misti; prosciutto e melone; trippa; tortelli verdi; costine di maiale con patate; insalata di pollo e agrumi; gelato alla crema con Nocino.

I vini in tavola: Prosecco; Lambrusco Bocanegra (Oinoe La Città del vino); Lagrein Conus 2018 (Alois Lageder).

Commenti: La Delegazione si è incontrata nel caldo dell'estate, con una cena in un locale che da venticinque anni è un punto di riferimento per gli amanti della cucina del territorio e che si caratterizza per il suo fabbricato rustico collocato tra i pioppi, nella golena chiusa del fiume Po e dotato di un ampio pergolato verde che, nella stagione estiva, lo rende ancora più attraente. La scelta offerta tra due menu, uno tradizionale e l'altro più estivo, ha permesso di apprezzare come antipasto l'ottima selezione di salumi e il classico prosciutto di Parma con il melone viadanesse; con i primi, la trippa in brodo e i tortelli con le erbe, mentre tra i secondi le costine.

VALLECAMONICA 30 settembre 2022

Ristorante "Osteria Lanzati" di Tamera Vielmi e Giammaria De Candia, in cucina Giammaria De Candia. ●Via Monte Grappa 2, Piamborno (Brescia); ☎ 0364/209194; info@osterialanzati.it,

www.osterialanzati.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 ad agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: pizza frita alla partenopea; focaccina pugliese con stracciatella, alici marinate e uova di pesce; risotto ai porcini, crema di formaggi nostrani ed estratto di alloro; filetto di vitello all'impervio con riduzione al tartufo, sfogliatine di patate e spinacino croccante; torta tiepida alle castagne, chantilly al Marsala, frutti rossi e gelée ai lamponi.

I vini in tavola: Cultivar delle Volte lgt (Cantine Bignotti).

Commenti: Ristorante inserito in villa d'epoca, in ambienti finemente ristrutturati, con salette riservate e separate. Nella zona si produceva un vino, il Lanzato, precursore dei vini camuni attuali. Agli Accademici sono piaciuti la *mise en place* e l'ambiente in generale. Molto apprezzati il risotto per l'accostamento dei sapori e il filetto per la perfetta cottura.

VARESE 6 luglio 2022

Ristorante "Luca (in Villa Panza)" di QB (Quanto basta), in cucina Matteo Pisciotta, Andrea Piantanida. ●Piazzale Litta 1, Varese; ☎ 0332/242199; info@ristoranteluca.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e parte di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: ovetto fritto crudo con interno morbido, erbe di campo saltate con aglio, olio, peperoncino e crema di patate bianche di Uboldo (le "Biancone"); assaggio di maialino in salsa rosa; risotto con zucchine trombetta del loro orto e castelmagno; assaggio di fassona, melanzane al forno e pomodoro fritto; mousse a base di pesche di Monate; gelato di crema al miele di Varese Coarezza.

I vini in tavola: Erbaluce; Barrique Cino Erbaluce di Caluso Docg; Gran Perù rosso Canavese taglio Barbera, Nebbiolo uva rara; Neirè Barbera passito Clianthus (tutti della Cantina Palera di Franco Belardi).

Commenti: Spesso la Delegazione ha chiesto allo chef, patron del ristorante, di interpretare difficili convivi con temi come la cucina di Scappi o quella futurista. Questa volta si è voluto lasciare libero sfogo nella scelta del menu,

chiedendo solo un'attenzione verso i prodotti del territorio. Le verdure del loro orto, la patata Bianca di Uboldo, le pesche di Monate e il miele di Coarezza hanno aiutato a rispondere alla richiesta. Tutti i prodotti del menu hanno soddisfatto ampiamente i commensali. I vini, commentati dal proprietario, hanno accompagnato egregiamente le varie vivande. Risotto e fassona sono stati i piatti più apprezzati.

VARESE 14 settembre 2022

Ristorante "Panorama" di Golf Panorama, in cucina Alberto Broggin. ●Via Belmonte, Varese; ☎ 0332/335782, cell. 333/1100404; www.ristorantepanoramagolf.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie parte di gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,84.

Le vivande servite: pane, burro e acciughe del Cantabrico; mosaico di pesce, zucchine trombetta e fiori di zucca; agnolotti del plin di cipolla in brodetto di vongole; rombo e patate; sorbetto all'uva fragola.

I vini in tavola: Extra brut rosé; Riesling Superiore; Pinot Nero (tutti Cà di Frara).

Commenti: Il mosaico era composto da pesci racchiusi in una specie di sushi molto innovativo e di grande impatto visivo; il ripieno alla cipolla dolce degli agnolotti contrastava con la sapidità del brodo di vongole. Gradito il servizio del brodo caldo portato a tavola per insaporire e riscaldare gli agnolotti. Strana la sorpresa del sorbetto all'uva americana che ha chiuso in dolcezza una bella cena. I vini sono stati commentati dal titolare Luca. Peccato per gli agnolotti arrivati freddi in tavola a qualche partecipante.



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;



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

www.restaurant-taibon-1885.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio 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 salmونات affumicata; gnocchi tricolore affumicati con legno di cirmolo con spugnole e formaggio di malga affinato in grotta; tris di capretto "from the top to the tail": costicine alla griglia, rotolo di pancia farcito, spalla stufata; gelato fior di latte con germogli di pino mugu 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 il 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 mugu si appoggiava il delicato e gradito gelato.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 22 settembre 2022

Ristorante "Senso Mart Alfio Ghezzi" di Alfio Ghezzi srl, in cucina Alfio Ghezzi. ●Corso Bettini 43, Rovereto (Trento); ☎0464/661375; senso@alfioghezzi.com, www.alfioghezzi.com; coperti 52+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane a giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,27.

Le vivande servite: spaghetti freddi monograno Matt con finferle e nocchie; pàche monograno Matt all'amatriciana; fusilotto monograno Il Cappelli, cacio, pepe e rapanelli;

bunet con ditalini di farro, castagne e pere allo zafferano; Ru.Pe. drink a base di nettare di pera "Antologia Alfio Ghezzi", sedano e Rhum.

I vini in tavola: Trentodoc 24 mesi sui lieviti (Marco Donati); Pinot Nero Maso Elesi 2018 (Cantina di Riva).

Commenti: Riunione conviviale di ripresa dell'attività accademica di inizio autunno, organizzata dai Simposiarchi Filippo Tranquillini e Ruffo Wolf per la consegna del Diploma di "Buona Cucina" 2022. La serata ha visto la partecipazione, oltre a numerose autorità, dei rappresentanti del centenario Pastificio Felicetti, che hanno illustrato la storia della loro azienda, localizzata in Val di Fiemme. Il tema della cena era la pasta, che lo chef Alfio Ghezzi, nella sua cucina di ricerca, ha saputo splendidamente utilizzare dall'antipasto al dolce, con meditata cura e fusione di prodotti locali, esaltandone colori, profumi e sapori.

TRENTO 23 luglio 2022

Ristorante "Malga Panna" di Paolo Donei, anche in cucina. ●Strada de Sort 64, Moena (Trento); ☎0462/573489, cell. 335/6813777; info@malgapanna.it, www.malgapanna.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: uovo fritto in crosta di polenta, spinaci, taleggio e tartufo trentino; riso, rosa canina, maialino affumicato ed erbe aspre; agnello di latte al rosmarino con schiacciata di patate al burro d'alpeggio e olio di gemme di pino; ricordi... di un bambino (lampone, ciliegia selvatica, mais e schiuma di latte); tisana di erbe spontanee; petit four e friandise.

I vini in tavola: Altemasi Millesimato 2018 (Cavit); Kerner 2020 (Sandri); Teroldego Dannato 2015 (Redondel).

Commenti: Riunione conviviale organizzata con entusiasmo dai giovani Simposiarchi Massimiliano a Prato e Giosuè Mazzerò a Moena in val di Fassa. L'emozionante immagine delle Dolomiti ha fatto da sfondo a un luogo caldo e accogliente, dove si respira l'atmosfera di uno chalet di montagna e si può apprezzare una cucina improntata sul legame col territorio, rivisitata in chiave moderna e innovativa secondo l'estro creativo dello chef Donei. L'evento

ha offerto l'occasione perfetta per festeggiare 35 anni da Accademico di Gianni Tafner.



VENETO

ALTO VICENTINO 26 luglio 2022

Ristorante "Locanda Balasso" di Rifugio Balasso snc di Cristina Fin & C., in cucina Paola Fin e Lorenza Cicchelerò. ●Via Rifugio Balasso 1, Valli del Pasubio (Vicenza); ☎0445/593055, cell. 327/0268676; info@rifugiobalasso.it, www.rifugiobalasso.it; coperti 55+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,55.

Le vivande servite: assaggio di formaggi di capra dell'azienda Grattanuovole e formaggi vaccini di malga Prà, salvia frita, frittelle con fiori di zucca e maresina, soppresa De.Co. di Valli del Pasubio Casa Rossa (premio "Villani" 2022); bigoli alla ruta con ragù di coniglio al coltello; gnocchi di patate con pomodoro confit, basilico e stracciatella; capretto nostrano al forno con polenta di grano saraceno, verdura cotta, fagioli stufati, patate al forno; gateau, dolce tipico scledense rivisitato dalla chef Cristina Fin, con crema allo zabaione.

I vini in tavola: Trento Doc brut nature metodo classico 2021 (Pedrotti); Pinot Grigio ramato Igp 2020 Graminè Vigneti delle Dolomiti; Marzemino Ai Dossi Trentino Superiore Doc 2017 (entrambi Longariva); passito bianco Vigneti delle Dolomiti Igt 2019 (Bellaveder).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca Antonio Dal Lago, ha passato una piacevole serata in quota fra le piccole Dolomiti vicentine e il massiccio del Pasubio, in un rifugio alpino. Il menu prevedeva in apertura assaggi di formaggi di due malghe d'alpeggio, sia di capra sia di latte vaccino, oltre a un assaggio di soppresa, premiata con il "Villani" 2022. Al tavolo si inizia con gli ottimi bigoli con ruta e ragù di coniglio e gli gnocchi di patate a seguire. Ottimo il capretto nostrano servito come

secondo con i suoi contorni. A finire, un buon dolce di casa di origine scledense. Più che buono l'abbinamento con i vini, tutti della zona di Rovereto.

BASSANO DEL GRAPPA- ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI ALTO VICENTINO 18 settembre 2022

Ristorante "Osteria della Tana" di Alessandro Dal Degan, Enrico Maglio. ●Via Kaberlaba 19, Asiago (Vicenza); ☎0424/1760249, cell. 344/1708004; www.latanagourmet.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a maggio e 10 a ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: salumi, formaggi tipici dell'Altopiano, polenta e baccalà mantecato, crema di fagioli borlotti, frittatine di erbette selvatiche; tartara di capriolo "alla brace" di funghi e burberis vulgaris; orzotto al mosto d'uva mantecato con Vezzena e ginepro selvatico; guancetta di vitello arrostita con verze sofegae; crème caramel come lo facevano le nonne.

I vini in tavola: Bellaguardia Zero Durello metodo classico (Bellaguardia, Montecchio Maggiore); Creari Gambellara Classico (Cavazza, Montebello); Nanni (Daniele Portinari, Lonigo).

Commenti: L'antipasto, molto curato e piacevole, proponeva salumi importanti, tutti esclusivi, compresa una soppresa matura al massimo del suo sapore. La tartara di capriolo richiedeva una grande attenzione: la polvere di funghi porcini e carbone vegetale che copriva la carne del capriolo hanno dato una spinta in più al piatto, mentre la salsa cremosa lo ha impreziosito. L'orzotto, un vero capolavoro di equilibri complicati ma perfetti, con sapori e gusti esclusivi. La guancetta di vitello è stata cotta assieme alle verze soffocate in modo esemplare: un piatto semplice che crea emozioni. Il crème caramel è stato un finale apprezzato da tutti. Un convivio da ricordare.

CORTINA D'AMPEZZO 15 settembre 2022

Ristorante "Rifugio Averau" della famiglia Siorpaes, in cucina Matteo Siorpaes. ●Forcella Averau 9, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4660; rifugioaverau@gmail.com, www.rifugioaverau.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie

dopo Pasqua-fine maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,94.

Le vivande servite: antipasto di selvaggina e formaggi; cappelli d'alpino ripieni di formaggio e noci con pomodoro e timo; quaglia ripiena di tarassaco, pinoli e uvetta con bietole, spinaci e broccoli in "tecia" ripassati con latte; dolce all'arancia e cioccolato con foie gras.

I vini in tavola: Croda Bianca delle Dolomiti metodo ancestrale 2016 (Pian delle Vette); Upupa Rot Igt 2018 (Vecchie Vigne Dolomiti, Weingut Abraham).

Commenti: L'incantevole "Rifugio Averau" si trova in una posizione magica ed è raggiungibile a piedi, in seggiovia o con il servizio jeep. Può vantare una storia centenaria, creata anche dagli antenati scalatori della famiglia che ancora oggi lo gestisce. Il menu in tavola, a cavallo tra piatti tipici di alta quota e proposte decisamente particolari e inaspettate, ha riscosso un buon successo, meno evidente nel dessert. Di ottimo livello il servizio, buono l'abbinamento con i vini e il rapporto qualità-prezzo.

TREVISO-ALTA MARCA 22 settembre 2022

Ristorante "Alla Speranza" di Davide Mion, in cucina Massimo Stocco. ●Borgo Vicenza 13, Castelfranco Veneto (Treviso); ☎0423/494480; alla-speranza@gmail.com, www.hotelsperanza.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie primi 15 giorni di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: polpettine fritte; crostini con porchetta trevigiana e soppresa; porcini fritti; riso con zafferano e fegatini; musso in umido con polenta e patate; funghi chiodini in "tecia"; torta Costanzo con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Mion); Manzoni 6.0.13 2021 Doc; Recantina 2021 Doc; Prosecco extra dry Doc (tutti Manera).

Commenti: Le polpettine, specialità del luogo, hanno avuto successo come pure i funghi fritti. Il risotto è stato la parte innovativa per la presenza, nell'area di Castelfranco, di produttori della spezia d'oro, tuttavia, non tutti gli Accademici hanno apprezzato l'abbinamento con i fegatini. Lo spezzatino di asino, pur essendo fatto con carne tenera e saporita, non

ha ottenuto unanimi consensi. Nel corso della serata sono stati presentati due nuovi Accademici ed è stato consegnato il premio "Villani" per la torta Costanzo alla pasticceria "Opera" di Alberico Titton di Castelfranco Veneto. Giancarlo Saran ha raccontato la storia del dolce premiato che è stato servito come dessert.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 15 settembre 2022

Ristorante "La Tavernetta al Castello" di Castello di Spessa società agricola srl, in cucina Antonino Venica. ●Via Spessa 7, Capriva del Friuli (Gorizia); ☎0481/808228; tavernetta@castellodispessa.it, www.castellodispessa.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: piccoli savorin alle erbe, ricotta e cialda di mais croccante, gubana salata con ortaggi dei nostri orti bardata con lardo, prosciutto di San Daniele e caprino di Preone con il fico, lonzetta di maiale con emulsione di rafano, gherigli e pere cotte, soufflé caldo in crosta con funghi porcini, ossoccolo di manzetta prussiana marezzato con germogli di pungitopo all'aceto; lasagnetta croccante con funghi porcini e fiori di zucca; cjalsons di patate con pere, noci e formadi frant; filetto di maiale su insalata di cappucci croccanti con susine al rosso della tenuta; spuma bianca aromatizzata al caffè; crème brûlée alla grappa con variegatura al caffè in tartelletta; fico bagnato allo sciroppo di grappa e tartufo al cioccolato alla grappa.

I vini in tavola: Pertè Ribolla Gialla brut; Pinot Grigio Joy Doc Collio 2021; Sauvignon Segrè Doc Collio 2021; Cabernet Sauvignon Doc Friuli 2020 (tutti di Castello di Spessa).

Commenti: Eugenio Mollica, Simposiarca della serata, ha proposto di visitare questa realtà che negli ultimi tempi si è evoluta con importanti investimenti, sia dal punto di vista della

ristorazione sia della ricettività. Accurata è stata la ricerca dei piatti fatta con lo chef Antonino Venica, che per spiegare il suo approccio in cucina scrive: "Negli anni ho visto cambiare mode, tendenze, tecniche. Io sono fedele alla stagionalità e alla genuinità di piatti che appagano la vista e il palato, e che sono anche sani e leggeri". Molto apprezzato l'aperitivo/antipasto caldo e freddo, servito all'aperto grazie al meteo favorevole.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO 13 luglio 2022

Ristorante "La Tigella dei Pico" di Simona, in cucina Fabio. ●Piazza Costituente 65, Mirandola (Modena); ☎0535/1931075, cell. 349/5666553; latigelladeipico@gmail.com, www.latigelladeipico.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 30 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: prosciutto di Parma 24 mesi con melone delle valli mirandolesi; tigelle speciali con grani integrali, tagliere con coppa stagionata, salame montanaro e mortadella Dop; tagliere di formaggi stagionati, parmigiano e pecorino, e morbidi: caprino, erborinato e di fossa; misticanza; tagliata di frutta: pesche, albicocche, mirtilli e kiwi.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa (Moretto); Lambrusco di Sorbara Dop (Paltrinieri); spumante brut classico rosé Lambrusco Modena Dop (Ventiventi).

Commenti: Riunione conviviale suggestiva. Oltre agli Accademici e al Delegato Pier Paolo Veroni, era presente il Delegato di Bologna dei Bentivoglio Mauro Taddia. Il Simposiarca Marco Catellani ha presentato in modo impeccabile la riunione conviviale, con il supporto della titolare Simona. Il Delegato, con l'occasione, ha consegnato un omaggio accademico al locale mirandolese - che trova spazio al piano terra della ricostruita torre del castello di Mirandola, che ha subito i danni del

terremoto del 2012 - a testimonianza della qualità del ristorante.

CARPI-CORREGGIO 14 settembre 2022

Ristorante "Due Barche" di Marzia Bordini, in cucina Claudio Fabbri. ●Via Matteotti 364 - 366 - 368, San Possidonio (Modena); ☎0535/36135; ristoranteduebarche@outlook.it, www.facebook.com/duebarche01; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: culaccia di prosciutto e coppa stagionata con gnocco fritto e gnocchino con rosmarino e aglio; maccheroni al pettine con ragu di cinghiale; tortelli di zucca al burro e salvia; coscia e sovracoscia di faraona all'uva bianca, patate al forno, verdure di stagione grigliate e alla piastra; composta di frutta con gelato.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Dop (Aurelio Bellei).

Commenti: Consegna, da parte del Delegato Pier Paolo Veroni, del premio "Alberini" 2021 al forno di Cristiano Mantovani, fornaio e panificatore della quarta generazione, per l'esercizio artigianale di San Possidonio, che ha compiuto 100 anni di vita. Serata conviviale che ha segnato la ripresa dell'attività accademica, presenti il Sindaco Casari e l'Assessore alle attività del Comune di San Possidonio, Bulgarelli. Alla riunione conviviale hanno partecipato oltre 31 convenuti dei quali numerosi erano in rappresentanza del forno Mantovani.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 16 settembre 2022

Ristorante "L'Osteria degli Ambrogini" di L'Osteria degli Ambrogini, in cucina Manuela Galeati. ●Via Roncassaglia 1, Castel del Rio (Bologna); ☎0542/95385; www.facebook.com/osteriadegliambrogini; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda settimana di gennaio, prima settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini misti, polpettina di ricotta ai porcini; garganelli alla carbonara di ovuli; agnello e faraona arrosto cotti nel forno a legna, polenta e patate; mascarpone con i marroni.



EMILIA ROMAGNA segue

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2021 (Guidi).

Commenti: Castel del Rio ha fatto da cornice alla prima riunione conviviale al rientro dalle ferie estive. La cucina ha dato buona prova grazie alla favorevole stagione dei funghi: gradevole l'antipasto di crostini misti con ovuli e deliziosa la polpetta di ricotta coi porcini. Davvero lodevoli i garganelli alla carbonara di ovuli; delicati e saporiti gli arrostiti di agnello e faraona e, *dulcis in fundo*, piacevolissimo il cremoso mascarpone con i marroni servito su una cialda anch'essa fatta con la farina di castagne, frutto che è una vera eccellenza del territorio di Castel del Rio. Visibile l'emozione del nuovo Delegato, Dario Vecchione.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA
6 luglio 2022

Ristorante "Giardino" di Ristorante il Giardino, in cucina Claudio Orticchi. ●Viale Terme 1010, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/941101, cell. 366/4158250; info@ristoranteilgiardino.eu, www.ristoranteilgiardino.eu,; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: parmigiana di melanzana con crostini; tortellino mantecato; tagliolino con scalogno e culatello; tortellone di burrata condito con crema di pomodoro e basilico; stinco di vitello al forno con patate; coniglio in cassetta con ratatouille di verdure; ciambella casalinga con crema di mascarpone e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Pignoletto biologico (Corte d'Aibo); Sangiovese (Spalletta); Prosecco (Astoria).

Commenti: Nello splendido parco esterno alla struttura, coccolati da una brezza corroborante, gli Accademici si sono seduti al tavolo per gustare un menu in buona parte inconsueto, a partire da un antipasto di parmigiana di melanzane e, a seguire, con un tris di primi con un estivo tortellone di burrata con crema di pomodoro e basilico. Solo voti alti per la cucina, totalmente fatta in casa. "Siamo, rimasti piacevolmente sorpresi" ha detto il Delegato Andrea Stanzani nel consegnare il guidoncino dell'Accademia alle brigate sia di sala sia di cucina con la promessa di ritornare.

CESENA
6 luglio 2022

Ristorante "Maré" di Batija srl, in cucina Omar Casali. ●Molo di Levante 74, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎ cell. 331/1476563; info@mareconlaccetto.it, www.mareconlaccetto.it; coperti 60+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: snack di benvenuto al cefalo dorato; roast beef di leccia, maionese alle acciughe, orto e soia; pasta mista, salsa margherita, cozze e crostacei marinati al miso; brodetto di cefalo dorato all'aceto, bruschetta e olio liscio; sorbetto mediterraneo, limoni, capperi e basilico; pesche Albana e vaniglia.

I vini in tavola: Monsupello metodo classico Nature (Monsupello); Uait Pinot Bianco Igt Ravenna 2021 (Ca' di Sopra).

Commenti: Per la riunione conviviale di luglio, l'ultima prima della pausa estiva, la Delegazione si è ritrovata sulla terrazza panoramica del ristorante "Maré", in prossimità del molo di Cesenatico. È stata l'occasione per consegnare il prestigioso premio "Villani" all'azienda Ecopeste di Cesenatico per il prodotto "cefalo dorato sott'olio". Il cefalo dorato dell'Adriatico è stato il protagonista della serata con la sua presenza sia negli snack di aperitivo, preparati in 4 diverse forme, sia nel brodetto di pesce, nella versione locale all'aceto, bruschetta e olio liscio. La serata ha risposto pienamente alle aspettative e si è conclusa con la consegna del guidoncino della Delegazione allo chef Omar Casali.

CESENA
28 settembre 2022

Ristorante "Osteria da Beppe" di Osteria di Enrico Spada srl, in cucina Alessandro Serra. ●Via Aurelio Saffi 8, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/81529; info@osteriadabeppe.com, www.osteriadabeppe.com, Instagram; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fritto del pescato del giorno; insalata di mare al vapore: crostacei, razza e calamaro su misticanza profumata all'arancia; seppioline in umido al pane profumato su crema di polenta; manfrigul in brodo di seppia della tradizione; grigliata mista dell'Adriatico alla

brace; gelato e carpaccio di pomelmo rosa; cantucci e biscotteria secca dell'Osteria.

I vini in tavola: Cuvée Royal brut, Tenuta Montenisa (Marchese Antinori); Calafuria rosato Igt Salento; Kaloro bio Moscato di Trani Doc (entrambi Tormaresca).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione si è data appuntamento all'Osteria da Beppe, storico locale di Cesenatico, a pochi passi dal porto canale. La serata è stata brillantemente curata dal Simposiarca Jacopo Casanova che, coadiuvato dal gestore Enrico Spada e dallo chef Alessandro Serra, ha proposto un menu a base di pescato dell'Adriatico, molto apprezzato dai numerosi partecipanti. I piatti più graditi: insalata di mare al vapore, seppioline in umido su crema di polenta e grigliata mista dell'Adriatico, quest'ultima preparata con la tradizionale cottura alla brace. Riunione conviviale ben riuscita. A conclusione, la consegna del piatto della Delegazione al gestore e il festoso plauso degli Accademici.

IMOLA
23 agosto 2022

Ristorante "La Bottega" di Pierpaolo Nanni, anche in cucina. ●Via XX Settembre 54/A, Dozza (Bologna); ☎ cell. 340/9292451; labottgadozza@gmail.com, www.facebook.com/labottgaristorantevineria; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: alici marinate, spuma di burrata e croccante al profumo di limone; passatelli al ragù di polpo, pomodorini confit e salsa al prezzemolo; trancio di ricciola arrostito, crema di sedano e guanciale abbrustolito; pesca caramellata su cremoso bianco alla vaniglia.

I vini in tavola: Gran Cuvée brut Predio (Merlotta); Falanghina Nemesi (Rotoletti).

Commenti: Dozza, un borgo tra i più belli d'Italia dove l'ospitalità si arricchisce di sempre nuovi eventi culturali, ha accolto gli Accademici per la riunione conviviale di fine estate in un ristorante cui è stato assegnato, nell'occasione, il Diploma di Buona Cucina 2022. Le capacità culinarie di Pierpaolo Nanni hanno soddisfatto per il gusto, la consistenza, la delicatezza, la ricerca con

piatti intonati ai sapori e ai prodotti marini partendo dalle saporite alici e dai delicati passatelli con un ben amalgamato ragù di polpo. Buona l'accoppiata del trancio di ricciola con il guanciale e piacevole chiusura con la pesca caramellata. Plauso finale suddiviso tra cucina e l'attento servizio.

IMOLA
23 settembre 2022

Ristorante "Soul Kitchen" di Luca e Fabio Russomanno, in cucina Luca Russomanno. ●Via Allende snc, Parco Ruggi, Toscanella, Dozza (Bologna); ☎ cell. 349/8549811; soul.kitchenstory@gmail.com, www.soulkitchen-parcoruggi.it; coperti 50+501 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio - prima di marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì in inverno. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polpo alla piastra con mojito; tonno in tataki, mousse di avocado, pomodorini confit e crema di provola affumicata; risotto mantecato al lime, gamberi, riduzione alla melagrana e sedano croccante; salmone in crosta di panko, crema di peperoni arrostito, melanzana grigliata e babaganush; meringa al limone, pan di Spagna al Rhum e zenzero marinato.

I vini in tavola: Metodo classico extra brut LH2; Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Casal di Serra; Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore riserva Plenio (tutti Umani e Ronchi).

Commenti: Il menu predisposto dal Simposiarca Giancarlo Fiorentino ha soddisfatto gli Accademici che hanno apprezzato l'opera dei giovani fratelli Luca e Fabio Russomanno. Il polpo in crosta, accompagnato dal mojito, ha aperto la cena con il tonno in tataki, risultato il miglior piatto, seguito dal risotto al lime, dal salmone in crosta e da una meringa al limone. I vini della cantina marchigiana Umani e Ronchi sono stati molto graditi. Efficiente il servizio.

RAVENNA
29 settembre 2022

Ristorante "Boca Barranca" di Francesca, in cucina Irvin Zannoni. ●Viale Italia 301, Marina Romea, (Ravenna); ☎0544/447858; info@bocabarranca.it, www.bocabarranca.it, www.facebook.com/BocaBarranca; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodi invernali; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: crème brûlée di fegatini; polpettina di pesce azzurro su yogurt greco ed erba cipollina; pescato al vapore di mazzancolle, razza, canocchie e baccalà con verdure in agrodolce e maionese al Worcester; risotto della tradizione con brodo di pesce, seppie, cozze e vongole sgusciate; fritto di calamaretti con verdure; sorbetto di ananas e zenzero.

I vini in tavola: Albana secca dei Colli Cesenati; Romagna Sangiovese Superiore (entrambi Premiata azienda agricola Zavalloni).

Commenti: Serata trascorsa in uno chalet sul mare, accogliente, elegante, curato e pervaso da un rilassante sottofondo musicale nel cuore dell'oasi protetta del Delta del Po. Lo chef Irvin ha proposto, con una sintesi fra tradizione e creatività, una cucina equilibrata e lineare nei sapori tra valle, pineta e mare Adriatico con un menu fatto di ingredienti di prima scelta a km 0 di pescati freschissimi. Buono il rapporto qualità-prezzo. Il "Boca Barranca" ha fatto sentire a proprio agio accogliendo gli Accademici in una "casa aperta", elegante e informale allo stesso tempo regalando gradevoli orizzonti sulla spiaggia e sul mare. Degno di nota il servizio celere e gentile.

REGGIO EMILIA 20 luglio 2022

Ristorante "Lumira" di Marco Zanetti e Paola Rapachi, in cucina Marco Zanetti. ●Viale Po 3, Gualtieri (Reggio Emilia); ☎0522/828549; marcos49@libero.it; coperti 130+110 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16-28 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: prosciutto, culaccia, pancetta stagionata al miele, gnocco fritto; grigliata di carne con tagliata di angus, fiorentina di black angus, controfiletto di black angus con contorno di verdure alla griglia e patate al forno; sorbetto artigianale al limone; frutta fresca di stagione già porzionata; torta sbrisolona della casa.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Dop secco Tenuta Morello (Messori).

Commenti: Un antipasto molto buono e servito in abbondanza con lo gnocco fritto, per niente grasso; molto buoni prosciutto e culaccia, superba la pancetta stagionata al miele! Grigliata di carne molto ricca e veramente squisita: la fiorentina

presentata nei vari plateau di ghisa caldi che hanno consentito una degustazione a temperatura corretta; la presenza poi di bastoncini con il nome del taglio ha agevolato un corretto assaggio. Buono il sorbetto mantovano. Molto apprezzato, anche in funzione della temperatura esterna e dei piatti gustati, il Lambrusco di Sorbara servito nei secchielli con il ghiaccio.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 22 luglio 2022

Ristorante "La Fonte di Vivalda" di La Fonte di Vivalda sas, in cucina Fabrizio Fugazza. ●Località Vivalda 150, Suvereto (Livorno); ☎0565/845039, cell. 389/0167912; info@lafontedivivalda.it, www.lafontedivivalda.it; coperti 35+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: filetto di baccalà; tartare di ombrina con salsa di soia e wasabi; picci toscani con alici del Cantabrico, alici fresche e burrata; frittura di paranza con fagioli e cipolle di Tropea candite; cheesecake con formaggio fresco di pecora e confettura di albicocche.

I vini in tavola: Vermentino Kalsi; rosato Sysa; rosso Okeno, (tutti Fattoria Terradonna).

Commenti: La cena estiva viene servita nel giardino a bordo piscina o al fresco nella piccola piazzetta interna. Ha fatto gli onori di casa, col figlio Vittorio, Cristina Merciai Marengi, moglie di Franco Marengi, che ha intrattenuto con intrecci d'amore per la cucina e il marito. La cucina è legata ai prodotti degli orti e frutteti aziendali; il pescato proviene dal vicino mercato di Piombino. Per le carni da griglia si utilizza la saporita razza maremmana e per la selvaggina il cinghiale di Suvereto. La Simposiaria Barbara Golini ha fatto dono ai commensali di una pralina a forma di cuore di delizioso cacao monorigine.

LIVORNO 22 luglio 2022

Ristorante "Circolo Tennis Club Livorno di Villa Lloyd" di Bamba Fall. ●Via Giuseppe Petri 7, Livorno; ☎0586/803311; segreteria@tennisclublivorno.it, www.circolotennisclublivorno.it; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,54.

Le vivande servite: fantasia di mare tropicale; calamarata allo sgusciato di mare; risotto agli scampi; ombrina al forno con verdure; gelato.

I vini in tavola: Le Frasche 2021 Igt (Coiano, Empoli).

Commenti: Per l'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, il Delegato ha invitato gli Accademici al ristorante del più antico circolo di tennis di Livorno, che da tempo ha ricavato, a fianco dell'edificio in cui ha sede, un'elegante platea di tavoli e sedie sotto un grande tendone, dove sono accolti i clienti. Ottima la cena, nella quale hanno colpito favorevolmente i due primi e il secondo. Nel corso della serata, il Delegato Sergio Gristina ha presentato i due nuovi Accademici Marcella Moggi Lusena e Paolo Cellai.

LUCCA 21 luglio 2022

Ristorante "Osteria Il Fornello" di Gabriele Giuliani, anche in cucina. ●Via Mammianese sud 5, Marginone, Altopascio (Lucca); ☎0583/216528; www.osteriailfornello.it, info@osteriailfornello.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: fagioli di Sorana alle due bottarghe; fiocchi della casa al ragù antico (tagliato a coltello); controfiletto di manzo al Chianti con sformatino di zucchine e fiori e stringhe; zuppa inglese della casa.

I vini in tavola: Rosato Tre Venezie Tenuta Casaletti; rosso Particella 655 Igt (Fattoria San Beda, Montecarlo).

Commenti: Calda sera d'estate in una tipica osteria toscana, alle pendici della collina di Montecarlo e immersa nel verde. Sembra un esperimento stravagante, ma l'incipit della cena, fagioli e bottarghe di tonno e muggine, è un ardire da premiare. Sono i fiocchi della casa al ragù tagliato al coltello che rac-

colgono maggiori consensi, una ricetta antica di una pasta fatta a mano che soddisfa il palato. Il controfiletto è buono nella sua riduzione di Chianti, unico rammarico, il vino abbinato, buono, ma forse sarebbe stato meglio il suo Chianti. Delicato, forse troppo, lo sformato di zucchine, mentre il contorno di stringhe raccoglie ampi consensi. Una buona zuppa inglese conclude dolcemente una piacevole serata.

LUNIGIANA 29 luglio 2022

Ristorante "Convivium Venti Venti" di Pierpaolo Ciuffani e Marco Magnani, in cucina Pierpaolo Ciuffani. ●Piazza Immacolata 11, Località Filetto, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/1981839; conviviumventiventigmail.com, www.conviviumventiventigmail.com; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: flan di cipolla con fonduta di pecorino e cipolla rossa caramellata; maltagliati di farina di castagne con ricotta al profumo di menta, perle di tartufo e miele di castagno Dop della Lunigiana; tagliata di cinta senese accompagnata da spinaci freschi saltati, fonduta di caciotta della Lunigiana e nocciole tostate; bavarese al cioccolato bianco con coulis di frutti di bosco, frutta fresca e terra di cioccolato.

I vini in tavola: Amor e Psiche, rosso biologico Igt Val di Magra 2021 (La Vigna di Manolo Lucchini).

Commenti: Prima visita della Delegazione al locale aperto all'indomani della pandemia, quando gli chef Pierpaolo Ciuffani e Marco Magnani si sono messi insieme rilevando l'attività. Superato il momento dell'emergenza Covid, il ristorante si è fatto subito notare in Lunigiana. Ottima la prima impressione: ricercata e ricca di creatività la cucina di Pierpaolo Ciuffani, con piatti della tradizione, ben eseguiti e presentati, e raffinati accostamenti dei sapori. Marco Magnani cura la sala con competenza e cordialità, e fa stare bene gli ospiti. A fine serata, consegna della vetrofaneria e vivi plausi ai bravi osti che valorizzano con la loro attività l'antico borgo.

MAREMMA-GROSSETO 25 agosto 2022

Ristorante "Terme Marine Leopoldo II" di Etruria Nuova srl, in cucina Innocen-



TOSCANA segue

zo Ferrario e Daniele Zanzucchi. ●Via IV Novembre 133, Marina di Grosseto (Grosseto); ☎0564/010100; booking-mg@termemarine.com, www.termemarine.com; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: flan di patate e porcini su crema di formaggio; paccheri all'ortolana; arrosto di cinta senese sfumata al Vermentino con ciambotta di verdure; tartelletta alla crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Masso bianco Maremma Toscana Dop; Canneto Sangiovese Maremma Toscana Dop (entrambi Cantina Mantellassi).

Commenti: Nel pomeriggio si è svolta la presentazione del libro su temi di alimentazione e cucina, *La sostenibilità a tavola, la cucina del domani*. Il menu predisposto dal Simposiarca Domenico Saraceno ha cercato di conciliare le caratteristiche della cucina alberghiera e la stagionalità, proponendo un menu rappresentativo dell'offerta media del ristorante. Anche la scelta dei vini della Cantina Mantellassi di Scansano è stata determinata dal legame con il territorio. L'ambiente elegante e funzionale si presta bene all'organizzazione di iniziative culturali e incontri aperti al pubblico.

 **MUGELLO**
16 luglio 2022

Ristorante "I Diacci" di Ischetus Società cooperativa, in cucina Nadia Begliomini e Francesca Tagliaferri. ●Località I Diacci - Passo della Sambuca, Palazzuolo sul Senio (Firenze); ☎cell. 339/7722208; info@rifugioidiacci.it, www.rifugioidiacci.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio - marzo; giorno di chiusura festivi e a pranzo (1° settembre - 30 giugno). ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: ficattole, affettati, stracchino; ravioli con ricotta e ortica al burro e salvia; tortelli mugellani al ragù di cinghiale; coniglio con patate al forno; assaggio di trippa alla fiorentina; assaggio di spezzatino di cinghiale; panna cotta con frutti di bosco.

I vini in tavola: Nipozzano 2020 (Frescobaldi).

Commenti: Riunione conviviale dei saluti estivi al fresco dell'abetina di questo rifugio immerso nelle foreste intatte dell'Appennino toscano-roma-

gnolo. Il Vice Delegato e Simposiarca Renzo Bartoloni ha selezionato il menu con piatti espressione di una cucina locale, semplice e casalinga, preparati con grande passione dalle cuoche Nadia Begliomini e Francesca Tagliaferri. Alto il gradimento degli Accademici per la pasta fritta e per la pasta fresca ripiena dei primi piatti. Ottimo il coniglio arrosto dal sapore di una volta. Al termine del piacevole pranzo, prima della visita all'antico mulino, è stato consegnato il guidoncino alle cuoche e alcune pubblicazioni accademiche al gestore Francesco Ricci.

 **PISA**
20 settembre 2022

Ristorante "I Sette Nani" di 7 Nani di Nicola Venturi & C. snc, in cucina Miria Maria Tamperi. ●Lungarno D'Annunzio 130, Pisa; ☎050/960091, cell. 333/2730963; vlsia776@gmail.com, www.ristoranteisettenani.it; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 ottobre - 1° aprile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: zuppettina di moscardini nostrali con pane croccante, aromatizzata alla salvia ed erba cedrina; minestra di pesce della tradizione pisana; fettuccine di pasta fresca con pesce San Pietro, pomodori freschi e basilico; orata con patate tagliate al coltello al forno aromatizzata alla buccia d'aglio e salvia; torta coi bischeri.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; bianco Colli Pisani.

Commenti: Sulla riva sinistra dell'Arno, a poche centinaia di metri dalla foce, il ristorante, dopo circa sessant'anni dall'inaugurazione gestito sempre dalla stessa famiglia, è ormai parte integrante del panorama fluviale pisano. Anche stavolta la Delegazione ha visitato una cucina di tradizione in un ambiente dotato di una suggestiva terrazza affacciata sulle sottostanti acque del fiume. Nel menu, rigorosamente di cucina di mare, si segnala una preziosa riscoperta della minestra di pesce alla maniera pisana e un ghiotto secondo di pescato del giorno. Non poteva mancare, a conclusione, la torta coi bischeri di stretta tradizione locale.

 **VALDARNO ARETINO**
30 luglio 2022

Ristorante "Zenzero" di Alex Dong. ●Viale Cadorna 46, Monteverchi (Arezzo); ☎055/6145305; coperti

80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: involtini primavera con gamberi e verdure; yakitori sandwich; sake arancini; chips di riso con tonno piccante; sushi misto; raviolo misto; spaghetti di soia gamberi e verdure; salmone cottura cotta a bassa temperatura; uramaki misto; sorbetto; mochi mango e vaniglia con gocce di cioccolato.

I vini in tavola: Gewürztraminer (Peter Zemmer).

Commenti: Una sorpresa questo ristorante, proposto dal Simposiarca Sergio Bianchi, che unisce alla cucina asiatica le influenze di quella Toscana. La Delegazione ha deciso di provarlo anche perché è uno degli ambienti più frequentati specie dai giovani nel territorio. I piatti sono stati tutti molto buoni, con materie prime di ottima qualità e serviti bene e velocemente. In particolare i ravioli e gli spaghetti hanno avuto valutazioni molto buone e, in generale, tutto il particolare menu è stato di gradimento dei numerosi Accademici.

 **VALDARNO FIORENTINO**
14 luglio 2022

Ristorante "Podere San Giusto" dell'azienda agricola San Giusto, in cucina Federico Nencini. ●Via Poggio alla Croce 41, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/500084; info@poderesangiusto.it, www.poderesangiusto.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura 15 giorni a novembre. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: assortimento di bruschette, focacce, salumi e verdure in pastella; spaghetti alla chitarra con zucchine, pancetta, timo e mandorle tostate; rosticciana disossata ripiena con il suo filetto alle erbe aromatiche al forno; verdure dal nostro orto; pesca all'Alkermes con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Rigoletto (Colle Massari).

Commenti: Il ristorante è posto all'interno dell'agriturismo Podere San Giusto, di proprietà della famiglia Nencini, immerso nella splendida campagna di Figline Valdarno. Tutto il complesso è ben tenuto e l'area all'aperto, riservata alla Delegazione sotto una grande tenda, si affaccia sulle campagne. Lo chef del ristorante, Federico Nenci-

ni, utilizza prodotti a km 0, verdure dell'orto, pane, pasta e dolci fatti in casa. La sua cucina è tradizionale toscana. Viene curato l'impiattamento di ogni portata, tradizionalmente servita su vassoi o in terrine preparate per due persone per favorire la convivialità. Tutto il menu ha ottenuto una valutazione ottima.

 **VALDARNO FIORENTINO**
23 settembre 2022

Ristorante "Hostaria Ceccotoccamani" di Davide Boni, anche in cucina. ●Via Francesco Petrarca 11, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/8334052, cell. 347/4770307; info@hostariaceccotoccamani.it, www.hostariaceccotoccamani.it; coperti 55+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: entrée ricciola e verdure; fagottino ripieno di baccalà su crema di funghi porcini con porri cristallizzati; ombrina al forno su gazpacho con verdure di stagione; tortino crema e mele.

I vini in tavola: Il Palazzo Vermentino Igt.

Commenti: Il ristorante è situato in un palazzotto trecentesco sul Lungarno di Incisa. Il cuoco e titolare del ristorante, Davide Boni, utilizza prevalentemente prodotti del territorio sapientemente cucinati e curati nell'impiattamento. Il menu è risultato gradevole e i piatti originali, in particolare l'ombrina sul gazpacho realizzato con peperone, cipolla, pomodoro, cetriolo, basilico e cuore di sedano. Pane e pasticceria fatti in casa.

 **VALDELSA FIORENTINA**
20 luglio 2022

Ristorante "Osteria Il Campanellino" di Falossi. ●Piazzetta Spedale dei Pellegrini 36, Barberino Valdelsa (Firenze); ☎055/8075770, cell. 340/6027401; www.osteriailcampanellino.it; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,87.

Le vivande servite: flan di rapa rosa su crema di roquefort e noci; picci toscani all'aglione; gnudi alla fiorentina; peposo dell'Impruneta con vele di pane; cipolline in agrodolce; tortino di mele con crema pasticciera.

I vini in tavola: Vino rosso Chianti Docg.

Commenti: Serata conviviale in una splendida terrazza panoramica nel centro storico di Barberino Valdelsa. Il Simposiarca Dante Nesi è riuscito a catalizzare piatti tipici con la calura eccessiva del periodo cercando di coniare un menu che tenesse conto della territorialità e stagionalità. Ci è ben riuscito! Gli Accademici e gli ospiti hanno apprezzato la cucina. Cordialità e amicizia hanno regnato ai tavoli. Il Delegato Signorini, consegnando al gestore la vetrofania accademica, ha augurato a tutti i commensali e alla brigata di cucina serene e meritate vacanze.

 **VALDELSA FIORENTINA**
21 settembre 2022

Ristorante "Le Boscarecce" di 20, in cucina Susanna. ●Via Renai 19, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/61280; susanna@leboscarecce.com, www.leboscarecce.com; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sformatino di zucchine con fonduta di parmigiano reggiano, olio extravergine di oliva e pepe nero; zuppa di funghi porcini; stracotto in bianco con cipolle e pepe nero in grani; patate alla contadina con aglio e rosmarino; millefoglie alla crema chantilly alla francese con lamponi e scaglie di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Il rosato Badia di Morrona Igt; Chianti I Sodi del Parettao Docg; Blancs de Noirs metodo classico; Rosa Regale Brachetto d'Acqui (Banfi).

Commenti: Serata fresca in una locanda che ha accolto gli Accademici con un fornito tavolo degli aperitivi. Luci soffuse e clima conviviale hanno reso la cena più che piacevole. Oltre a soddisfare il palato, la serata ha consolidato l'amicizia ai tavoli, fra l'altro ben preparati. Un plauso alla signora Susanna chef e alla Simposiarca Bensi che ha ben coniato territorialità e stagionalità. Gradito il pensiero finale che la Simposiarca ha voluto donare.

 **VOLTERRA**
17 settembre 2022

Ristorante "Nonna Mara" di Alessandro ed Eleonora Nanni, in cucina Gabriele Falchi e Paola Panicucci. ●Strada Provinciale dei Tre Comuni 76, Montescudaio (Pisa); ☎0586/650435, cell. 329/7374458; ele75nanni@gmail.com; coperti 90+40 (all'aperto). ●Par-

cheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: antipasti di terra Nonna Mara; pasta all'uovo con ragù di anatra; arrosto misto (piccione, faraona, coniglio ripieno), patate arrosto e verdure saltate; crostata e cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Vini Doc Montescudaio (Podere Morazzano).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un locale che è ristorante - pizzeria - agriturismo, tutto perfettamente organizzato con uno staff molto efficiente. Ricchissimo l'antipasto con salumi e formaggi della zona; l'arrosto misto cotto alla perfezione con contorno di verdure saltate. Due crostate, rigorosamente fatte in casa, con due diverse marmellate, hanno concluso una serata piacevole per un gruppo di amici Accademici accompagnata da cibo ottimo e servito celermente.



MARCHE

 **ASCOLI PICENO**
22 luglio 2022

Ristorante "Lancette" di La Lancette snc di Elena Papetti e Franco Neroni, in cucina Marco Pignati. ●Viale Europa 37, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/82096, cell. 338/8592826; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15 dicembre - 30 gennaio; giorno di chiusura mercoledì (mesi invernali). ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: olive dorate di pesce, totanetti, alici croccanti, cozze al limone; mezzi rigatoni al pesto azzurro; guazzetto dell'Adriatico; sfoglie di chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Passerina S. Basso (Tenuta Cocci Grifoni).

Commenti: Gli Accademici hanno apprezzato il convivio con una valutazione di rilievo. Tra le vivande preparate secondo tradizione, si evidenzia il "pesto azzurro" che è una sorta di battuto di pesce, appunto

azzurro, come lo sgombro e le alici. È stata molto gradita la presenza di Accademici provenienti da altre Delegazioni, addirittura, da quella di Messina. La signora Marilena, poi, rispondendo con competenza alle varie richieste dei commensali, ha impartito una vera e propria lezione sulla pesca e sul pescato dell'Adriatico.

 **ASCOLI PICENO**
12 agosto 2022

Ristorante "Paglià Pizza e fichi" di ITFOOD Srl, in cucina Gabriele Eusebi, Francesco Pizzigrilli, D'Angelo. ●Via Cesare Ulpiani 12, Pagliare di Spinetoli (Ascoli Piceno); ☎0736/498396; info@pagliapizzaefichi.it, www.pagliapizzaefichi.it; coperti 120+180 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: chips di carciofini fritti; pizza frita prosciutto e fichi; pizza tonda: pomodori arrosto e peperoni alla brace; pizze quadre: porchetta; burrata e spalletta di suino nero d'Abruzzo; pomodorini, stracciatella e alici di San Benedetto; pizza tonda: bufala.

Commenti: "La pizzettata" è parte della tradizione instaurata dalla Delegazione, a seguito del riconoscimento da parte dell'Unesco, nel 2017, come "patrimonio immateriale dell'umanità, dell'arte tradizionale del pizzaiolo napoletano". La pizzettata è la riunione conviviale a tema unico voluto per esaltare l'ennesimo riconoscimento della cucina italiana nel mondo. Grande successo, con intervento del Sindaco e della Delegata di Sofia Penka Nesheva che, insieme ai vari Accademici e ospiti, hanno gradito all'unanimità.

 **MACERATA**
15 luglio 2022

Ristorante "La Rotonda" di Sara Pandolfi, in cucina German Scalmazzi. ●Via delle Nazioni 27, Porto Recanati (Macerata); ☎071/7590108, cell. 347/9584246; larotonda.ilristorante@gmail.com, www.larotonda.com; coperti 65+35 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mercoledì (in inverno). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pesca ghiacciata e foglia-ostrica; carpaccio di spigola d'amo, pepe del Sichuan e pesca Saturnia; spaghetti al burro e pesce sardo, caviale d'aringa e pesca

Saturnia salata; rombo chiodato, cipollotto alla brace, mostarda di pesca Saturnia e paccasassi; pesca Saturnia in diverse versioni dolci.

I vini in tavola: Brut Riserva; Podium 2019; Dorato (tutti Garofoli).

Commenti: La seduta accademica, anche quest'anno dedicata alla pesca Saturnia, diventata uno dei prodotti di eccellenza del territorio, ha avuto il merito di scoprire l'abilità di uno chef come German Scalmazzi nell'abbinare questo frutto con i piatti della tradizione. Egli stesso ha voluto spiegare alcuni passaggi delle sue preparazioni più riuscite. Relatore della serata il dottor Marco Eleuteri che ha illustrato le tecniche più recenti per migliorare la qualità della pesca, per anticipare la maturazione e prolungarla oltre i mesi più caldi. Successo della serata anche per merito della Simposiarca, Elisabetta Giorgetti, che si è molto prodigata perché tutto si svolgesse alla perfezione.



UMBRIA

 **ORVIETO**
23 luglio 2022

Ristorante "Pellegrini" di Pellegrini srl, in cucina Pablo e Francesco Pellegrini. ●Piazza del Duomo 8, Orvieto (Terni); ☎0763/319017; chefspellegrini@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salmone marinato, salsa tzatziki, guacamole e prezzemolo; spaghetti Mancini, gambero rosa, panure al limone e katsubushi; ombrina, caponata di melanzane, pinoli e prezzemolo; lemon curd.

I vini in tavola: Orvieto Doc Classico Superiore San Giovanni della Sala (Castello della Sala - Antinori).

Commenti: In una bella serata estiva, la Delegazione si è riunita in questo splendido locale che affaccia sul Duomo di Orvieto. I fratelli Pellegrini, che condividono la passione



UMBRIA segue

per la cucina, gestiscono in maniera impeccabile il delizioso ristorante. Il menu a base di pesce, ideale per la calda stagione estiva, ha incredibilmente soddisfatto i palati, grazie agli originali ed equilibrati abbinamenti di sapori. Gli spaghetti con il gambero rosa erano ben bilanciati e l'ombrina era davvero squisita, adeguatamente anticipati dal salmone marinato. Ottimo l'accompagnamento con il vino Orvieto Doc Classico Superiore. Servizio sollecito e preciso.

PERUGIA

17 settembre 2022

Ristorante "Tenuta Lamborghini" di Tenuta Lamborghini srl, in cucina Marco Mancini. ●Località Soderi 1, Panicarola, Panicale (Perugia); ☎075/8350029, cell. 333/7535277; info@tenutalamborghini.com, www.tenutalamborghini.com, www.facebook.com/tenutalamborghini; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da 1° gennaio - 31 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: arvoltolo umbro con sella di suino stagionata e marmellata di fichi; paccheri all'amatriciana estiva; costolette di agnello in crosta di pistacchi con verdure di stagione grigliate; semifreddo alla vaniglia, salsa al mango e croccante alle nocciole.

I vini in tavola: Lamborghini brut Pinot Chardonnay; Centanni Grechetto Umbria; rosé Merlot Umbria (tutti Tenuta Lamborghini).

Commenti: Nel periodo della vendemmia la riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Andrea Fatti nella tenuta acquistata da Ferruccio Lamborghini negli anni '60 del secolo scorso. Dopo una vista alla cantina e al piccolo spazio museale, per il pranzo gli Accademici si sono spostati nel ristorante che affaccia sul campo da golf. Per iniziare, l'arvoltolo, tipica preparazione umbra piacevolmente rivisitata dallo chef Marco Mancini. A seguire, un'originale amatriciana estiva. Particolarmente apprezzate le tenere costolette di agnello ingentilite da una crosta di pistacchi, inusuale ma gradevolmente abbinata a un rosé di Merlot, come gli altri vini Tenuta Lamborghini.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

17 settembre 2022

Ristorante "Le Logge" di Michele Marinelli. ●Piazza Matteotti - in-

terno Loggiato Bufalini, Città di Castello (Perugia); ☎075/8642304, cell. 320/8368343; info@ristorantelegge.com, www.ristorantelegge.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: flan di pecorino su crema di piselli e julienne di pancetta; cappellacci di porcini con zucca gialla e petali di capra; brasato al Sagrantino; verdure saltate; semifreddo con meringhette, cioccolato e coulis di lamponi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Iris Vigneti); Trebbiano dell'Umbria Calicante 2020 (Villa Mongalli) Igt; Sagrantino di Montefalco Docg 2015 (Scacciadiavoli); Moscato d'Asti Toso.

Commenti: Bellissima riunione conviviale dove la tematica "abbinamento cibo-vino" è stata ampiamente rispettata e ha messo in evidenza l'importanza di un giusto accostamento. I piatti sono stati tutti apprezzati sia nella presentazione sia al palato. Notevole l'abbinamento dei cappellacci di porcini con il "Calicante", dove l'uno esaltava il sapore dell'altro. Vivo apprezzamento ha riscosso anche il brasato macerato nel Sagrantino, accompagnato dallo stesso vino. Squisito dolce preparato dalla signora Natascia, consorte di Michele Marinelli. Un plauso all'Accademica Adriana Berretti Capecchi che ha svolto il compito di Simposiarca con un excursus storico dei piatti molto interessante.



LAZIO

ROMA

27 settembre 2022

Ristorante "A casa dello chef" di Deborah Tontini, anche in cucina. ●Via Rosa Raimondi Garibaldi 2, Roma; ☎06/49774341, cell. 351/8704554; acasadellachef@gmail.com, www.acasadellachef.business.site/, www.facebook.com/ristoranteacasadellachef; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tris di "ciocette" alla romana (piccole bombe salate ripiene di salse cacio e pepe, carbonara e amatriciana); strozzapreti alla Nandina (con ragù di battuto di salsiccia sfumato al Brandy e crema di parmigiano reggiano); polpetta di bollito su crema di parmigiano reggiano e pinoli tostati e polpetta di coda alla vaccinara con contorno di cicoria ripassata in padella; tiramisù al pistacchio.

I vini in tavola: Uno 02 Lazio bianco Igp; Uno 06 Lazio rosso Igp (Casale 5 Scudi - Le Ferriere).

Commenti: Estro e innovazione dello chef nella preparazione dei vari piatti. Si è distinto il tris di romanità: i classici condimenti all'amatriciana, carbonara e cacio e pepe hanno costituito il ripieno di piccole bombe salate. Maggiori consensi per gli strozzapreti, per la cremosità del condimento, il perfetto amalgama e il gusto deciso. Giudizi altrettanto lusinghieri per le polpette, grazie alla loro eccezionale morbidezza, con una leggera preferenza per quelle di coda alla vaccinara dovuta al sapore più intenso. Al di sotto delle aspettative il dolce. Gradito l'abbinamento con i vini e ancor di più il servizio, caratterizzato da una squisita cortesia, ad accompagnare professionalità e precisione.

ROMA CASTELLI

24 settembre 2022

Ristorante "Benito al Bosco" di Morelli. ●Via Morice 96, Velletri (Roma); ☎06/9632220; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: zuppa di funghi; fettuccine ai funghi porcini; vitella in crosta con contorno di patate arrosto e funghi porcini scottati in padella; zuppa inglese.

I vini in tavola: Frascati Le Rubbie; rosso Igp (entrambi Cantina Casale Vallechiesa di Frascati).

Commenti: Per festeggiare gli 87 anni di Benito Morelli e avere la garanzia di poter gustare il porcino nel miglior modo, il tradizionale convivio dedicato ai funghi è stato organizzato in uno dei ristoranti meglio attrezzati per scelta e qualità dei prodotti. Non essendo disponibile la produzione locale, sono stati utilizzati funghi porcini provenienti dalla Calabria. Gradimento superiore ha ricevuto la zuppa, perfetta per sapori, consistenza e quantità. Fettuccine nella norma, mentre un altro notevole gradimento ha ricevuto la vitella in crosta, soprattutto per la porzione generosa e prelibata di porcini. Ospiti il Delegato di Roma Eur, Claudio Nacca e il Vice, Enzo Pagani.

ROMA EUR

26 luglio 2022

Ristorante "Cacciatori dal 1896" di Giuseppe e Francesco Faraone, in cucina Francesco Faraone. ●Viale Guglielmo Matteotti 27, Nettuno (Roma); ☎06/9880330; info@ristorantecacciatori.it, www.ristorantecacciatori.it, www.facebook.com/cacciatorinettuno; coperti 80+16 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: minestra pasata di pesce alla nettunense con quadrucci all'uovo; paccheri con ragù di cocchio; tracina alla cacciatora; insalatina mista di stagione; zuppa inglese.

I vini in tavola: Malvasia Puntinata Lazio bianco Igp; Neroniano Caccione Nettuno bianco Dop (entrambi Casa Divina Provvidenza).



Commenti: I Simposiarchi Enzo Pagani e Cristina Bernardini, con lo chef, hanno incentrato il menu sulla cucina tradizionale dei pescatori di Nettuno. Apprezzatissima, per il gusto deciso, la minestra pasata. L'altra pietanza clou della serata, senza trascurare i paccheri, è stata la tracina alla cacciatora: un pesce, piuttosto difficile da trovare nella carta dei ristoranti, dalle carni deliziose e assolutamente privo di spine. A chiudere in dolcezza una squisita zuppa inglese, fatta secondo la miglior tradizione locale. Molto apprezzato l'abbinamento con due ottimi bianchi. Servizio cortese e accurato; lodevole l'ospitalità riservata agli Accademici dalla proprietà e da tutto lo staff.



ABRUZZO



ATRI
29 luglio 2022

Ristorante "Le Macine" di gestione familiare, in cucina Gaia De Dominicis.
● Contrada Cerrano 36, Silci (Teramo); ☎ 085/9354033, cell. 320/2504905; info@agriturismolemacine.it, www.agriturismolemacine.it; coperti 80.
● Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre - aprile; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,2.

Le vivande servite: antipasto di fattoria, tagliere e verdure; rintroilo con pancetta croccante; tagliata di manzo con rucola e pomodorini-insalata; tris di dolci.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (Barone Valforte).

Commenti: Presso l'agriturismo, da cui si gode un panorama molto suggestivo, gli Accademici si sono incontrati in una piacevole e calda serata estiva, per degustare i piatti proposti e declamare, a turno, durante la cena, poesie riguardanti l'estate e il cibo. Il postulante Piero Sorrentini ha saputo condurre la serata in modo preciso e impeccabile. Il servizio è risultato accurato ed efficiente e anche il menu ha suscitato unanimi consensi, così come tutto l'ambiente.



L'AQUILA
20 agosto 2022

Ristorante "Da Loredana Hotel Parco del Gran Sasso" di Albergo Parco Gran Sasso srl, in cucina Loredana Pelini.
● Via di Campo Imperatore 7, Castel del Monte (L'Aquila); ☎ 0862/1911661, cell. 338/8348150; albergo.parcogransasso@gmail.com, www.parcogransassohotel.it, www.facebook.com/parcogransassohotel - www.instagram.com/parcogransassohotel; coperti 115+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì.
● Valutazione 9,1.

Le vivande servite: formaggi misti di pecora, pane fritto dorato con marcatto, ceci e zafferano, polpette di formaggio, agnello con i fagioli, coratella; zuppa di gnocchetti e verdure; ravioli di ricotta al sugo; agnello di Castel del Monte alla brace; arrosticini di pecora alla brace; patate e verdure; pizza dolce castellana.

I vini in tavola: Malandrino Cerasuolo (Cataldi Madonna); Dama Montepulciano (Marramiero); Moscato dolce.

Commenti: Nel giorno della consegna del premio "Villani" al pecorino "canestrato di Castel del Monte", si è andati alla ricerca dei prodotti locali. È stato scelto un locale che utilizza prodotti frutto della pastorizia, in un centro montano che è proprio ai piedi del Gran Sasso. Il menu è stato più che appropriato, in un percorso che la Simposiarca Accademica Rosella Capaldi è riuscita ad amalgamare con l'aiuto e i consigli dei gestori. E il convivio, che ha ospitato il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, ha risposto pienamente alle aspettative, sia per il gusto dei vari piatti, sia per il servizio in divisa del personale di sala. Un pranzo andato oltre ogni aspettativa.



PESCARA
23 settembre 2022

Ristorante "La Polena" di La Polena.
● Via Aldo Moro 3, Montesilvano (Pescara); ☎ 085/66007; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salmone marinato, salsa all'arancia e yogurt caviale all'arancia rossa e finocchietto; insalatina di mare; cipolla rossa marinata mango e croccante di arachidi; fiori di zucca in tempura in farcia di crostacei con salsa agrodolce e crema di limone; seppiolina gratinata



su crema di scampi e pane croccante al pomodoro; chitarrina alla marinara con crostacei, mollame e frutti di mare; fritto misto sgusciato (calamarretti, scampi, bianchetti) con insalata esotica; sorbetto menta e liquirizia; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante brut cuvée (Astoria Valdobbiane); Chardonnay Chioma di Berenice (azienda agricola S. Lorenzo).

Commenti: Il tema della serata è stato: "Agricoltura biodinamica, le ragioni del pro e del contro", relatori il professor Ernesto Di Renzo e il dottor Roberto Defez con intervento finale del professor Angelo Cichelli. Il dibattito ha mostrato subito un carattere dubitativo su questo tipo di agricoltura, sia per le metodiche, come la preparazione del terreno e le concimazioni molto complesse nella loro composizione, sia per la mancanza di un vero disciplinare riconosciuto. Il convivio, a seguire, ha avuto come Simposiarca il Delegato Giuseppe Fioritoni. Ben curata e molto apprezzata la cena dagli Accademici e ospiti, con un menu di pesce preparato con buon risultato da Maria De Sanctis chef del ristorante.



SULMONA
28 agosto 2022

Ristorante "La Tana del Rosso" di Aldo Taddei, anche in cucina.
● Via Nocella snc, Roccasale (L'Aquila); ☎ cell. 393/8818412; latanadelrosso@hotmail.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,01.

Le vivande servite: selezione di formaggi dell'azienda "La porta dei Parchi" di Nunzio Marcelli; salumi roccolani; farfalle con pomodoro secco di Altino, noci ed erbe della

Maiella; brasato di maiale nero con verdure gratinate; tiramisù.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Pietrantoni di Vittorito.

Commenti: Dopo la breve pausa estiva, un'interessante giornata organizzata dalla Vice Delegata Carmela e da Michela, per conoscere le bellezze della meravigliosa Basilica di San Pelino a Corfinio, con la sapiente guida del parroco Don Vincenzo Paura. Gli Accademici si sono ritrovati poi nel ridente paese di Roccasale, arroccato sulle pendici del Morrone, per la riuscitissima riunione conviviale organizzata dall'Accademico Consulatore Antonio Santilli: un'ottima scelta, dove il giovane cuoco Aldo ha fatto gustare pietanze tradizionali sapientemente innovative. Da tutti particolarmente apprezzati il brasato di maiale nero e le verdure coltivate nell'orto del ristorante dalla famiglia del cuoco.



SULMONA
22 settembre 2022

Ristorante "Villa Elena" di Gustavo Colelli, in cucina Nando Colelli.
● Via Badia snc, 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, martedì.
● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: ricotta di Rocca Pia, ricotta al ginepro, pecorino, crema di marmellate, sformato di patate con cuore di formaggio colorato allo zafferano, polpettine di agnello cacio, uovo e limone, pappone, peperoni ammollicati; brodo con indivia, pallottine e stracciatella; ravioli di ricotta, zafferano, noci e zucchine; agnello alle erbe della Maiella, patate



ABRUZZO segue

al forno e cicoria ripassata; macedonia di frutta fresca; delizie al limone della pasticceria Palazzone.

I vini in tavola: Pecorino Igt Terre Aquilane; Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore; Montepulciano d'Abruzzo Doc (tutti Cretara); Pecorino spumante (Vellus).

Commenti: Dopo il riuscitissimo e affollato convegno: "La Bistecca del Pastore", un'ottima riunione conviviale. La Simposiarca Carmela Petrucci ha sapientemente illustrato il menu e l'enologa Francesca Margiotta ha curato l'abbinamento dei vini. Vanno menzionati le polpette di agnello cacio, uova e limone e il tradizionale piatto del pastore: il pappone. Particolarmente apprezzato il brodo con indivia, pallottine e stracciatella, piatto tradizionale degli antichi pranzi nuziali. Ottime le delizie al limone. Simpatica e vivace serata alla presenza del Vice Presidente Vicario D'Alessio, del CT e ospiti.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
2 luglio 2022

Ristorante "Terra e Sapori" di Elisa Vitone, anche in cucina. ● *Contrada Soglion 12, Campodipietra (Campobasso); ☎ 339/4137197; info@agriterraesapori.it, www.agriterraesapori.it; coperti 60+20 (all'aperto).* ● *ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura aperto solo su prenotazione.* ● *Valutazione 8,2.*

Le vivande servite: zuppette de farre c' i sparne; pane fritte c' gl'uo-ve; verraine c'a pastelle; sciadone calle; cacio c' i noce; sagne mbuttite c' u sughe e pulpettelle; u' funnate-glie; a pizza doce.

I vini in tavola: Falanghina e Tintilia (Cantina Herero).

Commenti: Bella interpretazione dell'agrichef Elisa Vitone che ripropone sapori autentici del suo Molise, con gli ingredienti semplici e genuini delle antiche ricette della tradizione, di una cucina fondata su

saperi raccolti dalla bocca, dalle mani e dal cuore di mamme e di nonne. Così grazie a gesti, dosi, tempi, pensieri e sentimenti che vengono da lontano si rivive l'atmosfera familiare di un passato di cui si vuol far tesoro; suggestiva e romantica anche la preparazione del pane, la successiva cottura nel forno a legna per un servizio d'altri tempi. Cordiale e premuroso il servizio. Ottimo l'abbinamento con i vini del territorio.

 **ISERNIA**
11 settembre 2022

Ristorante "Terra Mia" di Ristorante Terra Mia di Umberto e Jolanda, in cucina Umberto Masciotra. ● *Palazzo Bonanni - Piazza Plebiscito, Agnone (Isernia); ☎ 0865/77843, cell. 333/7753741; terramia.ristorantebraceria@gmail.com, Terra Mia Ristorante Braceria (Pagine Facebook e Instagram); coperti 45+50 (all'aperto).* ● *ParCHEGGIO scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ● *Valutazione 8,4.*

Le vivande servite: pancotto con verdura di campo, pancetta e fondata di caciocavallo; chitarrina al sugo di agnello con ricotta salata; cosciotto mollicato al ginepro con patate al forno e cicoria ripassata; cucciolone agnonese a base di raffaiuolo rituale con caffè e cioccolata.

I vini in tavola: Torre dei Vescovi Prosecco Doc extra dry (Cantine Colli Vicentini); Opalia (Cantine Campi Valerio Monteroduni).

Commenti: La Delegazione ha tenuto la riunione conviviale sui piatti della festa della cucina del contadino dell'Alto Molise. Il Simposiarca Daniele Saia, nuovo Accademico, ha trattato la cucina del contadino allevatore della montagna molisana ricordando episodi simpatici e coloriti di memoria



familiare. Nella mattinata si era tenuto, nella sala del Consiglio Comunale di Agnone, il convegno su "Jovine e il mondo contadino. Dalla terra al cibo alla gastronomia". Il pasto è stato un riflesso descrittivo della festa dell'agricoltore locale. Gusti intensi e molto apprezzati. Vini appropriati. Il ristorante ha dato un'ottima interpretazione della tematica e ha meritato il plauso generale. Buono il servizio.

 **TERMOLI**
15 luglio 2022

Ristorante "Cian" di Miriana Lanzone. ● *Largo del Tempio 17, San Giacomo degli Schiavoni (Campobasso); ☎ 0875/704436, cell. 392/5061610; coperti 40+40 (all'aperto).* ● *ParCHEGGIO comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7,2.*

Le vivande servite: cuoppo di fritturina mista di paranza; polpo su crema di sedano rapa con sedano croccante e pesto di basilico limonato; zuppeta di farro ai frutti di mare e scampi; chitarra con emulsione di zucchine, scampi, vongole, granella di pane tostato e menta; ombriina al forno alla Vernaccia di San Gimignano con patate speziate e radicchio marinato al balsamico; delizia alle mandorle e aspic di pesche e Moscato.

I vini in tavola: Prosecco 075 Carati extra dry millesimato (Piera Martellozzo); Sciarmant Trebbiano d'Abruzzo (D'Alessi); Sauvignon (Tenimenti Grieco).

Commenti: Riunione conviviale in un noto ristorante di pesce di San Giacomo, paesino dell'immediato hinterland termolese. Il gran caldo e la necessità di rispettare ancora un giusto distanziamento interpersonale, hanno fatto preferire il dehors allestito nell'intima piazzetta

antistante il locale. Dopo il suono della campana e la presentazione dei numerosi ospiti, il Delegato ha ritenuto opportuno esporre brevemente i valori e le finalità dell'Accademia. Apprezzatissimi gli ottimi antipasti e il dessert; non felicissimo il condimento della chitarra, dove la delicatezza degli scampi e la sapidità delle vongole nostrane sono state sopraffatte dall'aroma intenso della nepitella.



CAMPANIA

 **BENEVENTO**
30 settembre 2022

Ristorante "Il Ristoro del Viandante" di Antonio Carbone. ● *Via Porreta, San Giorgio del Sannio (Benevento); ☎ 0824/779057, cell. 347/0073214; il-ristorodelviandante@virgilio.it, www.istorodelviandante.it; coperti 90+25 (all'aperto).* ● *ParCHEGGIO privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura aperti su prenotazione.* ● *Valutazione 8,1.*

Le vivande servite: salumi; parmigiana di zucchine, zuppeta di fagioli con salsiccia "pezzente" affumicata, peperoni gratinati, melanzane "scarpone"; chienolelle con pomodoro e ricotta salata; cavatelli con broccoli, guanciale e peperone crocco; maialino al mirto con zucca croccante grigliata; semifreddo stracciatella, caffè e cacao.

I vini in tavola: Rosso (Cantina Ristoro del Viandante).

Commenti: La scelta del Simposiarca Flavio De Nicolais di organizzare la riunione conviviale in questo agriturismo si è dimostrata sicuramente felice. A cominciare dall'ambiente, arricchito da una selezione di arnesi contadini, tutta la serata è improntata sulla tradizione locale. Di particolare nota le chienolelle, pregiata pasta ripiena di Apice, arricchite da ricotta secca salata; il maialino cotto nel forno a legna; la zuppa di fagioli con salsiccia "pezzente", ossia ottenuta dai tagli meno nobili del maiale e, infine, il distillato di foglie di amarena, che ha accompagnato il semifreddo, appagando tutti. Servizio garbato,

veloce e attento alle richieste degli Accademici.

CASERTA 8 luglio 2022

Ristorante "Al Vecchio Mulino" di Dino Casale. ●Via Prima Macchia, Teano (Caserta); ☎0823/886291, cell. 328/7255900; www.alvecchiomulino.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: rosso di bufala con grana e fungo crudo; tortellone di burrata con zucchine e ricotta; guanciale di vitello al Falerno con pure di cavolo; tiramigiu.

I vini in tavola: Asprinio di Aversa spumante; Pallagrello bianco; Aglianico irpino; Moscato.

Commenti: Il ristorante è situato all'interno di una elegante palazzina nobiliare, Villa Guerrera, alle porte della cittadina di Teano, e offre eleganti spazi sia interni sia all'aperto, con piscina e antichi ulivi a rendere la *location* piacevole. Patron del locale è Dino Casale, inventivo cuoco ed esperto di gastronomia, garbato affabulatore per gli ospiti del locale. Dino si circonda di una team di giovani cuochi che lo supportano nel realizzare le sue proposte culinarie. La cucina, basata su prodotti selezionati del territorio, propone spesso nuovi piatti, risultando sempre gradevole. Ottima anche la selezione di vini, non solo del territorio. Un'esperienza sempre di grande piacevolezza.



SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO 29 luglio 2022

Ristorante "Siculish" di Maria e Marco Chimenti, in cucina Girolama Russo. ●Via della Repubblica 78, Balestrate (Palermo); ☎cell. 338/7558361; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda decade di gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: julienne di calamaro su purea di patate novelle e barbabietola profumata al rosmarino; tagliolino di pasta fresca con vongole veraci e bottarga di tonno rosso di Favignana; involtino di pesce spada aromatizzato all'arancia con patate croccanti al forno; coppa di gelato vaniglia e cantalupo fresco.

I vini in tavola: Inzolia Terre Siciliane Igp (Cantine Salvia, Partinico).

Commenti: Il ristorante Siculish gode di una terrazza che domina sul porto di Balestrate. Locale accogliente, personale qualificato e massima disponibilità da parte dei gestori. Il menu a base di pesce, proposto dalla giovane cuoca Girolama, ha rappresentato la territorialità dei prodotti ittici siciliani. I calamari a julienne, i tagliolini di pasta fresca con vongole veraci e bottarga di tonno rosso di Favignana, gli involtini di pesce spada sono stati apprezzati da tutti commensali. Ottimo l'abbinamento del vino Inzolia Igp. Alla fine della riunione conviviale è stata chiamata la cuoca alla quale è stato fatto un plauso augurandole una lunga e prosperosa carriera.

CANICATTI 28 agosto 2022

Ristorante "Zamù" di Salvatore e Roberto Giardina. ●Viale della Vittoria 208, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856944; info@zamuraistorante.it; coperti 80+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sfornato ai funghi, polpo bbq con salsa alla Luciana; risotto ai frutti di mare; cotoletta di tonno, verdure di stagione; gelato al limone; cialda di mandorla con crema chantilly, miele, mirtillo e pistacchio.

I vini in tavola: Grillo bio (Viticoltori associati); spumante brut CVA.

Commenti: Piacevole riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo, in un moderno ristorante, ristrutturato e ben arredato, nato dalla fusione di due locali storici. Piatti ben curati e raffinati, ottimi i sapori e vasta la carta dei vini. Personale sempre attento, gentile e disponibile.

GELA 30 settembre 2022

Ristorante "Donna Vitina" di Sa.Bri. food srl, in cucina Salvo Cusumano.

●Via Cristoforo Colombo 148, Gela (Caltanissetta); ☎0933/196 5989; www.facebook.com/DonnaVitina; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: ostriche e tonno marinato al pompelmo rosa con basilico e pepe rosa; timballo alla Norma, spigola, ricotta affumicata, ciliegino; seppie e macco; babà con crema di fragole.

I vini in tavola: Murgo Etna bianco (Tenuta San Michele).

Commenti: La Delegazione si è riunita in un nuovo locale, vicino al mare, aperto da poco più di un mese, ma gestito da una proprietà di lunga esperienza; in cucina uno chef, Salvo Cusumano, con una variegata e lunga esperienza. L'ambiente elegante e moderno, a tratti raffinato, ha esaltato la convivialità della serata in cui numerosi Accademici hanno apprezzato la cucina che riprende e rivisita elaborati classici siciliani.

MESSINA 21 settembre 2022

Ristorante "Toro Nero-Rais" di Toroneo srl, in cucina Mirko Cannata. ●Via Consolare Pompea 58A, Messina; ☎090/2931640, cell. 366/7102667; toroneosrl@gmail.com; coperti 50+250 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: caramelline in pasta brick con mousse di salmone; polpettine di pesce in agrodolce, rucola e scaglie; stecco di gamberone in crosta di panko; frittura di anelli e ciuffi di totani in pastella tempura; risottino con crema di zucchine, vongole veraci, gamberi e rucola; filetto di ricciola cotto a bassa temperatura con crema di bieta, chips di topinambur e petali di datterino; insalata di frutta e sorbetto.

I vini in tavola: Gewürtztraminer Doc (Martini e Sohn).

Commenti: La Delegazione ha visitato la sede estiva (Rais) dell'ormai storico ristorante, situata in un elegante villino Liberty. Il giovane chef Mirko Cannata ha proposto un menu (illustrato dal Simposiarca Salvatore Ragusa) basato sul pescato di stagione (ricciola cotta a bassa temperatura) e sui frutti di mare (risotto alle vongole) preceduto da piccoli e apprezzati antipasti. La cucina è stata ben valutata dagli Accademici con isolate riserve (in particolare sul pesce e sull'abbi-

namento della crema di bieta alla ricciola, non da tutti apprezzata). Ottima la proposta del vino. Festosa conclusione della riunione conviviale con la consegna del guidoncino.

MODICA 4 agosto 2022

Ristorante "Torre Don Virgilio" di Corrado Blanco e Salvatore Leggio. ●Via Rocciola Scrofani 260, Modica (Ragusa); ☎0932/909116; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: ricottina al miele, caciocavallo semistagionato con marmellata di arance, polpettina di patate, caponata, salsiccia secca, capocollo, faccia rivecchia con farina integrale; capunti al pesto siciliano in terrina; tagliata di bovino modicano con verdure grigliate; cannolo scomposto.

I vini in tavola: Passo delle Mule (Cantina Duca di Salaparuta).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta negli accattivanti locali del Country Hotel Torre Don Virgilio, splendida struttura sita nell'agro modicano, immersa tra secolari alberi di carrubo e di olivo. Sono state presentate pietanze della tradizione e non, preparate con prodotti di stagione e del territorio, tutti a km 0. I numerosi commensali, Accademici e ospiti, hanno particolarmente apprezzato la salsiccia secca, il capocollo e la tagliata di bovino, preparati con suini e bovini allevati in masseria. Ottimo il servizio coordinato dalla maitre di sala Silvana Puglisi.

SIRACUSA 13 settembre 2022

Ristorante "Cortile Spirito Santo" di Francesco Boscarino, Elisa Di Giorgio, Luigi Latino e Simona Castelluccio, in cucina executive chef Giuseppe Torrisi. ●Via Salomone 21, Ortigia (Siracusa); ☎0931/815404, cell. 347/6193240; info@cortilespiritosanto.it; www.cortilespiritosanto.it; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (settembre - giugno). ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: vitellina e tonno rosso, salsa tonnata con caviale di tartufo, cappero di salina fritto e salsa kabayaki; tagliolini freschi cotti in aglio, olio e peperoncino, pesto di finocchietto selvatico, gambero rosso di Mazara del Vallo, bottarga, colatura di alici e salsa garum; filetto



SICILIA segue

di dentice in crosta di olive, su spinaci, verdure di stagione, frutti di mare e salsa champagne; dessert dello chef con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Fania Insolia Fiano Igt; Pretiosa Albanello Igt (Antiche Cantine Gulino di Siracusa).

Commenti: Ha avviato la serata il Delegato Angelo Tamburini che ha dato la parola, per un breve saluto, alle proprietarie Elisa Di Giorgio e Simona Castelluccio e, a seguire, al Simposiarca Enrico Maggi che ha curato la sintonia delle preparazioni con il tema trattato: "Umami: il quinto gusto". Le pietanze in tavola sono state presentate, con attenzione e professionalità, dal maître Mariano Luca e artisticamente confezionate dall'executive chef Giuseppe Torrisi; in abbinamento i vini, proposti dal sommelier Fabio d'Urso. Infine, la consegna del guidoncino accademico da parte del Delegato con un lungo e convinto applauso degli Accademici.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

21 settembre 2022

Ristorante "Osteria Ferrara" di Fabrizio Ferrara, anche in cucina. ●7 rue du Dahomey, Parigi; ☎0033/143716769; osteriaferrara@yahoo.com, www.osteriaferrara.com; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: prosciutto di Parma, finocchiona, grissini artigianali; insalata di polpo, patate e ortiche; mezzi paccheri (pastificio Mancini), porcini, fonduta di pomodori, ricotta salata, basilico; filetto di ombrina, limone e capperi di Linosa; panna cotta al pepe del Vietnam, fichi arrostiti, crumble ai cereali.

I vini in tavola: Berlanda prosecco Superiore San Fermo; Fiano di Campania 2019 (Pietracupa); Sangiovese rosso Vigliano 2020 (Paolo Marchionni).

Commenti: Tornati dopo 4 anni, il ristorante si conferma ancora una volta un'ottima scelta. In questo antico locale, ritrovo di anarchici italiani negli anni '20, lo chef Fabrizio Ferrara ha proposto e ben presentato un menu di stagione, riunendo con sapienza tradizione e innovazione. I numerosi Accademici e amici, felici di ritrovarsi, hanno tributato un caloroso riconoscimento allo chef e a tutto il suo personale. Ottimi i piatti serviti con un plauso particolare alla panna cotta, perfettamente equilibrata e curata nella presentazione.

PAESI BASSI

UTRECHT

10 settembre 2022

Ristorante "Sempre Lui" di Davide Brüggeman e Laura Meyer, in cucina Davide Brüggeman. ●Markt 16, Wijk bij Duurstede (Utrecht); ☎0021/343769082; info@semprelui.nl, www.semprelui.nl; coperti 28+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie il mese di luglio e feste natalizie; giorno di chiusura a pranzo; domenica e lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: arancini ai funghi con tartufo; tartara di manzo alla piemontese; raviolini al burro ambrato e salvia; spezzatino di vitello al pomodoro con polenta fritta e olive nere; semifreddo all'arancia, caffè e mandorle.

I vini in tavola: Spumante (Balestri Valda); Pecorino 2021 (Tenuta Cocci Grifoni); Soave 2017 (Balestri Valda); Barbera 2017 (Coppo); Recioto 2019 (Vantorosso).

Commenti: Lo chef e patron Davide Brüggeman inizia con un ottimo arancino, squisito e ben caldo. Anche se la carne usata per la tartara era di razza Black Angus e non fassona, è stata comunque apprezzata. I raviolini al burro e salvia sono stati giudicati in modo diverso dai com-



mensali, per lo spessore della pasta e l'uso forse un po' troppo abbondante della salvia. Lo spezzatino, benché ottimo con un intenso sapore, è stato forse cotto un po' troppo a lungo. La polenta fritta squisita. Il semifreddo è stata la portata più apprezzata per delicatezza e cremosità. Vini ottimi e ben descritti dalla proprietaria e maître Laura Meyer.

SVIZZERA

LOSANNA-VENNES

14 luglio 2022

Ristorante "MAMÌ-pizza" di Ilaria e Daniele Maresca, in cucina Daniele Maresca e la sua brigata. ●Avenue de Sévelin 13 f, Losanna; ☎0041/216254848; danimare7374@gmail.com; coperti 26+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Pasqua, prime 3 settimane di agosto, 1 settimana a Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tempura napoletana di verdure, arancini napoletani; frittatine di maccheroni alla napoletana; mozzarella in carrozza; zeppole salate napoletane, calzone napoletano, pizza alla mozzarella di bufala; delizie al limone.

I vini in tavola: Taburno Falanghina del Sannio Doc 2021; Taburno Aglianico del Taburno Docg 2015 (entrambi Fontanavecchia, Benevento).

Commenti: La decima tappa del "Giro d'Italia delle cucine tradizionali delle sue regioni" si è svolta alla presenza del Console Generale d'Italia a Ginevra, del Grand Commandeur della Confrérie des Potes-au-feu di Pully (VD), del Consiglio direttivo della Confrérie du Bien Manger Vaudois e di numerosi ospiti, nella terrazza. La riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera distesa e gioiosa, come di vacanze. Il Delegato ha tenuto una relazione sulla cucina di strada a Napoli. Le vivande sono state servite in cuoppi successivi e il calzone e la pizza, ottimi, sono stati serviti a tavola a volontà. I vini campani sono stati molto apprezzati. Una bella serata d'estate.

LOSANNA-VENNES

SUISSE ROMANDE

31 agosto 2022

Ristorante "Magna Grecia" di Guido Quintino, anche in cucina. ●Chemin de Bourg-Dessus 1, Renens; ☎0041/216346440, cell.

0041/783371781; reservations@magna-grecia.ch; coperti 50+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie, 1 settimana a Pasqua, 3 settimane ad agosto e 1 a Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: aperitivo della cucina siciliana di strada (arancini di riso, insalata di nervetti); pasta con le zucchine fritte; pasta alla Norma; involtini di pesce spada ai capperi di Pantelleria con insalata di arance e finocchi; "cassata informata" all'uso di Palermo.

I vini in tavola: Grillo Mosaikon Igp 201; Nero d'Avola Mosaikon Igp 2017 (entrambi Cantine Mothia); Vino dolce passito di Noto Doc 2018 (Planeta).

Commenti: Gradevole e gioiosa riunione conviviale in onore della cucina siciliana, preparata da una brigata di cucina motivata, fiera delle proprie origini siciliane e servita da una brigata di sala ben coordinata da Domenico Niglia. In cucina, con Guido Quintino, lo chef Domenico Gurnari del ristorante "Côté Jardin" del Palace Hôtel di Losanna. Cenni storici di Mara Marino e relazione sulla cucina tradizionale siciliana di Alessandro Caponi. Il menu è stato apprezzato unanimemente. L'insalata di nervetti mancava un po' di condimento, tutto il resto è stato equilibrato e armonioso anche nell'abbinamento con i vini. La Delegata Zena Marchettini-Jeanbart ha consegnato il guidoncino dell'Accademia.

SVIZZERA ITALIANA

20 settembre 2022

Ristorante "Badalucci "Taste of Art" di Marco Badalucci e Matteo Galbani, in cucina Marco Badalucci. ●Viale Cassarate 3, Lugano (Ticino); ☎0041/912251649; info@badalucci.com, www.badalucci.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: millefoglie di spigola e foie gras, insalata di carciofi e gel di aceto balsamico; capesante scottate su crema di pere, mortadella ticinese e finocchi canditi; paccheri con salsa ai crostacei, ricci di mare e burrata; dentice scottato, verdure di stagione spadellate; pappa al pomodoro; sorbetto di mandorla salata e salsa allo Yuzu; rivisitazione buffa della cassata siciliana; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Pas Dosè (Maison Badalucci); Grangreto Fondo del Bosco 2020 Ticino Doc (F.lli Valsangiacomo).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata presso il ristorante Badalucci "Taste of Art" di Lugano. La serata rivestiva particolare importanza in quanto prevedeva la consegna del premio "Giovanni Nuvoletti" 2022 allo chef Marco Badalucci, nativo di Procida, che proprio quest'anno è stata eletta "capitale italiana della cultura". Il Simposiarca, Angelo Bondi, ha letto alcune poesie tratte dall'antologia di Giulio Badalucci, padre dello chef, che raccoglie pensieri ed emozioni di una vita. Il meraviglioso menu è stato ben accompagnato dal vino. La riunione conviviale ha riscosso un grande successo.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE
14 luglio 2022

Ristorante "Luigi Delicatessen" di Luigi Di Costanzo, in cucina Andrew Ferrara. ●43 Franklin Street, Adelaide; ☎0061/412458828; luigi@luigideli.com, www.luigideli.com; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane nel periodo natalizio; giorno di chiusura domenica; lunedì - mercoledì la sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto, salame, taleggio, mozzarella di bufala, pecorino al tartufo, melone, olive, basilico; spaghetti al granchio 'Blue Swimmer'; orecchiette con gamberi e asparagi; mezze maniche con ragù di maiale e agnello; gnocchi con funghi porcini e olio di tartufo; ossobuco servito con polenta; cotoletta di pollo; scotch fillet con chimichurri salsa; insalata mista; panna cotta; tiramisù e cannoli.

I vini in tavola: Sangiovese (Hustle & Vine, McLaren Vale South Australia).

Commenti: Il ristorante non ha un menu fisso, ha spiegato il proprie-



tario Luigi Di Costanzo, per massimizzare l'uso di ingredienti freschi, di provenienza locale e di stagione, per creare piatti interessanti per i clienti. Le portate sono state condivise tra i commensali. Sapori autentici sono stati alla base del menu proposto, dagli antipasti agli spaghetti al granchio, agli gnocchi così soffici da sciogliersi in bocca, all'ossobuco servito con la polenta. Il servizio è stato eccellente e Luigi è molto orgoglioso del suo team in cucina e in sala. Bel ristorante, con un'atmosfera affascinante e, a cena, con musica dal vivo.

BRASILE

FORTELEZA
14 settembre 2022

Ristorante "La Bella Italia" di Luca Lunghi - LBI Restaurante Ltda, in cucina Fabio Denardi. ●Avenue Almirante Barroso, 812 - Praia de Iracema, Fortaleza; ☎0055/8532192166, cell. 0055/85986210526; falecom@labellaitalia.net.br, www.labellaitalia.net.br, www.facebook/labellaitaliafortaleza, www.instagram/labellaitaliafortaleza (Instagram); coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,34.

Le vivande servite: focaccia al forno a legna con olio evo e origano; raviolone al tuorlo fondente con emulsione di burro al tartufo e scaglie di tartufo nero d'Alba; risotto di mare; agnolotti di vitello ai funghi e prosciutto crudo italiano; manzo cotto a bassa temperatura glassato con gnocchi di patate dorati; tiramisù.

I vini in tavola: Metodo tradizionale brut 2020 (Casa Valduga); Herdade de Esporao Colheita 2020 bianco; Barbera d'Alba Doc 2019 (Sordo); Ben Ryé Passito di Pantelleria Dop (Donnafugata).

Commenti: Cena conviviale inaugurale della neo costituita Legazione in Fortaleza. Erano presenti tutti gli Accademici, impegnati nella loro prima

valutazione congiunta di un ristorante. L'occasione è stata propizia per conoscersi e scambiarsi esperienze e contatti, creando così un'atmosfera familiare e di complicità nell'ambito dell'enogastronomia italiana in un Paese estero. Un sentito ringraziamento al titolare Luca Lunghi e a tutto il suo team per l'impegno e la professionalità dimostrati in occasione dell'evento.

RIO DE JANEIRO
7 luglio 2022

Ristorante "Posi" di Posi Mozza bar e Restaurante LTDA, in cucina Rodrigo Guimarães. ●Rua Aníbal de Mendonça 158, Rio de Janeiro; ☎0055/2132158668; www.posimozzaemare.com.br; coperti 85+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: mozzarella con quattro farciture, focaccia al rosmarino, olio evo, fior di sale; strozzapreti al pesto su stracciatella, noci e spolverizzata di pangrattato; cernia con purè di patate dolci bianche con miele e crema di yogurt con spezie; pasticceria della casa "torna a Sorrento".

I vini in tavola: Ab-Imis Pinot Grigio Puglia; Ab-Imis Sangiovese.

Commenti: Locale piacevole, servizio cortese.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY
11 luglio 2022

Ristorante "Antica Stazione" di Giuseppe De Falco, anche in cucina. ●25 Depot Square, Montclair (New Jersey); ☎001/8623849233; www.anticastazionedepotssquare.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: salumi e formaggi misti, mozzarella, olive, olio

d'oliva di casa; cavatelli al sugo con costolete di maiale; spaghetti al pomodoro fresco; coniglio porchettato ripieno con salsiccia e pancetta; zuppa di pesce; ricotta a pera.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Bivio); Pinot Grigio 2021 (Valdadige); Montepulciano d'Abruzzo 2019 (Marchesini); Moscato d'Asti Castello del Poggio 2020.

Commenti: Un nuovo ristorante che si è rivelato, per la Delegazione, un'ottima scoperta. Lo chef Giuseppe De Falco ha ospitato una serata meravigliosa e ha proposto un menu straordinario. Il culmine della cena è stato il suo fantastico coniglio porchettato! Un vero piatto italiano che dimostra le sue doti culinarie. Dall'autentico olio d'oliva artigianale gustato con salumi e formaggi dell'antipasto, al suo dolce, la ricotta a pera. Il menu unito a un ambiente interessante, una vera e propria stazione ferroviaria, oggi trasformata in un incantevole bar ristorante.

TUNISIA

TUNISI
3 settembre 2022

Ristorante "Tchevap" di Tchevap. ●51, La Goulette Rd, Cartagine (Tunisi); ☎0021/671277089; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: calamari alla provenzale; bisque di gamberetti; filetto di branzino brasato; fondente al cioccolato.

I vini in tavola: Jour et Nuit vin blanc (Ceptunes).

Commenti: Prima della cena, il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto al nuovo Accademico Antonio Marcone. Per la reputazione goduta dal ristorante, la Simposiarca Marysa Impellizzeri e gli Accademici avevano migliori aspettative in occasione della riunione conviviale: in realtà l'antipasto di calamari era buono, ma banale; la bisque discreta, ma poco saporita; il filetto di branzino, accompagnato da un contorno di riso scotto, era senza personalità. Discreto il tortino al cioccolato fondente. Servizio cortese ma insufficiente sia per il numero dei camerieri, sia per la sincronia dei piatti in tavola: molti commensali sono stati serviti con forte ritardo.



NUOVI ACCADEMICI

VENETO

 **Treviso-Alta Marca**
Marcello Marzani

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Marco Pirruccio

LAZIO

 **Roma Aurelia**
Valeria Pompejano

ABRUZZO

 **Atri**
Annunzio D'Ignazio ● Piero Sorrentini ●
Ercole Spezialetti ● Giuseppina Vignati

 **Teramo**
Maria Umile

REPUBBLICA DOMINICANA

 **Santo Domingo**
Ricardo Almeyda ●
Jose Valentino Baroni Betahancourt

STATI UNITI D'AMERICA

 **New Jersey**
Frank R. Yuppa

SVIZZERA

 **Ginevra**
Livio Bottino ● Laura Castagnoli ●
Margherita Imperiali di Francavilla

TUNISIA

 **Tunisi**
Aldo Cois

NUOVE DELEGAZIONI

LAZIO

 **Roma Valle del Tevere-Flaminia**
Delegato: Mario Vaccarella
Vice Delegato: Antonella De Toma Santini
Segretario-Tesoriere: Eleonora Cordova
Consultori: Michele de Meo ●
Claudio Patalano ● Giuseppe Pecoraro
Accademici: Olivia Brizzi ● Elia Caferrì ●
Annamaria Capparelli ●
Raffaele Cosentino ● Piero Cutellè ●
Sandra Dragonetti ● Marcello Gioscia ●
Giovanna Leone ● Carlamaria Melpignano ●
Giulia Novelli Longo ● Giovanni Palmeri

CALABRIA

 **Area dello Stretto-Costa Viola**
Delegato: Sandro Borruto
Vice Delegato: Antonio Vitale
Segretario: Antonino Nicolò
Consultori: Vittorio Amaddeo ●
Paolo Battaglia
Accademici: Tiziano Barreca ●
Anna Rachele Borruto Crea ●
Umberto Chirico ● Claudio Franzutti ●
Giacchino Granata ● Bruno Greci ●
Umberto Vitale ● Filippo Zuccarello

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Torino**
Pietro Bonanno *(da San Francisco)*

LOMBARDIA

 **Milano**
Carlo Frater *(da Sassari)*

 **Milano Duomo**
Matteo Tanteri *(da Pechino)*

VENETO

 **Colli Euganei-Basso Padovano**
Sergio Bertasi *(da Pechino)*

 **Padova**
Eugenia Pretto *(da Rovigo-Adria-Chioggia)*

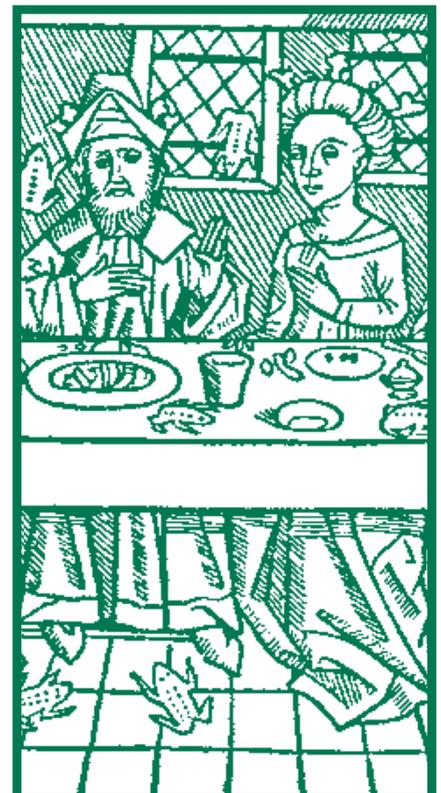
SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Giovanna Milesi *(da Shanghai)*

VARIAZIONE INCARICHI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Trieste**
Consultore: Alessandro Mulas
Segretario: Mara Rondi



EMILIA ROMAGNA

Bologna

Vice Delegato: Massimo Esposito

CALABRIA

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Delegato: Ettore Tigani

Vice Delegati: Giuseppe Macino ●

Giuseppe Zampogna

Segretario: Giuseppe Zampogna

Tesoriere: Giuseppina Maria Forestieri

Consultori: Giovanni Micalizzi ●

Piero Multari ● Giovambattista Romeo ●

Carmelo Sellaro ● Michele Tigani

SICILIA

Trapani

Delegato: Vincenzo Venza

Vice Delegato: Salvatore D'Angelo

Segretario: Patrizia Baiata

Tesoriere: Rosa Giaimo

Consultori: Giuseppe Laudicina ●

Benedetto Mirto

MALTA

Malta

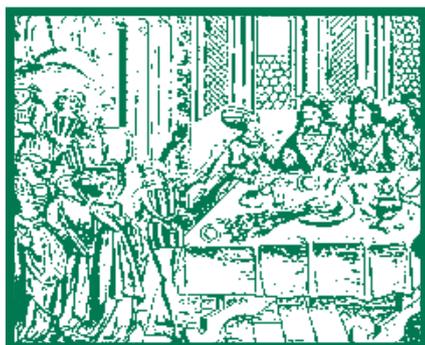
Vice Delegato: Ramiro Cali-Corleo

UNGHERIA

Budapest

Consulatore: Giovanna Mandato Leahy

Segretario: Giulio Marcianò



NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Bergamo

Bonaventura Grumelli Pedrocca

VENETO

Riviera Veronese del Garda

Andrea Riello

TOSCANA

Firenze

Piercesare Bozzalla Canaletto

MARCHE

Pesaro-Urbino

Alvaro Coli

LAZIO

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Silvio Pellati

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Dandolo Guido Giacconi

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Cefalù

"I Convegni della Delegazione di Cefalù. Anno 2021. Il lessico del mare e la civiltà della tavola nel Mediterraneo. Viaggio tra le ricette monastiche e conventuali della cucina siciliana"

a cura di Nicola Nocilla (Palermo: Kalòs Editore, 2022)

Delegazione di Milano Duomo

"Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XX)" a cura di Marina Cavallera, Silvia A. Conca Messina, Alice Raviola Blythe (Roma: Carocci Editore, 2019)

Ernesto Di Pietro, Delegato di Campobasso

"Terra e sapori. Il cuore antico del Molise a tavola"
(Campobasso: s.e, 2021)

Fabio Torresi, Delegato di Fermo

"La Dieta Mediterranea a Montegiorgio. Una Storia nella Storia"

di Mario Liberati (s.l.: Laboratorio Piceno della Dieta Mediterraneo, 2019)

"Dieta Mediterranea. Il Tempio della Sibilla"
di Lando Siliquini (s.l.: Alberto Noro Editore, 2021)



FOCUS

see page 3

THE MYSTERIOUS ALLURE OF 'FOOD SOVEREIGNTY'

What does the Agriculture Ministry's new moniker mean in practice?



Italy's former Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies (MIPAAF) has created a stir by renaming itself "Ministry of Agriculture and Food Sovereignty".

This is not unprecedented; France has had a *Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire* for a while, and the definition of 'food sovereignty' was established in 1996 by the self-styled "International Peasants' Movement" **La Via Campesina**, founded in Mons, Belgium, in 1993. Now consisting of 182 organisations in 81 countries, it describes itself as "an international movement which coordinates peasant organisations of small and middle-scale producers [and] agricultural workers". It was created, in essence, to counteract the overwhelming power of multinationals which control seeds, fertilisers and large-scale distribution. Its original core principles are, therefore, the right of peoples and countries to define their own agricultural and food policies; prioritising local produce; undertaking agricultural reforms against GMO foods and favouring free access to seeds; and the right to protection against imported foods and agricultural products with excessively low prices. Fair enough; but what does this mean in practical terms?

- Resisting **Nutriscore**, whose traffic-light labels penalise Italian products at the core of the Mediterranean diet.
- Combating false 'Made in Italy' products.

Beyond this, it is noteworthy that the European Commission has published a "**Farm to Fork**" strategy for sustainable, equitable, healthy and ecologically respectful food production. As wish lists, these are all beautiful. We can't possibly fail to agree! And yet, it will take years to change our agricultural system, increasingly burdened by **climate change**; furthermore, **we are not self-sufficient** in many sectors, including olive oil, wheat, oil-bearing seeds, tomatoes, dried fruit and preserved fish; whereas in others our products' high prices are uncompetitive. Therefore imports exist and always will.

The concept of 'zero food miles' can also be misleading

Our government's plan centres on four main points

According to our government's plan, four main points **determine food sovereignty**.

- A growing plan: increasing cropland by resisting European limits on uncultivated land.
- Supply chain contracts: guaranteeing equitable prices for producers, rather than buying cheaply and then reselling at sky-high retail prices.

Of course, though food sovereignty might initially seem to imply some form of self-sufficiency, that's not what it means! Nor does it mean 'zero food miles': a good idea, but only where it is possible. It may be unfeasible, or available but of low quality or **inconvenient**.

The Italian Academy of Cuisine, which recently signed a solid cooperation protocol with the Agriculture Ministry and works closely with the Foreign Ministry, is and **will always be on the front line against counterfeit Italian products** as a protector, at home and abroad, of the true Italian cuisine which has conquered palates worldwide.

Paolo Petroni

DINO VILLANI: AN ECLECTIC GENIUS

See page 4

Treviso Academician Giancarlo Saran retraces the most important milestones, and related anecdotes, in the life of Dino Villani, one of our Academy's founders. Vastly talented since childhood, he ably blended entrepreneurship and generosity and revolutionised the world of advertising and communication. He conceived the idea of the Easter *colomba* ('dove') cake and invented the Miss Italia pageant.

BREAD AND WINE: THEN AS NOW, PROVISIONS FOR THE AFTERLIFE

See page 7

Throughout Italy and the world, foods prepared for the Day of the Dead have common origins in propitiatory rites to placate the souls of the departed, comfort them on their arduous journey and ensure prosperity. Forms of sweet or decorated bread, such as *pan dei morti* ('bread of the dead') and *ossi dei morti* ('bones of the dead'), are particularly common.

MARCEL PROUST: BEYOND THE MADELEINE

See page 8

The vivid resurgence of taste or smell memories 'archived' years ago in the recesses of our brains, allowing us to relive their associated situations and sensations as with Swann in the *Recherche*, is often termed 'the Proust effect'. In Proust's work, descriptions of the era's food-related customs play an important role, and he cites various dishes that he found particularly evocative.

THE ART OF CONVIVIALITY

See page 10

In his book *L'arte di convivere* (*The Art of Convivial Dining*), the Milanese physician and intellectual Giovanni Raiberti (1805-1861) sheds light on the nature of mid-19th-century middle-class banquets and explains

how to host a meal, describing rules to avoid breaches of etiquette. Pontedera Valdera Delegate Andrea Scasso notes that some of the standards informing this treatise are aligned with those of the Academy.

JOYFUL VIP GOURMETS

See page 12

Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, describes the food preferences of several gourmet luminaries and television personalities. The comic actor Totò adored steamed *baccalà* (dried salted cod) with olives, tomatoes and capers, while the Italian President Sergio Mattarella, when dining privately, has a penchant for pasta with fried courgettes followed by breaded aubergine slices.

FASCINATING FUNGI

See page 13

The first real mushroom connoisseurs were the Romans, who considered them a real delicacy, while in the Middle Ages they were disparaged as 'the Devil's food', used in witches' potions. Among the most prized mushrooms is *Amanita caesarea* (Caesar's mushroom), described as 'food of the gods' and 'imperial mushroom'. Another widely used mushroom in Italian and French cuisine is the *porcino* (*cep*), whose meaty texture makes it the star of many recipes.

FISH SOUP FROM CIVITAVECCHIA

See page 16

Less famous than other fish soups, it boasts a large variety of fish, bivalves and other molluscs caught near the coast, in a part of the Tyrrhenian Sea which is particularly rich in iodine, producing seafood whose flavoursome flesh needs minimal seasoning.

A PECULIAR GENOESE CUSTOM

See page 18

To this day, though less noticeably by now, in some elegant historic Genoese

cafés there is an élite who enjoys Jerez de la Frontera as an apéritif. This custom, established between the 18th and 19th centuries and still widespread in the post-war period, resulted from the bustling port market where goods from distant lands could be found even in the time of the Crusades.

TRUFFLES IN THE MONTI SICANI

See page 20

Recent research has unearthed various types of truffle, including prized ones, in some parts of Sicily, particularly the mountains known as Monti Sicani. Until only a few years ago, the received wisdom stated that no climate suitable for truffles existed in Sicily. Confirming the importance of Monti Sicani truffles, various towns in the region have now joined the nationwide association Città del Tartufo ('Truffle City').

BRAZADEL D'LA CROS FROM CASTEL BOLOGNESE

See page 22

The town of Castel Bolognese in Romagna is known for its *brazadel d'la cros*, round savoury doughnuts with a cross inside. The first *brazadel* were apparently made somewhere in the town in the late 19th century, and their recipe is in the 1960s cookbook *I mangiari di Romagna* (*Foods of Romagna*). Traditionally, one pulls off pieces by hand and dips them into *caffelatte* (milky coffee) or Albana wine. *Brazadel* are especially associated with Pentecost.

THE EXTRAORDINARY HISTORY OF ROCCIATA

See page 24

Rocciata is a pastry from Foligno with a filling of apples, raisins, dried fruit, cocoa and honey. It is shaped like a snake biting its tail, indicating the cyclical nature of time; for this reason, it is prepared around the solstices. Each family swears by its own variant of the *rocciata* recipe, an heirloom and part of that family's heritage.



THE MULTIFARIOUS MEATBALL

See page 26

Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, leads us on a voyage all over our peninsula in search of meatballs: from the classic type made with leftovers to the modern vegetarian or fish versions. The most authentic and classic version has been made since antiquity to use up all manner of leftovers, while modern incarnations use whatever ingredients strike our fancy, whether animal or vegetable, left over or not.

CHEESE TAKES A SECRET OVERSEAS

See page 29

From 1880 to 1915, four million Italians, especially southerners, landed in the USA. Bringing cured meats by ship was prohibited for fear of contaminated pork, so immigrants devised a variant of *caciocavallo* cheese concealing cured meat inside: an ingenious way to avoid customs checks which birthed an excellent niche product.

AN OXYMORON AT THE TABLE

See page 30

The term 'glocal' indicates phenomena resulting from the effect of globalisation on local conditions and vice versa. Cuisine is also undergoing 'glocality': products travel widely and this generates homogeneity and cultural impoverishment. Turin Academician Elisabetta Cocito cites a virtuous example of our country's entrepreneurship and *savoir faire*: caviar,

of which Italy is the largest producer in Europe and second-largest worldwide.

PHYSICS AND CHEMISTRY IN MODERN GASTRONOMY

See page 32

Science has always had a place in the kitchen. Aosta Academician Kim Nicoli emphasises its ability to enhance tradition without abandoning the foundations of recipes inherited through the centuries (or millennia), permitting a dish which may appear simple and even minimalistic to be extremely complex and rich in significance. Cuisine as experience.

TOQUE BLANCHE: THE CHEF'S HAT

See page 34

Five-star kitchens and rustic *trattorie* all share this symbol of belonging which became widespread from the early 19th century, though in older engravings cooks are shown wearing various flattened caps. The canonical *toque blanche*, standardised by the cook Marie-Antoine Carême when he worked at the court of the British King George IV, spread rapidly to other courts and kitchens all over the continent.

THE TASTE OF TECH

See page 36

Some new preservation techniques rob fruits and vegetables of their distinctive organoleptic, nutritional and flavour

properties. However, technology and food safety norms have also brought health benefits and helped small-scale growers to reinstate long-abandoned crops, rescuing many local products. Farm-to-table dining is the most ethical food choice we can make today.

THE ICQRF'S NEW TASKS

See page 38

The Italian Agriculture Ministry's Central Inspectorate of Quality Protection and Fraud Repression (ICQRF) is among the most active anti-fraud authorities worldwide by number of checks performed. Besides monitoring the protection of authentic Made in Italy foods, it is also tasked with combating unfair competition among operators.

MISLEADING LABELS

See page 39

Food labelling is an issue which has been discussed for years, and reconciling consumers' need for clarity with industrial production parameters has always been difficult. Misleading labels are common, as are images which make buyers believe they are purchasing genuine products.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*