

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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



ISSN 1974-2681

N. 355, GENNAIO 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GENNAIO 2023 / N. 355

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
MAURIZIO DI UBALDO, ROBERTO DOTTARELLI,
FLAVIO DUSIO, MARIA FRISSELLA,
GABRIELE GASPARRO, VITTORIO MARZI,
SERGIO PASSALACQUA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI,
ANTONIO RAVIDA, TULLIO SAMMITO,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,
GIUSEPPE TRINCUCCI, ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, AMP, MASSIMO PORCELLI.



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



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Coppia innamorata con lattuga, carciofi, piselli
e altre verdure e uno scoiattolo" (1630-1637)
di Adriaen van Utrecht e Theodoor Rombouts,
Collezione privata

Focus del Presidente

3 Il dolore delle stelle
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Difendere con saggezza
la tradizione enogastronomica
italiana
(Vittorio Marzi)



Tradizioni • Storia

7 La cucina di Fratta
(Giuseppe Trincucci)



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**.



Territorio • Turismo • Folklore

9 Panella e panissa
(Maria Frisella)

10 I profumi dei falò
dell'alta Lunigiana
(Giuseppe Benelli)



12 Enigmi e superstizioni
alimentari
(Roberto Dottarelli)

14 Menfi città del vino 2023
(Sergio Passalacqua,
Matteo Pillitteri)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

16 La verza, umile e generoso
ingrediente dell'inverno
(Giancarlo Burri)



18 Avanzi, popolo!
(Morello Pecchioli)

20 Un buon brodo di pollo
(Flavio Dusio)

22 A pignata: la pentola
di terracotta
(Attilio Borda Bossana)

24 Pane e burro 4.0
(Elisabetta Cocito)

26 Le rane, cibo povero ma gustoso
(Tullio Sammito)

Ristorazione e cuochi

28 Gli ottant'anni
di un ambasciatore del territorio
(Giancarlo Saran)

Salute • Sicurezza • Legislazione

31 Vuoto a rendere
(Gabriele Gasparro)

32 L'etichettatura a semaforo:
una questione complessa
(Maurizio Di Ubaldo)



34 Il controllo di filiera
(Andrea Vitale)

35 Non più "farfalle"
(Antonio Ravidà)

In libreria

36 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

37 Eventi e Convegni delle Delegazioni

39 Accademici in Primo Piano

41 Calendario Accademico

47 Eventi e Convegni delle Delegazioni:
Cena Ecumenica

53 Attività e riunioni conviviali

56 Attività e riunioni conviviali:
Cena Ecumenica

68 Carnet degli Accademici

70 International Summary





Il dolore delle stelle

*Una grande gioia per i riconoscimenti,
ma con tante spine.
La dura vita del "fine dining".*



René Redzepi



David Kinch

La notizia, clamorosa, è di quelle che lasciano a bocca aperta i gastronomi, o sedicenti tali, di tutto il mondo. Il migliore ristorante in assoluto, secondo il celebre sondaggio "World's 50 best restaurants", il "noma" di René Redzepi, a Copenaghen, chiuderà alla fine del prossimo anno. Possibile? Un locale da minimo 500 euro a testa, sempre pieno, con prenotazioni a sei mesi di gastroturisti provenienti da ogni dove, chiude il bandone. Da non credere. "Costi proibitivi, settore da ripensare, occorre una totale riorganizzazione dei luoghi di lavoro e dello staff", afferma perentorio l'acclamato chef. Un ristorante che ha centinaia di richieste per stage gratuiti non regge i costi, il bilancio non quadra. Il tristellato Michelin, celebre per la cucina nordica moderna e vivace che serve il "cuore di renna alla griglia, su un letto di pino fresco e gelato allo zafferano in una ciotola di cera d'api" non ce la fa più ad andare avanti. Un altro tre stelle Michelin, il "Manresa" dello chef californiano David Kinch ha da poco chiuso il suo ristorante. Anche secondo lui i ristoranti di fine dining sono insostenibili, hanno costi troppo alti, grandi sprechi, turni massacranti, mansioni ripetitive da catena di montaggio, sfruttamento del personale. Quindi si affaccia anche il problema etico.

*Dietro alle stelle si nasconde un mondo opaco,
pieno di angosce e timori*

Quanto sta accadendo a Redzepi, che dichiara di voler restare aperto come "laboratorio di innovazione alimentare", ricorda quanto accadde al dimenticato Ferran Adrià chef e patron dell'allora celebratissimo tre stelle "El Bulli" a Roses, sulla Costa Brava. Massimo sostenitore della gastronomia molecolare, ha chiuso il costoso e frequentato ristorante nel 2011 e si è dedicato ad attività letterarie e di ricerca. Quindi, al di là di passe-

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



Ferran Adrià

relle televisive, talk show, programmi di cucina, comparsate varie e interviste in ginocchio, si nasconde un mondo opaco, pieno di angosce e timori che poco hanno a che vedere con la cucina.

Oggi i ristoranti di alta gamma hanno bisogno di uffici stampa, esperti in social network, agenzie di PR e pubblicitarie.

Occorrono sponsor di grandi marchi, occorrono giornalisti che scrivano mirabilia. **Il tutto ha un costo non solo economico ma anche psicofisico.**

È l'aspetto psicologico che più spaventa gli chefstar

C'è chi ha due, tre o più ristoranti a suo nome, deve seguirli, avere personale all'altezza della fama, una cantina fornitissima e quindi costosissima anche come immobilizzazione. Tuttavia, è l'aspetto psicologico che più spaventa gli chefstar. **È dura reggere il ritmo** e soprattutto reggere il timore di perdere il favore di qualche influencer. Se si perde una stella crolla tutto. C'è chi non ha retto e si è suicidato, c'è chi ha rifiutato il riconoscimento. Ma sono casi rari. Il più delle volte ricevere la terza stella comporta una grande gioia per il ristoratore che vede coronato il sogno di una vita di lavoro. Tuttavia, per il cliente cambia solo il costo di una cena che quasi raddoppia, come raddoppia il tempo di prenotazione.





Difendere con saggezza la tradizione enogastronomica italiana

di **Vittorio Marzi**
Accademico di Bari

*Il problema alimentare
è molto serio
e preoccupante.*

In pieno nebuloso dibattito mondiale sui fattori che stanno provocando preoccupanti cambiamenti climatici, frequenti e recenti pubblicazioni hanno analizzato il ruolo dell'agricoltura sull'inquinamento ambientale e, di conseguenza, la pressione dell'uomo correlata alla prevista crescita demografica e all'aumento della disponibilità di alimenti. Giustamente, è stato osservato che **non è facile una valutazione dell'impatto complessivo dell'uomo sull'ambiente**, pur tuttavia, i risultati di varie ricerche concordano nello stimare che la filiera agricola-alimentare sia tra i primi settori in termini di responsabilità per circa il 30% degli impatti ambientali. In particolare, il maggiore contributo

dell'agricoltura alle emissioni di CO₂ sarebbe dovuto alla filiera produttiva delle carni e dei derivati per circa il 12%; seguono i prodotti lattiero-caseari per il 5%, quelli ortofrutticoli per circa il 2%, mentre i prodotti a base di cereali appena l'1%. Pertanto, **il cibo sostenibile è divenuto spesso uno degli argomenti oggetto di discussioni della società moderna**, in particolare dei Paesi a economia avanzata, il cui benessere è anche causa di **spreco di cibo**.

*Diverse pubblicazioni,
anche scientifiche, richiamano
alla sobrietà dei consumi*

Un esempio è la recente pubblicazione, dal titolo originale e interessante, *Il piatto sostenibile*, a cura di **Luciana Baroni**, medico-specialista in Geriatria e Neurologia, Master in Alimentazione e Dietetica, e **Alberto Berto**, laureato in Economia, chef molto apprezzato, specializzato nella rea-

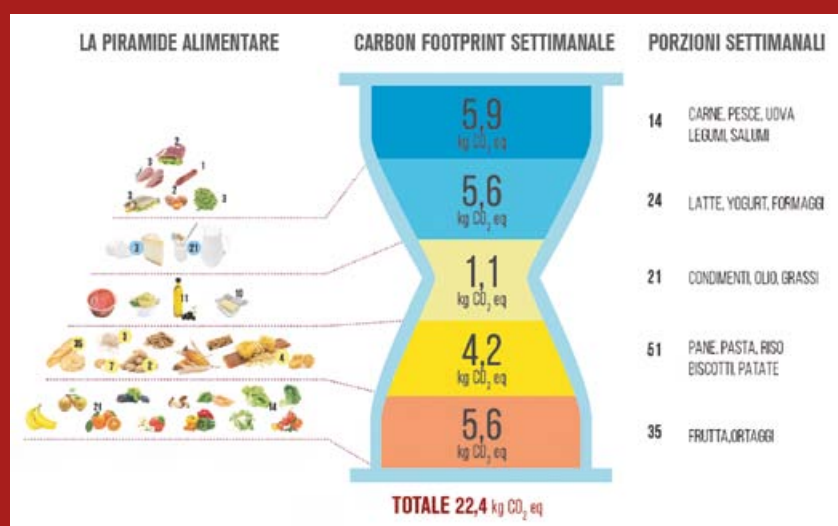
lizzazione di ricette totalmente vegetali. **Secondo gli autori bisognerebbe mangiare vegetale**, sia perché una riduzione nel consumo di cibi animali renderà il "piatto maggiormente sostenibile", **portando indubbi vantaggi alla salute del Pianeta**, sia perché il consumo di cibi vegetali naturali apporta importanti sostanze protettive, fondamentali per vivere una vita in salute, come affermato nel volume: "La dieta a base vegetale rappresenta il 'gold standard' anche nella medicina dello stile di vita, relativamente all'alimentazione. O, almeno, rappresenta l'ideale situazione verso la quale i cittadini andrebbero accompagnati. Non è necessario, per l'adeguatezza nutrizionale della dieta, consumare cibi animali (carne, pesce, latticini e uova), è una tua scelta, solo non pensare di doverli consumare perché temi che la tua dieta non sia completa". Sul tema della dieta vegetariana, diversi sono i pareri favorevoli di autorevoli personalità mediche. Il compianto professor **Umberto Veronesi** affermava che "Vegetariani si può, vegeta-



riani si deve", come nella presentazione del suo libro. La scelta vegetariana è alla portata di tutti e propone uno stile di vita in favore della salute, in armonia con la natura e ricco di gusto e di sapore. **Un libro non solo per vegetariani**, ma anche per chi voglia imparare come vivere meglio e più a lungo (Veronesi U., Pappagallo M., *Verso la scelta vegetariana*, 2011, Giunti Editore). Dello stesso parere il premio Nobel **Rita Levi Montalcini** con la sua celebre frase "Non bisogna aggiungere anni alla vita, ma vita agli anni quando parla degli obiettivi della medicina". "Se la durata della vita media è di circa 80 anni, la durata della vita media in salute è in realtà di 50 anni. Riuscire a trasformare questo intervallo di 30 anni in un periodo di vita sana - spiega - significherebbe non solo elevare la qualità della vita delle persone, ma anche liberare risorse importanti del Servizio Sanitario Nazionale".

La relazione tra la dieta adottata e gli impatti ambientali da essa generati

Un richiamo alla sobrietà, già oggetto di analisi sulle cause dell'invecchiamento nel piccolo *Trattato de la Vita Sobria*, pubblicato nella prima metà del 1500 dal nobile veneziano **Alvise Cornaro**, è stato preso a riferimento dall'Associazione a suo nome, con lo scopo di promuovere e sostenere studi e ricerche sul tema. **Sulla problematica dell'alimentazione sostenibile, molto significativo è il titolo del volume *Il cibo perfetto***, un'approfondita indagine, in cui gli autori hanno analizzato tutte le fasi di produzione degli alimenti, in campo o negli allevamenti, della trasformazione industriale, del confezionamento, della distribuzione e consumo e ne definiscono in modo scientifico e rigoroso gli impatti ambientali (Marino M., Pratesi C.A., *Il cibo perfetto, aziende, consumatori e impatto ambientale del cibo*, Edizione Ambiente, 2015). L'interessante studio ha messo in rilievo la relazione tra tipo di dieta adottata e gli impatti ambientali da essa ge-



La Doppia Piramide del Barilla Center for Food and Nutrition e la Clessidra Ambientale rappresentano la relazione esistente tra gli aspetti nutrizionali degli alimenti e gli impatti ambientali generati per la produzione.

nerati nelle fasi di produzione e consumo. **La principale conclusione è stata che l'adozione di uno schema alimentare allineato alla Dieta Mediterranea permette di conciliare la salute della persona con quella ambientale, senza alcun impatto negativo sull'economia.**

Il problema prioritario, a livello mondiale, è l'aumento della disponibilità del cibo

Pur apprezzando i risultati di questi studi sull'alimentazione sostenibile, tuttavia, è da considerare che il vero problema prioritario a livello mondiale è l'aumento

della disponibilità del cibo, **non completamente risolto finora, anzi con negative previsioni per il futuro.** "I più recenti modelli previsionali - ha evidenziato il professor **Paolo De Castro** - indicano una rilevante crescita dei prezzi per i prossimi anni e **la maggior parte degli studiosi concorda nell'affermare che la lunga epoca del cibo abbondante e a basso costo sia terminata** per lasciare il posto a un'era di nuova scarsità" (De Castro P., *Corsa alla terra, cibo ed agricoltura nell'era della nuova scarsità*, Donzelli Editore, 2012). In un interessante ma allarmante articolo del giornalista **Ugo Mercalli** "Risorse finite, da oggi la Terra va in rosso" (La Stampa, 20 agosto 2013) veniva posto alla pubblica opinione che, in meno di



otto mesi dall'inizio dell'anno, erano già state consumate le riserve naturali e si intaccavano le scorte.

Nell'articolo si evidenziava che **l'80% della popolazione mondiale vive in Paesi, compresa l'Italia, che sono "debitori ecologici"**, cioè usano più risorse ambientali di quelle che producono. Le recenti notizie sul preoccupante aumento dei prezzi di gas, petrolio e del frumento confermano le attuali difficoltà sull'indice del costo della vita. Appare evidente che, nella situazione attuale, **il rinnovamento tecnologico di tutti i settori dell'agricoltura sia urgente**, come è testimoniato dal successo della rivoluzione verde conseguito nella seconda metà del secolo scorso, che ha consentito di far fronte alla crescita della domanda alimentare di questi anni e a mantenere una certa stabilità ai prezzi dei prodotti.

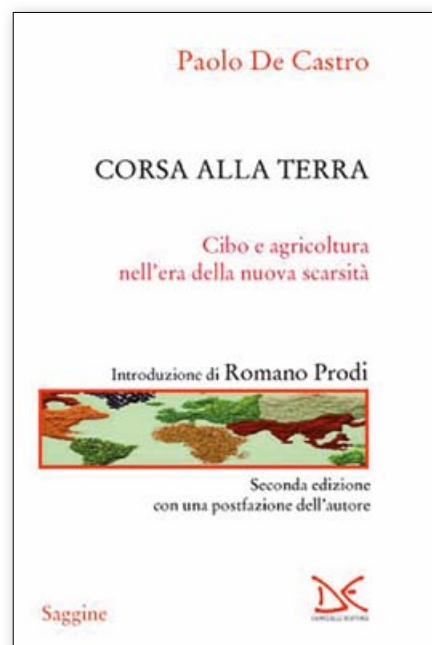
Purtroppo, l'opportunità di una seconda rivoluzione verde, per una serie di motivi, non ha ottenuto unanimi consensi sull'impiego di nuove tecnologie, anzi, anche per l'agricoltura si propone uno sviluppo sostenibile.

Tutelare la superficie agraria esistente e incrementare la produzione

In un suo articolo, il compianto professor **Franco Scaramuzzi**, Presidente della prestigiosa Accademia dei Georgofili, scriveva: "Si finge di ignorare la necessità di raddoppiare entro la metà di questo secolo l'attuale complessiva produzione globale di alimenti, così come autorevolmente e ripetutamente evidenziato dalla FAO. Tutti i Paesi sono chiamati ad impegnarsi, per conseguire questo obiettivo prioritario, cominciando innanzitutto a tutelare tutta la propria superficie agraria ancora disponibile e incrementare la produzione per ettaro". Se il piatto sostenibile è divenuto anch'esso un tema di attualità nella collettiva preoccupazione dei cambiamenti climatici, è doveroso ricordare il tradizionale ruolo del cibo in tutti i tempi, come nel famoso aforisma dello scrittore **François La Rochefoucauld**: "Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte".

De conviventia, o "la virtù conviviale", è stato un classico testo in latino del massimo esponente dell'Umanesimo napoletano **Giovanni Pontano** (1429-1503). "Qualunque sia la natura stessa, caro Giovanni Pardo, ad accordare l'uomo con l'uomo, tuttavia mi sembra che due cose tra le più importanti danno il maggiore apporto a questa naturale socievolezza e cioè la comunanza d'interesse e l'uso di stare insieme a tavola". Con lungimiranza, nel lontano 1953, lo scrittore e giornalista **Orio Vergani** intuì il valore culturale del cibo nella quotidianità e volle dare vita a un'Accademia, nel senso della tradizione rinascimentale italiana, finalizzata alla tutela delle nostre tradizioni. In tutti questi anni l'Accademia Italiana della Cucina ha avuto il grande merito di salvaguardare il prezioso patrimonio gastronomico italiano per i cospicui contributi ricevuti dalle singole regioni. Il piatto sostenibile e le diete vegetariane siano lasciate alle competenze della professione medica. **Noi cerchiamo di conservare gelosamente le nostre tradizioni culinarie**, apprezzate in tutto il mondo.

Vittorio Marzi





La cucina di Fratta

di Giuseppe Trincucci

Delegato del Gargano

*Un luogo misterioso
e meraviglioso
che suggestiona
la fantasia, descritto da
Ippolito Nievo ne
"Le Confessioni
d'un italiano".*

Ippolito Nievo, nato a Padova nel 1831, visse i suoi anni giovanili in alcune città venete e lombarde svolgendovi la vita professionale, ma il suo spirito rivoluzionario e patriottico non gli permise di continuare. Legò il suo nome all'impresa garibaldina e morirà, in circostanze misteriose, tornando da Palermo a bordo del piroscafo Ercole che si inabissò nelle acque del Tirreno il 4 marzo 1861. Nell'infanzia, fu spesso ospite nel castello della nonna materna a Colloredo, nel Friuli, tra Tricesimo e San Daniele, ma visitava anche l'antico castello di Fratta che ai suoi tempi era ormai ridotto a un cumulo di rovine. Di tali visite rimase un ricordo intenso e, nel suo grande romanzo, la descrizione accurata della cucina di Fratta, come luogo topico e fondamentale nella vita familiare, riserva tuttora grandi emozioni.

*"Unantro... dove le tenebre
erano rotte dal crepitante
rosseggiar dei tizzoni"*

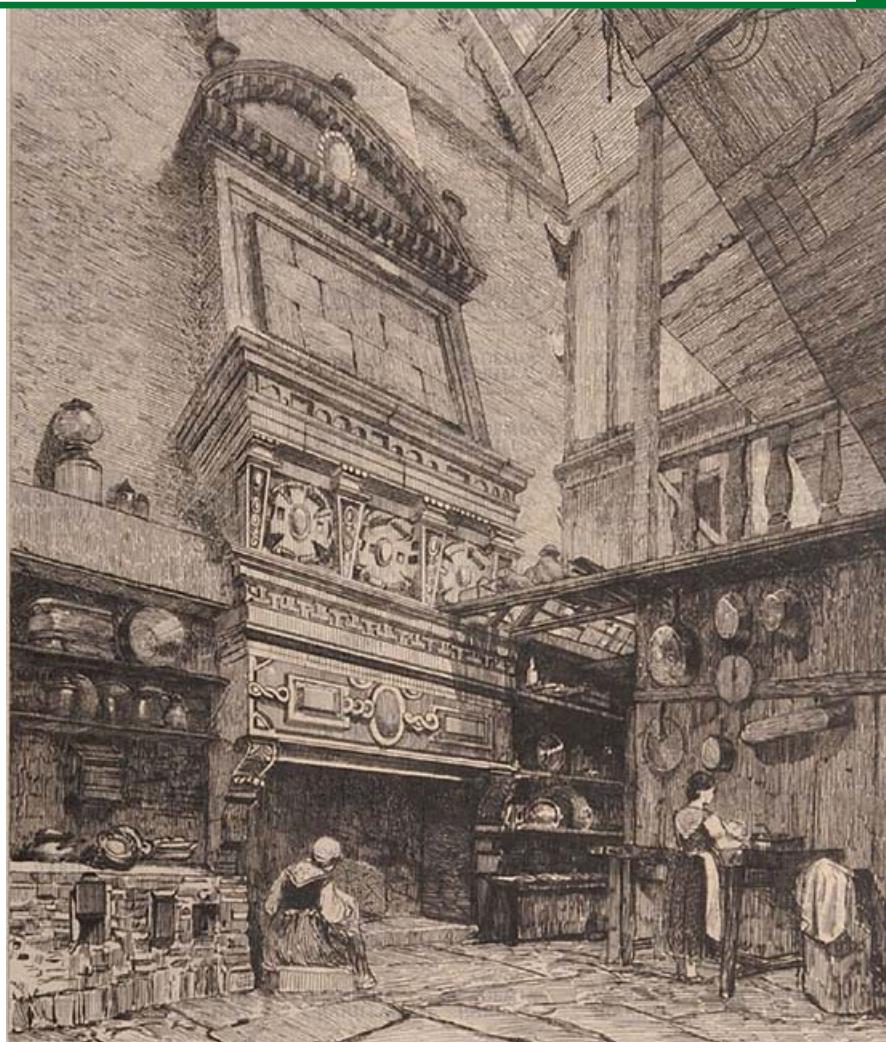
"La cucina di Fratta era un vasto locale, d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra più d'una voragine: oscuro, anzi nero di una fuligine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzeruole, delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi credenze, da armadi colossali, da tavole sterminate; e solcato in ogni ora del giorno e della notte da una quantità incognita di gatti bigi e neri, che gli davano figura d'un



laboratorio di streghe. - Tutto ciò per la cucina. - Ma nel canto più buio e profondo di essa apriva le sue fauci un antro acherontico, una caverna ancor più tetra e spaventosa, dove le tenebre erano rotte dal crepitante rosseggiar dei tizzoni, e da due verdastre finestrelle imprigionate da una doppia inferriata. Là un fumo denso e vorticoso, là **un eterno gorgoglio di fagioli in mostruose pignatte**, là sedente in giro sovra panche scricchiolanti e affumicate un sinedrio di figure gravi arcigne e sonnolente. Quello era il focolare e la curia domestica dei castellani di Fratta. Ma non appena sonava l'Avemaria della sera, ed era cessato il brontolio dell'Angelus Domini, **la scena cambiava ad un tratto, e cominciavano per quel piccolo mondo tenebroso le ore della luce**. La vecchia cuoca accendeva quattro lampade ad un solo lucignolo; due ne appendeva sotto la cappa del focolare, e due ai lati d'una Madonna di Loreto. Percoteva poi ben bene con un enorme attizzatoio i tizzoni che si erano assopiti nella cenere, e vi buttava sopra una bracciata di rovi e di ginepro. Le lampade si rimandavano l'una all'altra il loro chiarore tranquillo e giallognolo; il focolare scoppiettava fumigante e s'ergera a spirale vorticoso fino alla spranga trasversale di due alari giganteschi borchiate di ottoni, **e gli abitanti serali della cucina scoprivano alla luce le loro diverse figure**".

Spazi enormi, anfratti e rifugi, ripostigli e dispense, pareti cariche della fuliggine degli anni

Non sappiamo quanto questa cucina, descritta da Nievo come l'antro del Vulcano, avesse una rispondenza nella realtà. Sicuramente il nostro letterato indulge all'iperbole nella descrizione di questo luogo misterioso e meraviglioso che suggestiona la fantasia e che occupa anche nella realtà una magnificenza che, a suo avviso, superava in bellezza e splendore sia i monumenti dell'antichità classica sia quelli costruiti in età moderna e contemporanea come i grandi luoghi



della cristianità. Quella cucina diventa per il piccolo **Carlino Altoviti** il centro del mondo, con le sue suggestioni, che l'occhio di un bambino riesce a intravedere e descrivere. Quella di Fratta ha spazi enormi, anfratti e rifugi, rientranze, ripostigli e dispense, con pareti cariche della fuliggine degli anni, unica residuale testimonianza dei pasti e della preparazione amorosa delle pietanze. La rapida descrizione degli strumenti di lavoro, *le cazzuole, le leccarde e le guastade*, come degli arredi, che sono *enormi credenze, armadi colossali, tavole sterminate*, **dà un'idea della sacralità del luogo**. D'altro canto, nelle antiche case nobilia-

ri, ma anche delle più umili in tutta Italia, la cucina veniva scelta come il punto più importante della vita quotidiana, in cui **il rito della preparazione del cibo si compiva ogni giorno con l'esaltazione dei sapori, degli odori e dei colori che venivano dalla cucina**, grande o piccola, sontuosa o modesta che fosse. Infatti, nei catasti, negli onciari e nei censimenti più antichi, le dimore abitate erano chiamate *focolari*, sottolineando così il significato imprescindibile, in tutte le comunità fin dalle più piccole e misere, del fuoco della cucina come centro di aggregazione di affetti.

Giuseppe Trincucci





Panella e panissa

di Maria Frisella

Accademica di Alcamo-Castellammare del Golfo

La storia si racconta a Palermo e a Savona.

Sembrano uguali ma non lo sono.

La siciliana *panella* e la ligure *panissa*, entrambe cibo di strada a base di ceci, acqua e sale, percorrono i secoli. Il cece è cibo antico, consumato fin dai tempi dei faraoni egizi che lo riservavano solo agli schiavi considerandolo alimento per poveri.

Semi della pianta erbacea *Cicer arietinum*, i ceci sono presenti a Palermo in epoca romana, per sfamare il popolo ma ammessi anche agli onori delle tavole imperiali, oltre a dare il nome a **Cicerone** che aveva sul naso una grossa escrescenza a forma di cece, appunto *cicer* in latino. I Romani lo consumavano sotto forma di polenta, la *puls*, impastata con acqua e cotta, ma anche abbrustoliti e soprattutto fritti in olio di oliva.

Anche gli Arabi, in Sicilia tra il IX e l'XI secolo, macinavano i ceci ricavandone una farina giallognola che consumavano cotta con acqua e ridotta a crema, il loro *hummus*.

Non era ancora **la panella, che è una sfoglia di questo impasto, sottile e di piccole dimensioni** per poterla utilizzare al meglio come cibo di strada **farcendone il panino**.

A noi piace immaginare che forse le prime *panelle* fossero cotte sulla pietra dentro i forni verticali dove, nell'entroterra siciliano, si cuoceva il pane.



La panella più famosa è quella frita

Tuttavia, la *panella* più famosa è frita, **condita con sale e prezzemolo**, in mezzo alla *mafalda* o al *muffulettu ri parrini*, forme di pane di circa 100 grammi, con la crosta ricoperta di semi di sesamo, che a Palermo sono chiamati "cimino" o "giuggiulena". Di certo, così frita, la dobbiamo alla ricerca del gusto e al piacere del palato di qualche palermitana in cucina che provò a tagliare a fette l'impasto ereditato dagli usi arabi, per dorarle nel buon olio siciliano, fritte come i Romani usavano degustare i ceci. L'appetitosa preparazione potrebbe essersi diffusa a Palermo nel tardo Medioevo, al tempo degli Angioini. Ebbe successo allora (e lo ha ancora), in quanto stuzzicante al palato: una sorta di livella sociale che mise d'accordo il gusto dei poveri così come quello della casa reale e di famosi esponenti politici e letterari. Insomma, non rimase soltanto cibo di strada assumendo a peccato di gola e tradizione.

Ingredienti simili caratterizzano la panissa ligure

Gli ingredienti, **farina di ceci, acqua e sale, a eccezione dell'olio di oliva** come per la *panella*, caratterizzano la *panissa*



fra le tradizioni liguri: viene **servita dentro le fugassette**, panini bianchi, rotondi e piatti, senza crosta.

Anche la *panissa* vanta ricordi romani risalenti all'antico *street food*, a base di farina di farro, ma anche di *panico*, **il cereale poverissimo dal quale ne deriverebbe il nome, o di farina di ceci, il legume proveniente dalla Turchia che già i Romani conoscevano e usavano**.

Preparate a casa o consumate nelle osterie, **le panisse**, nel loro panino, **hanno rappresentato un caldo cibo da strada, veloce e versatile**, fino a che non furono quasi trascurate per dare spazio ai gusti da *nouvelle cuisine*, negli anni '80. **Oggi la tradizione ritorna, restituisce sapori antichi alla Liguria** e, sia che si tratti di un aperitivo o di una cena importante, le *panisse*, da cibo di strada, hanno conquistato anche i convivii più eleganti.

Se, come sembra, i ceci, conosciuti già ottomila anni fa, si diffusero prima in Egitto quale cibo povero degli schiavi, e poi nel bacino del Mediterraneo, *panelle* e *panisse* conservano i sapori della storia, ricollegando popoli, usi e gastronomie. Commerci e scambi delle genti curiose di conoscere "l'oltre" hanno consentito di apprezzarle e oggi di gustarle, a Palermo e in tutta la Sicilia come a Savona e in tutta la Liguria.

Un cibo che ci accomuna per il valore sociale e non dimentica di narrare le nostre identità.



I profumi dei falò dell'alta Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Un rito invernale
di purificazione
e di buon augurio.*

Il falò simboleggia la stella cometa, il fuoco che propizia il nuovo raccolto e che brucia il male che c'è sulla Terra. Attraverso il fuoco purificatore si distruggono simbolicamente i dolori accumulati durante l'anno e si traggono auspici per il nuovo ciclo che sta per iniziare. **Il periodo dei fuochi lunigianesi è il solstizio d'inverno**, la stagione più fredda dell'anno, dove la natura si ritira in se stessa. Con l'inizio di novembre, infatti, terminano i raccolti e i lavori nei campi. Solstizio deriva dal latino, *sol/stat*, ossia "il sole si ferma" e crea **l'attesa e il ritorno della luce. Il freddo è l'elemento principale di questo tempo** e le emozioni del cibo diventano protagoniste di tale fase di passaggio: **alcune preparazioni culinarie esprimono riti** dei quali si è perso il valore simbolico. Le carni di ani-

mali anziani, come la gallina vecchia, e di animali che hanno lungamente lavorato, come il bue o la mucca, sono adatte solo a lunghe bolliture dalle quali ottenere brodi per cuocere paste ripiene e lessi da portare sulle tavole festive assieme a salse aromatiche.

*Il tradizionale falò, a Villafranca,
per la festa di San Nicolò*

Un importante trapasso, un tempo "sospeso", perché il buio incontra la luce cedendole il posto. A Villafranca, la sera del 5 dicembre, vigilia della festa di San Nicolò, da tempo immemorabile *in platea ante ecclesiam Sancti Nicolai*, ai piedi del castello malaspiniano di Malnido, **gli abitanti usavano radunarsi attorno al grande fuoco**. Dopo la demolizione della chiesa (1968), la tradizione del falò si è spostata dal sagrato al vicino parco "Tra la cà" sul torrente Bagnone. Dai ciocchi, opportunamente sistemati alla base della catasta per sostenere il palo centrale, dipende la "durata" del fuoco e quindi della festa. La legna minuta, che proviene dalla ripulitura dei boschi e dei castagnei, viene sistemata sui ciocchi fino a ottenere una catasta a forma di cono alta circa cinque metri. Mentre le campane suonano per chiamare i fedeli alla novena, schiere di ragazzi, un tempo, andavano su e giù per il borgo, con il cavagno, a raccogliere le offerte che consistevano in un po' di farina dolce, qualche formaggio, qualche fiasco di vino e, più raramente, qualche rocchio di salsiccia. **La statua di San Nicolò viene portata fuori dalla chiesa e sistemata proprio di fronte al**



fuoco. Solo dopo la benedizione del prete, il capofuoco, con un ramo resinoso di pino acceso, appicca il fuoco da più parti. Dall'intensità dei bagliori delle scintille, dalla direzione del fumo, dal crepitio delle bacche di ginepro, dal cantone indicato dal palo durante la sua caduta, **si traggono presagi sui raccolti e sulla buona annata delle castagne.** I tizzoni sono conservati per essere esposti nelle case, nelle stalle e nei "gradili" al fine di tenere lontano il malocchio e per essere sparsi nei campi con le sementi durante la semina.

A una certa ora, racconta **Germano Cavalli**, le donne con i ragazzi rientravano a casa, mentre gli uomini facevano una sosta da Arnèst per bere un bicchiere di vino e mangiare un po' di salsiccia "bene-detta", cotta sulle braci del fuoco.

La funzione purificatrice e augurale del fuoco nell'alta Lunigiana

La funzione purificatrice, e nel contempo augurale, che si manifesta e si estrinseca attraverso il falò sembra essere, dunque, l'elemento comune e ricorrente a quasi tutte le feste del fuoco. **Il 16 gennaio, a Filattiera**, sempre nell'alta Lunigiana, si rende omaggio a Sant'Antonio Abate con una festa tradizionale che prende il via all'imbrunire, dopo la funzione religiosa e la processione. Con il tocco della prima campana, le tre contrade del piccolo paese affacciato sulla Val di Magra accendono grandi fuochi **facendo a gara per realizzare la fiamma più alta.** Questa antica tradizione è legata alla protezione degli animali. Era uso, infatti, portare a casa un tizzone ardente del fuoco alla fine del falò, che veniva posto all'interno delle stalle. Mentre nel centro storico, accanto al Castello Malaspina, gli abitanti si riuniscono per fare festa "che dura finché ce n'è" e **si cucinano sulla brace salsicce e costine di maiale.** Nel tempo del solstizio, infatti, avviene il sacrificio e la lavorazione del maiale da esperti norcini che trasformano le parti di non facile conservazione in cotechini,



zamponi e altri insaccati che devono essere rapidamente consumati.

A Pontremoli, gennaio è il mese dei falò

A Pontremoli, gennaio è il mese dei falò! Si inizia con quello di **Sant'Ilario il 13 gennaio** nei pressi dell'omonima chiesa a poca distanza dal Castello del Piagnaro. Si continua con il falò di **San Nicolò, in onore di Sant'Antonio**, il 17 gennaio sul fiume Magra. Mentre quello di **San Geminiano** si celebra l'ultimo giorno del mese sul torrente Verde presso il ponte della Crèsa. In particolare, le due parrocchie di San Nicolò e di San Geminiano si sfidano in una caratteristica competizione, quella di realizzare il più grande e il miglior rogo. Sono **veri e propri spettacoli fatti con pire di legna monumentali alte più di dieci metri**, durante i quali le due fazioni intonano cori. Differentemente da quanto accade altrove, a Pontremoli non si guarda alla durata del fuoco, ma **ciò che conta è la "vampata"**, cioè la capacità delle fiamme di avvolgere, nel minor tempo possibile, tutta la pira e di elevarsi al cielo il più in alto possibile, rischiando il buio della notte. Per ottenere ciò, le fascine vengono messe in modo da fare "cannone" e favorire così un tiraggio rapido che deve accelerare la combustione. **La fiammata perfetta deve partire senza indecisioni**, produrre meno fumo possibile, rilasciare nella notte una cascata infinita di faville, per poi ritirarsi nel giro di

circa venti minuti. Per tali motivi, le pire sono costruite utilizzando arbusti sottili e molto secchi (erica selvatica, ginestra, rovi). **Il fuoco più alto che innalza le fiamme in senso verticale vince la sfida.** Le acque dei fiumi si illuminano di riflessi rossi e l'aria risuona del crepitio della legna.

Si intonano canti propiziatori e si fanno abbondanti libagioni

Si intonano canti propiziatori e si fanno abbondanti libagioni **in un clima di collettiva spensieratezza che sfida il freddo, il vento, la pioggia e le piene dei fiumi.** "La vite - commenta **Eliade** - era l'espressione dell'immortalità, appunto come il vino è restato nelle tradizioni arcaiche il simbolo della gioventù e della vita eterna". **Bevute accompagnate da cibi fatti di erbe di campo, di sfoglie di grano, di impasti di farina di castagna cotti in testi di ghisa. Suggestioni di tempi lontani che si riscoprono di fronte al profumo delle torte di "erbi" cotte sotto sale, dei testaroli al pesto, di lasagne "bastarde" con farina di grano e castagna, frittelle con la ricotta del pastore.** E frutta secca, simbolo beneaugurante, in particolare quella dal guscio duro e dall'interno morbido come mandorle, noci e nocciole. Una volta spenti i falò e cessati i canti dell'allegria gioventù, nell'aria resta un acre odore di bruciato che si mescola con il profumo invitante delle ultime frittelle di farina di castagne.



Enigmi e superstizioni alimentari

di Roberto Dottarelli

Accademico di Roma Castelli

*Il peperoncino contro
potenziali negatività;
lo spumante per favorire
eventi positivi.*

C'è una spezia originaria delle Americhe, il cui apprezzamento, in tempi recenti, è cresciuto in modo significativo nella cucina italiana per rafforzare il sapore dei condimenti. **Si tratta del peperoncino**, di cui sono **note le proprietà officinali**, che favoriscono la secrezione dei succhi gastrici e la digestione; come pure quelle **vasodilatatrici**, che, ossigenando il sangue, ne agevolano la circolazione, riducendo i rischi legati all'aumento del colesterolo. Tuttavia, non è su queste proprietà che è mia intenzione soffermarmi, quanto sulla valenza simbolica del peperoncino. Infatti, a molti non sarà sfuggito il fatto

che, al di là del suo nome, il **cornetto scaramantico** rappresenti in realtà un peperoncino: per via del colore, dato che non esistono corna rosse in natura; per la sua forma appuntita e ritorta e per la coroncina apicale, che altro non è se non il calice cui si attacca il picciolo della bacca.

*Il peperoncino diventa
un alimento scaramantico*

Quando si cerca una spiegazione sul perché il cornetto sia considerato uno scacciaguai, ci si sofferma sul fatto che





il segno delle corna abbia una valenza apotropaica. Allora, perché esso viene raffigurato come un peperoncino? Evidentemente anche tale alimento **ha funzioni significanti che lo possono far diventare scaramantico.**

Il pensiero strutturalista, che legge la cultura come un sistema semiotico, ha da tempo individuato, grazie agli studi di **Claude Lévi-Strauss**, un interessante triangolo di relazioni e contrapposizioni, che si intrecciano attraverso i codici spaziali, alimentari e musicali. Da una parte, egli ci mostra un'associazione tra la prossimità spaziale, il calore eccessivo (troppo cotto) e il "rumore" (percussioni, campanacci). Mentre, in opposizione, si trovano associati la distanza spaziale, la mancanza di calore (poco cotto) e i suoni flautati.

Per vedere all'opera tali relazioni di significazione nella nostra cultura, e in particolare quelle eccessive, basti pensare al Carnevale, ossia una festa rituale contraddistinta dall'esagerazione, non solo alimentare, e dalla sfrenatezza dei comportamenti. Molti personaggi carnevaleschi portano i segni di un contatto ravvicinato col fuoco (maschere scure, bruciate); spesso i festeggiamenti prevedono l'accensione di falò e pire e, non ultimo, molte figure si muovono saltellando con movimenti discontinui e facendo risuonare campanacci e strumenti a percussione.

L'insieme di tali elementi significanti (dagli idiofoni ai movimenti sincopati) ha una funzione apotropaica, finalizzata a **tenere lontani gli spiriti dell'oltre-**

tomba, in un momento dell'anno in cui potrebbero verificarsi relazioni troppo strette con essi.

Ora, è abbastanza evidente come il **peperoncino possieda alcune caratteristiche che permettono di associarlo a tale insieme. Oltre al bel colore rosso** (relazione forte col fuoco), la bacca contiene una sostanza, **la capsaicina, responsabile della piccantezza**, che, una volta ingerita, ci porta a sostenere che il peperoncino "bruci". È dunque probabile che tali caratteristiche, combinate a quelle del corno, abbiano permesso al peperoncino di assumere **una funzione apotropaica verso potenziali negatività**. E, *en passant*, non possiamo non ricordare che una funzione simile fosse attribuita alla materia prima adoperata per i cornetti scaramantici, ossia il corallo, e che nel Medioevo si utilizzassero rametti cruciformi di corallo come amuleti contro il demonio.

Un alimento che possa svolgere la funzione simbolica di attirare salute e benessere

Infine, poiché la logica strutturalista opera per associazioni e contrapposizioni, nell'ambito delle credenze scaramantiche **dovremmo poter ritrovare un alimento che possa svolgere una funzione simbolica opposta** rispetto a quella del peperoncino. Cioè, dovremmo poter individuare un alimento che, per le sue caratteristiche, sia idoneo ad

attirare salute e benessere alle persone che ne fanno uso.

Visto che il peperoncino è "naturale" e associabile al fuoco, dovremmo cercare **un alimento "culturale", nemico del fuoco, cioè che non bruci, ma che, anzi, dia refrigerio e che non abbia colore rosso**. L'acqua potrebbe andar bene, se non ricadesse nella sfera del "naturale". Esiste nelle nostre tradizioni un liquido, che possa "spegnere" il fuoco, che sia prodotto dall'attività umana e sia perciò "culturale", che non dia bruciore, ma rinfreschi e sia utilizzato **per augurarsi che avvengano situazioni liete?**

Sì. Non ci sono dubbi. È **lo spumante**, un vino frizzante, prevalentemente trasparente (relazione debole con il colore rosso), che il galateo vuole che venga servito senza far partire il tappo, in modo che l'anidride produca un fruscio, associabile a un sibilo, ossia un richiamo, e che, per tutte queste ragioni, è la bevanda più adatta per fare un brindisi bene augurante.

Quanto al rituale, mentre negli Stati Uniti i bicchieri non si toccano, **in Italia il cincin si suggella facendo incontrare i bicchieri** e guardando dritto negli occhi la persona o le persone, per dimostrare che l'augurio sia effettivamente sincero. Dopodiché, si deve assolutamente bere un sorso di spumante, altrimenti il brindisi potrebbe portare sfortuna.

Inutile correre rischi, però. Perciò, per evitare spiacevoli conseguenze, prima di fare un cincin, mettetevi in tasca un bel peperoncino rosso, piccante.





Menfi città del vino 2023

di Sergio Passalacqua e Matteo Pillitteri

Accademici di Sciacca

Il riconoscimento sottolinea l'impegno di una comunità che è divenuta un punto di riferimento nel panorama enoico moderno.

Menfi è la terza Città Italiana del Vino dall'istituzione di questo appuntamento annuale ideato nel 2020, dall'Associazione Città del Vino. Il prestigioso riconoscimento arriva a sottolineare l'impegno di una comunità vocata alla cultura del vino e di tutto l'indotto che attorno a essa gravita.

La tradizione millenaria della coltivazione della vite, e del consumo della pregiata bevanda che da essa si ottiene, **ha qui, in effetti, trovato una moderna felice declinazione nell'ultimo trentennio**, a partire dall'operato di alcuni soggetti che hanno contribuito in maniera decisiva a trasformare Menfi e l'area delle Terre Sicane in un punto di riferimento nel panorama enoico moderno. La spinta

propulsiva iniziale va ascritta senz'altro a **Diego Planeta** il quale, alla guida della Cantina Settesoli, contribuì in maniera decisiva a trasformare il vino siciliano da anonimo prodotto da taglio (usato per dare corpo e sostanza a liquidi meno nobili, ma più rinomati) a protagonista dotato di una propria personalità riconosciuta in tutto il mondo.

Affiancato da personaggi di assoluto rilievo quali il professor **Attilio Scienza**, come consulente scientifico, e da **Giacomo Tachis**, principe degli enologi, seppe farsi artefice di un progetto rivoluzionario che riuscì a unire tanti piccoli produttori in **una Cooperativa che oggi esporta il proprio prodotto in tutto il mondo**. Una sorta di miracolo in una terra dove i pic-



coli egoismi spesso prevalgono sul bene comune.

Un lavoro certosino in vigna e in cantina

Su quell'abbrivio sono fiorite diverse realtà (impossibile nominarle tutte) che oggi rendono il territorio di Menfi quel grande patrimonio che ha beneficiato del riconoscimento per il 2023. Tutto ciò **non sarebbe stato comunque possibile senza la ricchezza ampelografica che lo contraddistingue**. Vitigni come il Nero d'Avola, il Perricone, il Grillo, l'Inzolia (*Inzolia*, in lingua autoctona), il Catarratto vengono sapientemente condotti, con un lavoro certosino in vigna e in cantina, a livelli di eccellenza fino a poco tempo fa inimmaginabili.

Il Grillo è oggi certamente uno dei biglietti da visita dell'enologia di questo territorio. La sua nascita è, curiosamente, abbastanza recente.

Nel 1874 uno studioso di Favara (Agrigento), il barone **Antonino Mendola**, alla ricerca di un *optimum* per la produzione del vino Marsala, ibridò il seme di Catarratto bianco con lo Zibibbo (nome locale del Moscato di Alessandria), dando così vita a quello che sarebbe diventato **il monovarietale bianco siciliano più conosciuto e apprezzato**.

Ne esistono due biotipi: uno più fresco, scorrevole ed elegante, che in certe declinazioni può ricordare il Sauvignon blanc, e **uno più corposo**, alcolico, più *masculu*, diremmo.

Le caratteristiche delle diverse varietà di vitigni

Il Grillo è anche, come si accennava, il vitigno principe nella produzione del vino di Marsala, ma questa è un'altra storia. Anche **il Perricone** (localmente Pignatello), prima destinato alla realizzazione di Marsala rosso e poi abbandonato con il decrescere del successo commerciale di quest'ultimo, **ha conosciuto di recente**



una vigorosa rinascita. Vitigno ruvido, scorbutico, dà vita, se ben trattato, a **interessanti vini strutturati e tannici**, non privi però di un'elegante componente olfattiva e di una buona aromaticità.

Una storia condivisa con il **Catarratto**. Anch'esso abbandonato nella fase declinante del Marsala, alla cui produzione contribuisce, è stato oggetto di recente interesse per la sua capacità di **produrre vini equilibrati con un deciso profilo fruttato e aromatico**, a partire da una buona vena acida e minerale, bilanciata da un adeguato tenore zuccherino. Ne esistono due biotipi. **Catarratto comune e Catarratto lucido**, in cui sono più accentuate le caratteristiche di mineralità.

L'Inzolia "A primo zucco, 'nzolia", dice il proverbio. "Come prima vite, l'Inzolia", a significare di quale considerazione godesse tra i contadini siciliani per la sua bontà. Oggi un po' meno *à la page*, per via di una bassa componente acida che determina **vini non tra i più longevi**, è comunque sempre capace (è un vitigno semiaromatico) di **sprigionare profumi intriganti e piacevolissimi**, in genere molto amati dalle signore.

Il Nero d'Avola, poi, è il re dei vitigni (e dei vini rossi) di **Sicilia**, per quanto tale primato sia **oggi insidiato dai vini dell'Etna**. Detto altrove anche "calabrese" (per via di una falsa analogia con l'originario siciliano "Cala Aurisi" cioè uva di Avola), è un vitigno poliedrico che **dà origine a vini molto diversi tra loro**. È vinificato in purezza, o in matrimonio, con altri vitigni (con il Nocera nella Doc Mamertino - già vino preferito di **Giulio Cesare** -, con il Frappato nella Doc Cerasuolo di Vittoria). In

questa parte dell'isola dà origine a vini alcolici caratterizzati da buon corpo e da un ammaliante fruttato rosso.

Le proprietà nutraceutiche del vino

Bisogna poi sottolineare le proprietà nutraceutiche di cui il vino gode.

La Dieta Mediterranea non può esimersi dal riconoscere come positiva **un'assunzione moderata** e quotidiana **durante i pasti**, anche perché, oltre a fornire nutrienti, gli sono state attribuite molte proprietà positive per il nostro benessere. L'attenzione va alla presenza di **antiossidanti** come il resveratrolo e la quercetina che proteggono le cellule dall'attacco dei radicali liberi che possono provocare numerosi danni alle nostre cellule.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di non superare due bicchieri al giorno per l'uomo e un bicchiere al giorno per la donna e per gli ultrasessantacinquenni, esprimendo una **preferenza per il vino rosso rispetto al bianco**, perché contiene una maggiore quantità di antiossidanti naturali. Un buon bicchiere di vino rosso può contribuire a esercitare azioni favorevoli non solo alla riduzione dei rischi cardiovascolari, ma anche al miglioramento del quadro lipidico, del bilancio emostatico, della pressione arteriosa, della sensibilità insulinica, del livello di colesterolo HDL.

È importante divulgare tutte le caratteristiche del vino ed è utile educare il consumatore a bere consapevolmente.



La verza, umile e generoso ingrediente dell'inverno

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un ortaggio eclettico
dai numerosi utilizzi
gastronomici.*

“Brassica est quae omnibus ole-
ribus antistat; eam esto vel
coctam vel crudam”. Così **Mar-
co Porcio Catone** (*Liber de agri cultura*,
160 a.C.) elogiava quel cavolo che supe-
ra ogni altro vegetale, potendosi man-
giare sia crudo sia cotto: il **cavolo verza**
(*Brassica oleracea* L. var. Sabauda). Si trat-
ta di una cultivar di cavolo simile al cavolo
cappuccio ma, a differenza di questo,
presenta le foglie esterne grinzose e in-
crespate, di un verde intenso, con nerva-
ture spesse e biancastre, raccolte in una
grossa testa tondeggiante. **È una pianta
rustica che non teme il freddo**, anzi è

resa più piacevole al gusto proprio grazie
alle basse temperature: quando queste
sono sottozero, la verza alimenta le pro-
prie foglie limitando la presenza di acqua,
aumentando così la concentrazione di
sali e zuccheri con un apprezzabile mi-
glioramento del sapore.

*Molto interessante
a livello nutrizionale*

Molto interessante a livello nutrizionale
e salustico per l'**elevato contenuto**,



rispetto al fabbisogno giornaliero, di **vitamine C e K**, di folati, di **sali minerali** (potassio, ferro, fosforo, calcio e zolfo), contiene interessanti metaboliti secondari ad attività antiossidanti e antitumorali come il glucosinolato **glucorafanina** e l'aminoacido **glutammina**. Per preservare le caratteristiche nutrizionali benefiche, è sempre meglio consumarla cruda o, comunque, sottoporla a una cottura breve e a temperatura contenuta. Nonostante lo scarto minimo e il prezzo basso, l'utilizzo della verza oggi stenta a uguagliare quello dei "parenti" cavolfiori e broccoli, ma di tutti i cavoli resta pur sempre quello che **annovera il maggior numero di storiche e genuine ricette tradizionali** italiane. È bene tener presente che nella verza troviamo **due tipi di sapori differenti**, passando dalle più scure e salde foglie esterne a quelle più croccanti e chiare interne, e questa particolarità sembra influenzare le diverse interpretazioni gastronomiche.

La verza in cucina

Se il **Messisbugo** (*Libro novo*, 1557) proponeva una ricetta di "verze ripiene in minestra", con le foglie esterne riempite con un impasto di formaggio, uova, lardo, noci e aromi, cotte poi in brodo grasso con prosciutto e pestata di lardo, sono sempre le foglie esterne, sbollentate e farcite con diversi ripieni, gli ingredienti dei tanti **involtini** regionali.

Tipici dell'inverno ligure i previ (preti) e i fratti (frati), due versioni di foglie di cavolo ripiene, rispettivamente con bietole, salsiccia sminuzzata, uova, formaggio e mollica di pane, cotte in salsa di pomodoro, o con pane raffermo, maggiorana, latte, uovo, formaggio e pinoli, cotte in brodo vegetale.

Classico esempio di cucina del riciclo i caponèt (capponcelli) piemontesi, detti anche **pes-còi** (pesce cavolo), involtini da cuocere con burro in padella o in forno, per il cui ripieno venivano tradizionalmente utilizzati gli avanzi di carne lessata o arrostita, oppure fondi di salame o prosciutto. Ne esistono **numeroso va-**



rianti, come quella in cui al ripieno si aggiunge anche riso bollito, o quella **"di magro" con ricotta e amaretti tritati**.

Ancora un'umile ricetta, tesa a imitare più ricche pietanze, le **coietas** (quaglie) sarde, nella versione che prevede la sostituzione delle sottili fette di carne, che tradizionalmente racchiudono, sotto forma di involtini, un ripieno con più economiche foglie di verza. Sfumate con vino bianco e passate in polpa di pomodoro, si servono calde, accompagnate da sfoglie di pane *guttiau*.

Calde e corpose zuppe regionali

La saggezza popolare, che raccomandava di convertire le disponibilità stagionali di verdure dell'orto in calde e corpose zuppe, è ancora oggi testimoniata da una lunga serie di ricette regionali che trovano, proprio nella verza, un ingrediente molto utilizzato.

Nella valdostana seupa à la Vapelenentse, che nel 2007 ha ottenuto la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), strati di pane di segale e di fontina, alternati in una teglia, si bagnano con un brodo di verza, passando poi in forno fino a doratura della superficie, mentre nella **zuppa 'd pan e còj del Canavese**, sono le foglie sbollentate di verza (rigorosamente la varietà di Montalto Dora) alternate a pane raffermo, e ricoperte da brodo, a essere cotte lentamente in un recipiente di terracotta.

La zuppa veneta broetòn de verze, nel-

la sostanziosa **versione padovana**, viene preparata facendo appassire in un soffritto la verza tagliata a pezzi prima di unirvi salsiccia tagliata a rondelle e costine di maiale. Il tutto, ricoperto con acqua, si porta lentamente a cottura completa, e si serve nelle scodelle sopra fette di pane tostato.

Di origini molto antiche e simbolo della **tradizione gastronomica toscana**, la **ribollita** è una zuppa a base di pane raffermo, cavolo nero, verza e fagioli, che, secondo l'usanza contadina, era preparata in grande quantità il venerdì e consumata anche nei giorni successivi, facendola semplicemente "ribollire".

Virz'e rise, calda e cremosa minestra della **cucina povera campana**, è prodotta portando a lenta cottura **il riso in una base di verza** precedentemente **stufata, ammorbidita e ridotta in crema**, si accompagna nei piatti con la scorza di parmigiano.

Tipica dei mesi invernali, in coincidenza con l'uccisione dei maiali, la **caulada a sa sarda**, o **tzuppa de cixiri e cauli**, unisce verze, ceci e patate a un battuto di guanciale in una preparazione brodosa, profumata di finocchietto e menta, servita con pecorino e un giro d'olio su fette di pane *civraxiu* abbrustolite e strofinate di aglio.

Sempre della Sardegna **su cocone cun foza** di Gavoi, rustico pane a base di semola, patate lesse e lievito, il cui impasto viene cotto dopo averlo adagiato su ampie foglie di verza che gli conferiscono la curiosa forma delle venature e un profumo delicato.



Avanzi, popolo!

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Dopo le feste, quanti sono i cibi avanzati? Qualche suggerimento per riutilizzarli inventando nuovi piatti, diversi e gustosi.

Una tazza di caffelatte e un rosicchiolo di pane avanzato dalla cena della sera prima: è la colazione alla quale sono stato abituato da quando, bambino, abitavo in un appartamento delle case popolari. Era inconcepibile buttar via le rosette avanzate. La mamma riutilizzava in tanti modi i crostereilli. Li grattugiava per impanare, li metteva nei ripieni o, con midollo di bue, brodo di carne e tanto pepe, faceva la *pearà*, la salsa veronese che accompagnava, la domenica, il bollito. Ho sempre pensato che la mia fosse una

colazione frugale, proletaria. Ho scoperto che è un *breakfast* imperiale. **Antonino Pio**, 15° imperatore di Roma, vissuto nel II secolo dopo Cristo, sovrano saggio, uomo di virtù, odiava gli sprechi. Alla fine di ogni *convivium* (il banchetto serale dei Romani ricchi), comandava ai servi di raccogliere il pane avanzato e di tenerlo per lo *ientaculum*, la prima colazione del giorno dopo. Antonino odiava sperperare ed era convinto che il pane più era raffermo più giovava alla salute. Pur non arrivando alla frugalità di Antonino, **era costume dei Romani benestanti far colazione con ciò che era rimasto dalla cena** della sera prima: olive, capperi, uova, un po' di formaggio, pane e miele.

Abbiamo dimenticato quanto sia buona la cucina degli avanzi

La cultura antispreco, il riutilizzo degli avanzi, arriva, secolo dopo secolo, fino ai nostri giorni. Siamo stati noi uomini del

ricco Occidente a deviare dalla retta via. Le cause? Il *boom* economico, l'enorme sviluppo dell'industria alimentare, il consumismo, l'illusione che il bengodi non abbia mai fine e quindi, alé! Buttiamo via il cibo rimasto che domani è un'altra baldoria. Ci siamo dimenticati quanto sia buona la cucina degli avanzi e del riuso. Prima del nostro arrivo su questo Pianeta, non si gettava mai il cibo nella spazzatura. Non lo facevano re, imperatori, conti e marchesi, ricchi borghesi attenti al risparmio, e men che meno se lo permettevano contadini e proletari, ammesso che avessero qualcosa da avanzare.

Quella che per noi, floridi componenti della società dei consumi, è considerata un'assurdità, **la raccolta delle briciole, nei conventi dell'alto Medioevo era una regola**. I monaci raccoglievano le *micae panis* rimaste sulla tavola dei refettori conservandole in un vaso di terracotta per preservarle dall'umidità. A fine settimana, il "fra' Pappina" di turno le impastava con uova e farina ricavandone un dolce che rallegrava i palati della comunità monastica.

Ed eccoci alla resa dei conti post cenoni. **Quanti sono i cibi avanzati passati dal frigorifero al bidoncino dell'umido?** Qualche analista parla di 500 mila tonnellate di frutta, verdura, carne, pesce, pane buttati via. **Si calcola che lo spreco si aggiri sugli 80 euro per famiglia**. Cibi rimasti nelle pentole o sui vassoi di portata, cucinati, ma non serviti per il troppo mangiare. Riposti in frigo, dopo i cenoni, avvolti in pellicole di cellophane, alla fine sono finiti nelle immondizie, perché nessuno vuol mangiare avanzi, anche se sono costosi salmoni o branzini appena sfilettati, mezzi zamponi, ritagli di manzo o di cappone. **La loro colpa? Essere sopravvissuti alle festività.**

Diciamo pane al pane: siamo colpevoli di



strage alimentare e perciò meritevoli di essere condannati a pane e acqua per il resto della vita, perché rubiamo all'umanità che soffre la fame. Inoltre, siamo dei cretini perché perdiamo l'occasione di esaltare gli avanzi preparando nuovi piatti, diversi e gustosi. È la cucina del riuso. **Pane amore e fantasia.**

Suggerimenti per inventare nuove ricette

Ci priviamo del divertimento di inventare nuove ricette, dello stupore di gustare nuovi piatti e nuovi sapori. Suggestivi? **Col risotto avanzato** si preparano cannelloni stupendi, basta frullare, fare la farcia, introdurla nella pasta cilindrica, cuocere e il gioco è fatto. **Con la carne rimasta** si mettono in tavola meravigliosi primi di pasta ripiena: ravioli, tortellini, pasticcini. O si preparano saporiti ragù. **Il pesce è più facile da recuperare:** si fa in insalata con la maionese o addirittura si può trasformare in sushi o tempura. Si possono fare frittate, polpette e polpettoni, frittelle, supplì, macedonie. **Le fette di pandoro e di panettone** avanzate, con zabaione o crema pasticciera, si trasformano in tiramisù.

Giorgio Gioco, il compianto cuoco-poeta veronese dello storico "12 Apostoli" di Verona, suggeriva alla vigilia delle feste di non esagerare con gli acquisti di cibarie, non eccedere ai fornelli e comperare cibi di stagione. Le fragole o gli asparagi venduti a dicembre, dopo due giorni sono da buttar via. "Gli avanzi", sosteneva, "sono la prima economia domestica. Ci vuole poco per recuperarli. È rimasto del manzo? Si tagli a fette, s'adagi in una padella di ferro arroventata, con olio, aglio e prezzemolo ed ecco un piatto straordinario: il *manzo fasanà*. Resta del risotto? Si faccia una bella crostata. In una padella arroventata, umettata d'olio, si mette il risotto avanzato, qualsiasi sia stato il condimento usato, e si appiattisce con una paletta. Si lasci cuocere fin che fa la crosticina sotto. Poi si gira: altra crosticina. Servirlo condito di formaggio. È un nuovo piatto, un nuovo sapore. Croccante e buono".



Con le verdure avanzate i toscani propongono una zuppa povera, ma saporita che vanta leggendarie origini medievali. **Marzia Morganti**, autrice di molti libri sulla cucina toscana, racconta che in quei lontanissimi tempi non si usavano i piatti: i signori appoggiavano carni e verdure su focacce di pane. I servi raccoglievano tali avanzi, li mettevano a bollire in un pentolone con verdure povere: cavoli, cipolle, verze, bietole, e poi si mangiavano quella zuppa con gran gusto. Se avanzava per il giorno dopo, la ribollivano raddoppiando il sapore e il piacere.

Guerrini dimostrò che riutilizzare gli avanzi non era svilire la cucina, ma esaltarla

"Un bon pasto d'ua (dura) trei giorni" recita un antico proverbio genovese che sembra dar ragione a chi accusa "il popolo della Lanterna" di taccagneria. Accredita, al contrario, la giudiziosa risposta dei *zenéixi*: "Non siamo avari, siamo contro gli sprechi". Il proverbio è riferito da **Olindo Guerrini**, scrittore, poeta e gourmet romagnolo vissuto a cavallo tra il 1800 e il 1900, nella prefazione del libro *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*. Guerrini era una sagoma d'uomo: ironico, sagace e polemico. Scrisse gli *Avanzi* in risposta alla *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* dell'amico **Pellegrino Artusi**. Guerrini dimostrò che riutilizzare gli avanzi non era svilire la cucina, ma esaltarla; **non la**

si impoveriva, ma la si arricchiva di sapori diversi, di nuove e incredibili ricette elaborate con ciò che restava dalla preparazione dei cibi. Insomma, era **un'arte culinaria vera e propria**. Sia l'Artusi sia il Guerrini erano figli della borghesia della nuova Italia che, come la vecchia, si guardava bene dallo sprecare cibo.

Sull'uso degli avanzi nella storia, ci illumina **Massimo Montanari**, docente a Bologna di Storia dell'alimentazione. "Nelle società tradizionali non si gettava nulla. Sprecare era inconcepibile, in un mondo abituato a far tesoro delle proprie risorse e a valorizzarle fino in fondo. Ciò valeva nella società contadina, attentissima a far quadrare risorse e bisogni, a combattere la paura della fame con strategie di conservazione e stoccaggio degli alimenti, di recupero e riutilizzo degli avanzi. Valeva nella società borghese, sensibile al tema dell'economia e del risparmio. Valeva nelle corti aristocratiche, dove l'ostentazione e l'abbondanza del cibo non si traducevano mai in spreco: molto, moltissimo restava sulla tavola, perché il numero delle vivande servite oltrepassava le possibilità di ingestione dei convitati. Ma i resti non si gettavano: si riutilizzavano per il personale di servizio, talvolta si mettevano sul mercato. La 'cucina dei resti' non era frutto di un'economia 'povera'. Al contrario: più il pasto era ricco, più avanzi c'erano, e più a lungo duravano le risorse impiegate".

Capito? Non siamo un popolo di santi, eroi, navigatori e inventori? E allora? "Avanzi, popolo!"



Un buon brodo di pollo

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Oltre a costituire una calda coccola, offre anche benefici effetti sulla salute.

La differenza fra l'uomo e un pollo, o una gallina, non è "l'intelligenza" ma la distanza biologica evolutiva. L'uomo è comparso sulla Terra poco più di 2 milioni di anni fa, inteso come *Homo Habilis* e poi *Erectus* o fino all'attuale *Sapiens*; la gallina è un uccello comparso circa 200 milioni di anni fa, quindi ben prima dell'uomo. Come possiamo esse-

re certi che i fatti stiano così? Qui viene in soccorso il cosiddetto **"Orologio Molecolare"**, ossia **un metodo per calcolare i tempi dell'evoluzione a partire dalle differenze fra due organismi** e per costruire i rispettivi alberi evolutivi. Uno di tali metodi consiste nel valutare ciò che è presente in ciascun essere vivente e, nel nostro caso, l'emoglobina del sangue. Sia l'uomo sia la gallina sono esseri a "sangue caldo". L'emoglobina, contenuta nei globuli rossi, è costituita da catene di aminoacidi. Per esempio, un cavallo differisce dall'uomo per due amminoacidi tra i primi quindici; l'uomo differisce dalla gallina per sei aminoacidi (ciò è in accordo anche col fatto che

l'uomo è un mammifero, mentre la gallina un uccello). Tale variante, controllata su proteine diverse, ha confermato che la differenza evolutiva della gallina è superiore di ben tre volte a quella dei mammiferi, collocandone, come già evidenziato, la comparsa a circa 200 milioni di anni fa.

Le differenti definizioni del pollame

Ora è utile fare chiarezza sulle definizioni fra pollo e pollastra, gallina, galletto, gallo e cappone. **Il termine pollo si riferisce al**





pulcino maschio a 41 giorni dalla nascita; il periodo di crescita dura 5/6 mesi e termina con la maturazione sessuale. **Il pulcino femmina diventerà prima polastra e, dopo 6 mesi, gallina** in coincidenza con la fase riproduttiva (gallina ovaia). La gallina è **ideale per il bollito, per il brodo e per i piatti freddi.**

Il galletto è uno stadio intermedio che il pollo attraversa subito prima della sua maturazione riproduttiva, intorno ai sei mesi di età. **Dai 6 ai 10 mesi** viene abitualmente definito **gallo ruspante**, se allevato sull'aia, **ottimo per cotture arrosto o alla griglia.** Quando il galletto giunge ai 10 mesi, viene chiamato gallo e da questo momento è pronto per la propria carriera riproduttiva e diventa **adatto per il brasato o per la cottura in umido.** **Il cappone**, infine, non è una razza a se stante, ma il maschio castrato all'età di 2 mesi. Esso è destinato a essere ingrassato, sino a raggiungere i 3 kg. Diventa così ideale per cotture al forno con vari "ripieni", oppure bollito.



I benefici del brodo di pollo

Volendo usare il pollo, dopo i quaranta giorni, oppure una gallina di 6 mesi, **per preparare il brodo**, si dovrà porre il volatile, intero o a pezzi, in una pentola con sedano, carota, cipolla bianca staccata con chiodi di garofano, porro, prezzemolo, qualche grano di pepe, alcuni spicchi d'aglio, un pizzico di sale, coprendo con acqua (2-3 litri) sino a cottura.

Si può poi consumare subito il pollo o la gallina a straccetti, oppure raffreddarli per un consumo a posteriori operando un semplice filtraggio, per eliminare il grasso (trigliceridi). Il tutto può essere congelato per ulteriori utilizzi.

La cottura prolungata rilascia nel brodo proteine (peptoni) che contengono tutti gli aminoacidi, compresi quelli essenziali di cui abbisogna il nostro organismo. È per tale motivo che in gravidanza, con l'aggiunta di parmigiano, costituisce un alimento perfetto e nutrizionalmente corretto in sole 16 Kcal.

Un buon brodo fa la propria parte nei confronti del virus influenzale o nel comune raffreddore per la **presenza di ferro** e di altri minerali e per le **vitamine del gruppo B.**

Recentemente, inoltre, l'attenzione si

è spostata sul microbiota dell'intestino che può essere diviso, secondo una visione di "genere", in estrobioma "femminile" e in testobioma "maschile". In entrambi i casi, comunque, sono i lactobacilli a essere "stimolati". Fermentano il glicogeno (attivato dagli estrogeni femminili) formando acido lattico che contribuisce al mantenimento di un ambiente acido, riducendo l'attività dei batteri patogeni e producendo inoltre perossido di idrogeno (acqua ossigenata) e "batteriocine" che svolgono un ruolo di antibiotici naturali. Alcuni lactobacilli sono infatti capaci di combattere la presenza della "neisseria gonorreae" grazie all'ambiente acido e al perossido. Si nutrono delle stesse sostanze dei patogeni (per esempio dell'aminoacido essenziale arginina) sottraendole ai batteri patogeni e impedendone la crescita. Producono biosurfattanti in grado di richiamare altri lactobacilli; si legano ai recettori della mucosa vaginale (ecco perché parlavamo di estrobioma "femminile") impedendo l'adesione ai patogeni. Infine, oltre alla presenza nella mucosa vaginale dei normali bacilli di Doderlain, vi sono batteri che vivono in ambiente di ossigeno che sono potenzialmente patogeni. Ma se l'ambiente si mantiene acido, proprio come sono in grado di fare i lactobacilli, i patogeni non hanno il sopravvento.



A pignata: la pentola di terracotta

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

È tornata protagonista della gastronomia di oggi, alleata dei sapori e delle proprietà organolettiche dei cibi.

“Possibilmente preparare in una pentola di terracotta”: è il suggerimento che sempre più spesso appare nei ricettari di cucina, o il consiglio ribadito dagli chef “televisivi” e da quelli che adottano tali utensili nelle cucine dei ristoranti, compresi quelli di fascia alta, ove addirittura **assume anche la funzione di piatto di portata**, quale attenzione del ristoratore nei confronti del cliente, divenendo protagonista del servizio in sala. **Una tendenza innescata principalmente dall'accresciuta consapevolezza alimentare di molti avventori**, più informati che in passato,

che tendono a prediligere una cucina più rispettosa delle materie prime, così come dei profili organolettici degli alimenti. La riscoperta della cucina tradizionale e l'esplorazione di cibi etnici, che esaltano poi l'uso della pentola di terracotta, fanno sì che sia ridiventata protagonista della gastronomia di oggi. La suggestione del cucinare nelle pentole in coccio, con la cottura lenta e graduale, diffonde sapori d'altri tempi e testimonianze dimenticate, **quasi a voler preservare la memoria antica del cibo cucinato** e che solo un tegame in terracotta può ritrasmettere ai piatti della contemporaneità.

Patti, nel Messinese, esportava pentole di terracotta in tutto il Mediterraneo

Già da epoche antiche Patti, o meglio Marina di Patti, borgo marinaro del Messinese, in Sicilia, era rinomato per la produzione di *pignate*, piatti, brocche e *saimmere*, i barattoli, che prendevano il nome dagli antichi contenitori per conservare la *saimme* (o *saimi*) che, nel dialetto siciliano è lo strutto, il grasso animale ricavato dal maiale, adoperato da sempre per friggere e nella preparazione di dolci e biscotti. **Patti, u paesi di pignati, paese delle pentole**, di cui la tradizione orale tramandava tale peculiarità con il detto, ancora oggi ricordato, “*Voli essiri di Patti la pignata pi' fari la minestra saporita*” (Deve essere di Patti la pentola per una minestra saporita) o con lo scioglilingua “Il vescovo di Patti andò a Lipari per piatti: ma non ce n'erano piatti a Patti”. Il vassellame e le pentole di terracotta veniva-



*A Patti l'antica asciugatura
della terracotta delle pignate*

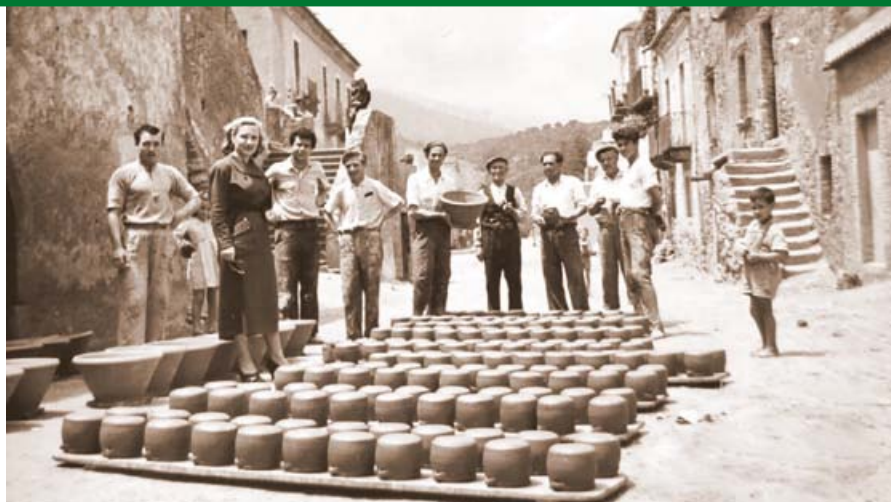
no fabbricati in quantità e caricati sui velieri alla marina da dove venivano esportati in tutto il Mediterraneo, Nord Africa compreso. Oggi, di questo florido artigianato non c'è più traccia e **le famose pentole di Patti si vedono solo in un piccolo museo della ceramica**. Una tradizione che accumuna il centro siciliano con quello francese di Vallauris che, fin dall'epoca gallo-romana, è celebre per la ceramica culinaria, nobilitata negli anni '50 con l'arrivo di **Picasso** che richiamò molti artisti che volevano conoscere le arti del fuoco.

*Una cottura sana e naturale
utilizzando il calore
in maniera uniforme*

Le pentole in terracotta si prestano molto bene a una cottura sana e naturale. Si tratta di una tecnica che consente di utilizzare il calore in maniera uniforme e costante, **l'ideale per cuocere tutti quei cibi che richiedono cotture a fuoco basso**. Con l'acciaio, invece, la cottura avviene principalmente sul fondo. Come a Patti e a Santo Stefano di Camastra, in provincia di Messina, **originalissime produzioni ceramiche** si hanno a Caltagirone (Catania), Burgio e Sciacca, nella provincia di Agrigento, ove si seguono **le antiche fasi di lavorazione della creta**.

Protagonisti ne erano un tempo il carrettiere (*u carritteri*), l'odierno autotrasportatore; l'asciugatore di creta (*u sciucaturi i crita*), che la sbriciolava a mucchietti e la scaricava nello spazio pianeggiante davanti alle botteghe, con il mazzuolo dal manico lungo o con il bastone a forma di L, per farla asciugare al sole; l'impastatore (*u mpastaturi*); il pentolaio (*u pignataru*) che trasformava, con le mani, i pani di creta, tra gli altri, in pentole e tegami; lo sfornatore (*u sfurnaturi*); il *frascarolo* che portava la *frasca*, cioè le fascine, e il cuocitore di forni (*u cucitur' i furna*).

In un recente studio sui **benefici dell'alimentazione mediterranea**, è comparso un contributo legato alla cucina, sottolineato dalla *American Diabetes*



Association, secondo cui i risultati sarebbero influenzati non solo dall'impiego di prodotti freschi stagionali, ma **dalla metodologia di cottura dei cibi** ancora in uso nella antica culla del Mediterraneo. Le pentole in coccio, con la giusta cottura raggiungibile, sarebbero quindi alla base di una alimentazione sana e rispettose della tradizione mediterranea **non richiedendo l'aggiunta di grassi o liquidi in eccesso**. Una valutazione condivisa da **Paula Wolfert**, una delle autrici più apprezzate negli Stati Uniti per i suoi libri di cucina mediterranea, in cui testimonia l'ampio uso delle *clay pots*, le pentole in terracotta. Spiega ai consumatori americani le proprietà porose dell'argilla che permettono uno scambio di calore e umidità ottimali, che dispensano dall'uso di oli e grassi in eccesso, insieme alla più convincente argomentazione non scientifica per chi sceglie di cucinare nel coccio, quale la soddisfazione del palato. Alla Wolfert, un cuoco spagnolo ha raccontato una testimonianza della nonna: "Cucinava i cibi migliori nelle casseruole più vecchie. Diceva che **le pentole trattengono la memoria del cibo cucinato e solo una pentola in terracotta può trasmettere di nuovo questa memoria antica ai piatti di oggi**".

*La cucina italiana ha numerose
pietanze che richiedono
una cottura nel coccio*

La cucina italiana ha numerose pietanze che richiedono una cottura in pentole di coccio; un'arte culinaria particolarmente ricca di aromi e sapori decisi con

intingoli, zuppe, spezzatini e legumi, presente anche nel Nord Italia, come i **testaroli della Lunigiana**, sottili dischi di pasta da tagliare a losanghe, da scottare in acqua bollente per poi essere abbinati al pesto; e **la piada**, "il nero testo di porosa argilla", come la chiamava **Giovanni Pascoli**. O **la tigella**, celebre focaccina emiliana dal nome degli stampi di terracotta con cui una volta si cuocevano le crescentine, come si chiamavano nell'Appennino Modenese; e poi la piadina prodotta da appositi dischi di terracotta le cui testimonianze risalgono al 1527. Anche la pentola in coccio per la cottura delle **caldarroste**, con i fori sul fondo e due manici robusti per toglierla dal fuoco; le pentoline per mele al forno, o il **"fornetto Versilia"**, una casseruola bombata con all'interno un cilindro, **per fare il pane direttamente sul fuoco**.

La terracotta, alleata dei sapori e delle proprietà organolettiche dei cibi, si esalta **in Sicilia con la ricetta a cottura lenta della zuppa di calamari e piselli** (o ceci) o dello spezzatino di maiale con contorno di patate; della vellutata di zucchine, porri e carote; del riso con merluzzo e zucchine; della zuppa di fagioli; del cuscus trapanese, o del messinese *pisci stoccu a' ghiotta*.

E chi riconosce la fragilità delle "pignate" ripensi a una frase di **Epitteto**, filosofo greco, esponente dello stoicismo di epoca romana, nato nel 50 d.C.: "Se ti affezioni ad una pentola, pur sapendo che è di terracotta, non ti lamentare se si rompe. Nello stesso modo, quando baci tua moglie o tuo figlio, di' sempre a te stesso 'Sto baciando un mortale', affinché, se poi muoiono, tu non abbia a rimanere sconcertato".



Pane e burro 4.0

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Oggi il burro torna sulle tavole in abito sgargiante e molto "social".

Mordere una fetta di pane imbur-rata, velata di zucchero, e sentire sulle labbra l'untuosità del burro e il piacevole contrasto tra la sua lieve acidità e il dolce, prima di affondare i denti in un altro contrasto, dato dall'unione di mollica e crosta del pane: le persone non più giovanissime sono state felici fruitrici di questo semplice, ma squisito modo di fare una sana colazione o un'energetica merenda. Quella generazione, divenuta adulta, ha

in massima parte **relegato il burro tra gli alimenti "che fanno male"** concedendosi solo ogni tanto (perlopiù durante un soggiorno in hotel o in un ristorante) un morso di pane (magari caldo) imburrito: un piacere peccaminoso condito non più da zucchero o sale, ma da malcelati sensi di colpa. Le politiche salutistiche, i mutamenti nello stile di vita e, molto importante nei decenni addietro, il *boom* dei grassi idrogenati e della margarina, spinti al consumo da un insistente e poco veritiero *battage* pubblicitario (grassi oggi fortemente ridimensionati dalla ricerca scientifica), hanno ridotto il consumo di burro in cucina e a tavola.

Può essere che la diffidenza verso il burro sia stata ereditata dai nostri avi Romani i quali, pur conoscendolo (lo chiamavano *butyrum*), lo ritenevano un alimento barbaro, utilizzato da nomadi

e pastori: il condimento dei popoli civili era l'olio. **Si dovrà aspettare la fine dell'Alto Medioevo perché il burro compaia con una certa frequenza nei ricettari ufficiali.** Il *Platina*, nel suo testo del 1475, riconosce al burro un potere nutritivo, dando **un parere positivo sul suo utilizzo.** Esso verrà anche sdoganato ufficialmente da *Chapusot*, capocuoco dell'Ambasciatore inglese a Torino, riportando, nel suo ricettario del 1851, che "Il burro è talmente importante nella cucina che, in suo difetto, il cuoco non saprebbe dove si dar di capo. Par cosa stravagante, e pur la è così".

Anche in cucina si avvicinano corsi e ricorsi

Poiché anche in cucina si avvicinano corsi e ricorsi, osserviamo come il burro, che negli ultimi anni ha subito un ostracismo generale con conseguenti ricadute sul mercato, **oggi stia prendendo la sua rivincita.** Come per molti aspetti della vita odierna, che pare più influenzata dalle mode, e soprattutto dai *social*, piuttosto che da saggi consigli di medici e nutrizionisti, tale alimento sta avendo grande successo non nella sua veste *old style* di banale panetto, ma in un abito sgargiante e "molto *social*". Mi riferisco al **butter board**, nato negli **Stati Uniti**, ma che sta prendendo piede anche da noi, come tutte le mode *made in USA*. È sempre difficile comprendere a cosa sia dovuta la nascita di un *trend*; quel che è certo è che **sta spopolando sul web e anche tra gli chef.** *Butter board* suona molto bene alle orecchie di





chi è *à la page*: in effetti, tradotto in italiano, perde un po' del suo fascino: **si tratta di un tagliere o di una tavoletta imburrati su cui adagiare ciò che si preferisce o che l'occasione suggerisce**. Il tagliere in legno, per nostra tradizione, lo pensiamo generalmente in "abbigliamento informale", come complemento in un pranzo rustico o proposto come ricca merenda, ricoperto da salumi e formaggi o da una fumante polenta. Antesignano dell'apericena, l'abbiamo visto, nel tempo, accogliere le mode del momento: lardo di Colonnata, salumi, formaggi accompagnati da miele, varietà di composte di frutta o "esotico", come un chutney. Oggi, epoca in cui gli chef ci hanno sensibilizzato, a volte esagerando, a focalizzare l'attenzione in particolare sull'aspetto scenografico e sul gioco di colori di un piatto, **il rustico tagliere è divenuto colorato e fantasioso**.

Il nuovo trend è la tavoletta di legno spalmata di burro con sopra gli ingredienti più svariati

Il nuovo *trend* che si sta diffondendo anche da noi è la tavoletta di legno spalmata di morbido burro rivestito dagli ingredienti più svariati da gustare a tocchetti, creando esperimenti gastronomici per tutti i gusti, **dal dolce al salato, dall'amabile di un frutto al piccante di una spezia, dalla delicatezza del miele alla raffinatezza del salmone**.

Anche la stessa base di burro può essere arricchita unendo spezie, limone, fiori eduli, una salsa piccante o sale: il solo limite è quello della fantasia e del proprio senso artistico. Sì, perché la creazione, la condivisione dei risultati e l'assaggio possono essere anche divertimento, gioco di società, da gustare in accoppiata felice con i più diversi tipi di pane. Resta intatta, pur piegata alle mode, **la sua valenza conviviale: un rito collettivo da sperimentare e commentare in compagnia**.

Questa tendenza **non poteva certo sfuggire agli chef**: cominciano a prendere vita, infatti, le proposte di "stile", come, per esempio, **stendere un carpaccio di pesce su un letto di burro montato e aromatizzato al limone e profumare con menta o melissa**. Altra proposta: stendere sul tagliere imburrato peperone arrostito, acciuga frullata, pera e nocciole. Questi due esempi suggeriscono che in fondo, come sempre accade, la tradizione non si abbandona, ma si aggiorna e segue il passo con i tempi. Chi non ricorda, infatti, quando, arrivato un certo benessere, era un lusso dei giorni di festa portare in tavola, generalmente a Natale, un antipasto a base di acciughe e burro, oppure salame o prosciutto crudo decorati con riccioli di burro e, nelle occasioni più raffinate, salmone e burro? Il *butter board* potrebbe essere considerato un'esasperazione di quelle preparazioni *d'antan*, che comunque non deve stupirci in una società come la nostra così attenta a sollecitare l'attenzione verso tutto quello che di

nuovo e appariscente compare sulla scena.

Il "butter board" potrebbe favorire un ritorno al consumo di burro

L'aspetto positivo è che così si ridà dignità e il meritato posto a tavola a un prodotto caseario per troppo tempo considerato un comprimario in cucina, travolto da falsi miti.

Il burro italiano di buona qualità, ricco di nutrienti, è fatto con latte di prima scelta e la panna da cui si ricava deve essere dolce e scremata al massimo entro quarantotto ore dalla mungitura. Il *butter board* potrebbe costituire una buona occasione per favorire il consumo di burro, fermo restando che va assaporato e apprezzato con buon senso, quindi **senza eccedere nelle quantità**. D'altronde, non penso sia un caso che la traccia documentata più antica dell'esistenza del burro risalga a 4.500 anni fa, riportata su una placca di calcare di epoca sumerica che descrive la mungitura e la produzione di burro in una giara piena di latte, rotolata da destra a sinistra, come una primitiva zangola. Il burro accompagna quindi, con alterne fortune, la vita dell'uomo da tempi immemorabili. Il *butter board* sarà forse una delle tante mode passeggiare destinate all'oblio, ma il burro continuerà sicuramente ad accompagnare i popoli nel loro cammino.



Le rane, cibo povero ma gustoso

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

Un alimento diffuso nell'economia familiare e molto comune in gastronomia.

Sin dall'Alto Medioevo, in Italia ma anche in Francia e in altre Nazioni europee, i periodi di carestia, le guerre e la fame endemica, dipendente dalla povertà di larghissimi strati di popolazione, portarono all'abitudine di catturare le rane a scopo alimentare, fino a farne un alimento diffuso nell'economia familiare e molto comune in gastronomia. Soltanto in tempi molto recenti, in special modo dopo il *boom* economico degli anni Cinquanta e Sessanta, tale abitudine è andata scemando. **La carne di rana è stata un'importantissima fonte alimentare**, soprattutto tra le popolazioni autoctone di quei territori paludosi, ricchi di canali e specchi d'acqua, presenti in tutte le regioni.

Nel mondo sono più di trenta le specie commestibili

In tutto il mondo sono più di trenta le specie di rane commestibili, sei sono quelle che in Europa finiscono in tavola, **soltanto due quelle diffuse in Italia: la rana verde (*Rana esculenta*) e la rana comune (*Rana temporaria*)**. Entrambe sono **piccole di taglia** (60-80 g); hanno una **carne morbida e delicata** di sapore, il loro gusto richiama quello del pollo o di alcuni tipi di pesce bianco. **Dal punto di vista nutrizionale**, esse contengono **pochissimi grassi** in quanto, da girini, si cibano di piante, erbe, alghe.





Soltanto da adulte divengono onnivore e non disdegnano di dare la caccia a insetti, formiche, api, vespe, ragni, lepidotteri, ma anche a zanzare, mosche e tafani, perfino a minuscoli pesci e lumache. Ecco il motivo del loro basso contenuto calorico, solo 73 Kcal ogni 100 g. Inoltre, la loro carne ha dote di **grande digeribilità**, essendo ricca di proteine, fornendo un buon apporto di vitamine (B₁ e PP) e di minerali come fosforo e ferro.

Prediligono in cucina preparazioni semplici

Oggi esse vengono, per lo più, vendute già spellate, private della testa e delle interiora. Sono più facilmente reperibili fresche, appena pescate nei luoghi di loro maggiore diffusione, surgelate altrove. **Il costo della loro carne è abbastanza elevato** e si va, mediamente, dai 15 euro al kg per le rane d'allevamento fino ai 40 euro per gli esemplari selvatici. Tra i tagli, **sono le cosce la parte più rinomata e apprezzata**, mentre altre parti, come il tessuto adiposo e la pelle, ricca di collagene, sono commerciate come sottoprodotti impiegati per fini non alimentari. Sia per la loro collocazione storico-culinaria, sia per la diffusione geografica, in cucina si prediligono preparazioni semplici. **La loro prima ricetta risale a Bartolomeo Sacchi**, umanista e gastronomo italiano, detto Platina, il quale, nel suo trattato di gastronomia *De honesta voluptate et valetudine*, stampato nel 1473, inserì la preparazione delle **rane fritte**. E ancora oggi, la frittura delle coscette di rana è la ricetta più nota e conosciuta. Esiste, tuttavia, **un gran numero di altre ricette: in umido, con pomodoro, in guazzetto**, o, ancora, accompagnate da patate, funghi, aglio e prezzemolo, cipolle; e poi **il risotto di rane nel Veneto**; quello di Brescia differente per ingredienti; **la frittata di rane** in Piemonte; **la zup-**



pa nella zona di Nettuno e **in provincia di Roma**.

Solo in tempi a noi più vicini, si possono trovare in commercio anche **macinati per le polpette, salsicce, hamburger, pâté**.

Curiosità, aneddoti e folklore

La diffusione delle rane in tutto il mondo, presso un'infinità di popoli e culture, è accompagnata da numerosi detti, credenze, motti, usanze, curiosità linguistiche che traggono le loro origini dalla storia, dal folklore e che sono perfino entrate a far parte dell'attualità dei nostri giorni. È noto l'appellativo dispregiativo che i britannici hanno da sempre riservato ai francesi, chiamandoli *frog eaters* (mangiatori di rane). Innumerevoli le credenze popolari, come quelle dei **contadini del Medioevo**, i quali erano convinti che esse nascessero dalla terra dopo i temporali o che, **con il loro gracidare, lodassero direttamente il Signore** e che interromperlo costituiva un ritardo per la permanenza di qualche anima in Purgatorio. Un'altra, con fondamento più concreto, consisteva nella regola di **rac cogliere le rane solamente nei mesi i cui nomi contenessero la lettera R**, cioè da settembre ad aprile; ciò perché da maggio ad agosto esse sono impegnate a riprodursi.

Le rane hanno sempre avuto **un posto di rilievo nel folklore magico di molte società**: prevedevano il tempo, sicuramente l'inizio e la fine dei temporali; servivano a curare le verruche, l'epilessia, la pertosse e la tubercolosi; fungevano in

diversi modi da afrodisiaco; **si pensava che portassero fortuna ma anche maledizioni o sciagure in casa**; erano usate per **incantesimi d'amore** o fatture; insomma, si attribuivano a esse i poteri più disparati, positivi o negativi.

Le rane **sono presenti perfino nella legislazione e nella burocrazia**. Da oltre quaranta anni, esattamente dal 1981, **le rane europee sono "specie protetta"** dalla Convenzione di Berna sulla "Conservazione della Vita Selvatica e degli Habitat Naturali". Il nostro Ministero delle Politiche Agricole Alimentari **ha regolamentato la pesca degli "esemplari selvatici"** in un massimo giornaliero di 5 kg o di 50 esemplari *pro capite*; inoltre, sono in vigore divieti vari riguardanti i periodi di pesca, miranti a favorire la riproduzione della specie.

Nel 2007, **la Delegazione di Bologna dell'Accademia ha decretato l'Emilia "patria di origine del risotto con le rane"**, mediante la deposizione della ricetta originale, attraverso atto notarile, presso la Camera di Commercio.

Per finire, un'ultima "perla" riguardante l'argomento, recentissima e di scottante attualità: nel mese di giugno dello scorso anno, nel pieno della guerra tra Russia e Ucraina, in occasione del viaggio in treno a Kiev dei tre *leader* europei **Macron, Scholz e Draghi**, i quali erano andati per attestare a **Zelenskij** la solidarietà dell'Europa, l'ex presidente russo **Dimitry Medvedev**, nella sua veste di vicepresidente del Consiglio di Sicurezza russo, nel commento ufficiale alla visita, si è rivolto su *Twitter* ai tre statisti europei, taccian-doli di essere, nell'ordine, "intenditori e mangiatori di rane, salsicce e spaghetti"!



Gli ottant'anni di un ambasciatore del territorio

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Il ristorante "Rino Fior",
a Castelfranco Veneto,
un sicuro riferimento
di qualità e impegno.*

*Egidio Fior e la galleria di personaggi nel suo locale
(foto di Massimo Porcelli)*

Vi sono locali che, grazie a una tradizione che si è consolidata nella loro quotidiana missione ai fornelli, si sono via via radicati come **ambasciatori del loro territorio, dei suoi prodotti e relative ricette**. Può anche capitare che qualcuno di questi riesca ad andare oltre, affiancando alla sua attività di missionario di cucina golosa, anche quello di una presenza in chiave più ampia, con iniziative diverse. È un po' ciò che è capitato al ristorante trevigiano **"Rino Fior"**, fondato nel 1942 e quindi arrivato al soglio delle sue **ottanta candeline**, la cui visibilità nazionale si rinnova ogni

anno con il prestigioso premio **Radicchio d'Oro** che ha come **testimonial**, sin dall'inizio, la **Miss Italia** del momento. Non capita a tutti. Un DNA nato altrove. **Rino Fior di professione era falegname** nella piccola Salvarosa, frazione di Castelfranco Veneto, la città del Giorgione. Assieme alla sua **Maria**, decide di aprire una piccola osteria con uso di cucina. Come spesso accadeva in quel tempo, era un luogo di ritrovo e di svago, con il calice di conforto alle quattro chiacchiere dei locali come dei viaggiatori di passo, artigiani, agenti di commercio e varia umanità. **Aggregante anche il piccolo campetto dedicato alla borea**, il gioco contadino per eccellenza, una versione più amatoriale delle bocce, dove i birilli e la palla ovale erano fatti con il **legno dell'acero campestre, lo stesso che si usava come sostegno per i filari delle viti domestiche**. Tutto in famiglia, dunque. Poi, da cosa nasce cosa.

*La ricerca mirata del meglio
che può offrire il territorio*

Rino Fior era il falegname di fiducia del vicino ospedale. Molti medici cominciano così a frequentare la sua tavola, dove **Maria si guadagna giusta fama con i suoi bolliti**. Nell'operoso Nord est non mancano impegno e fantasia, e **Fior è uno dei pionieri del moderno catering** con la **sorella Emma** che, **armata di bicicletta e carretto al seguito**, carico di pignatte con fumanti paste e risotti, si reca nelle aie delle famiglie per le piccole ricorrenze importanti: battesimi, cresime, anniversari. La domenica mat-





Un giovane Egidio con Gino Bartali

Rino viene a mancare improvvisamente nel 1971, a cinquantasette anni. Per il ventiquattrenne Egidio si apre la sfida della vita, senza sconti. E qui c'è il cambio di passo. **La sua passione per lo sport comincia a dare valore aggiunto** ai palati fidelizzati allo spiedo sempre intrigante, come ai bigoli all'anitra. Anche se il bollito è il richiamo principale, come ben lo descrive **Alessandro Rusello** "Fior è il posto che ha sfamato l'anima sportiva di molti. C'è chi macina chilometri con lo stomaco sintonizzato sul bollito misto e la mente alle sorprese che troverà". Il cronista rincara la dose "Fior è una sorta di multispazio, dove tutto può accadere, dall'acquisto di un giocatore ad alleanze politiche inaspettate". Innumerevoli gli aneddoti.

Da Fior passano nomi che hanno fatto l'epoca: personaggi dello sport, dell'industria o della politica

Grazie alla vicinanza di Diadora, azienda leader nel settore dell'abbigliamento sportivo, da Fior passano nomi che hanno fatto l'epoca, da **Ben Johnson** a **Diego Armando Maradona** come **Nicky Lauda**. Compaesano di Egidio, **Giorgio Lago**, il grande direttore de "Il Gazzettino", con un solido passato di cronista sportivo. Si vedeva spesso con l'arbitro **Gigi Agnolin**, di Bassano del Grappa, uno dei più autorevoli fischietti del calcio italiano. Un tale giro di personaggi dello sport, come dell'industria o della politica, che lo stesso Lago, penna scafata, più volte propose a Egidio Fior di scrivere assieme un libro, una antologia di quante storie si potevano sentire a tavola, con i personaggi fuori onda davanti un buon piatto e a un conseguente calice di vino. Millanta storie riassunte nei pannelli dell'archivio fotografico in bella vista ancora oggi, tanto che, puntuale, ancora **Russello** ebbe a dire "Guardando queste foto si sfoglia un album dei ricordi più aggiornato dell'archivio di una redazione sportiva di un quotidiano". Questo grazie anche all'avvio del premio "Atleta d'Oro", avvenuto nel 1975, con

tina, dopo i riti di devota osservanza religiosa, arrivano gruppetti di amici per informali **aperipranzi laici** a base di **testine di pollo bollite** e **qualche fetta di salume**. Rino, con la sua Sachs bicilindrica, si reca, con ricerca mirata, a fare provvista del meglio che può offrire il territorio. Sull'**altopiano di Asiago per i formaggi**, sul **Montello per i funghi in stagione**. Il suo territorio già offre quella piccola coccola golosa che è il **radicchio variegato**, detto anche "il fiore che si mangia" come ben descritto da **Bepo Maffioli**, pioniere e testimo-

ne della buona e sana cucina del territorio. **Egidio Fior**, il giovane erede, **classe 1947**, inizia ancora adolescente il servizio ai tavoli nel fine settimana, perché è **partendo dalla gavetta che si imparano il mestiere** e i suoi piccoli segreti. Ama lo sport, in particolare il calcio, ma un infortunio giovanile gli precluderà la carriera nella squadra locale. Inizia così a seguire il ciclismo, grazie all'amicizia con **Guerrino Bonin**, massaggiatore dalla cilindrata gastrica fuoriserie, uno che trattava campioni del pedale sia su strada sia su pista. **Papà**



Egidio e Fabio Fior con Miss Italia, testimonial del Radicchio d'Oro



Battuta di manzo con capperi, acciughe, pomodoro, cipolla di Tropea

la fruttuosa collaborazione della **famiglia Danieli**, ossia Diadora. **Una sinergia ideale tra impresa, cultura e sport, a matrice culinaria.** A Castelfranco Veneto, per ritirare il prestigioso premio, arriva il meglio delle diverse discipline. **Egidio Fior sa viaggiare in maniera ottimale a doppia velocità.** La visibilità mediatica non ha per nulla intaccato l'impegno quotidiano in cucina, affiancato dalla sua **Marisa**, posto che, come **testimone di nozze, avevano avuto Giovanni Battaglin**, grande campione degli anni Settanta.

I piatti che hanno fatto la storia

Tra i piatti che hanno fatto la storia, **il pollo alla creta.** Castelfranco, al tempo, aveva diverse fornaci. Da una di queste Fior si riforniva della creta con la quale avvolgeva il pennuto dissossato, farcito di aromi e avvolto nella pancetta. **Il rito dell'apertura del cocchio goloso**, dopo la cottura al forno, **era un'esaltazione di profumi che ha lasciato il segno.** Un altro piatto entrato nella leggenda **la zuppa del pellegrino:** un mix intrigante di costine di maiale, verze *sofegae* (stufate), cannella e spezie, il tutto servito su una ciotola di pane. Accanto a tali originali meraviglie, altri piatti di solida tradizione, dal **risotto con radicchio e asiago** alla **faraona farcita alle erbe.** Il bollito da gustare al meglio il giovedì, prima della penitenza del venerdì. **Nel 1999 altro cambio di marcia.** Anche qui vi è una sinergia tra **impegno culinario e promozione del territorio.** Con i colleghi trevigiani, **Egidio Fior inizia a fare squadra per la promozione del radicchio di Treviso**, con eventi e cene dedicate, ma è l'incontro con **Piero Gallonetto** che

spariglia ancora una volta le carte. È l'uomo *marketing* di Diadora. Abbinare radicchio e sport è conseguente, ma perché non dargli quel tocco in più. La **famiglia Mirigliani, papà Enzo** e poi la **figlia Patrizia**, è d'accordo. **Miss Italia affiancherà la valorizzazione del rosso spadone trevigiano.** Il **Radicchio d'Oro nasce nel 1999.** In suo nome saranno premiate non più solo le **eccellenze dello sport**, ma anche della **cultura**, dell'**impresa**, della **gastronomia.** L'albo d'oro è un gotha del meglio a livello nazionale, che si siede alla tavola nata dalla passione di un falegname goloso. Vengono premiati Accademici quali **Giovanni Nuvoletti** o **Ulderico Bernardi.** Maestri dei fornelli come **Arrigo Cipriani** o **Gennarino Esposito**, la **famiglia Alajmo** e **Antonello Colonna.** Penne culinarie quali **Davide Paolini**, **Paolo Marchi**, **Edoardo Raselli.**

"La ricetta deve essere replicabile, al di là di chi la esegue"

Il radicchio, in stagione, **non è più umile cicoria**, ma **viene esaltato senza frontiere**, con abbinamenti eclettici e intriganti, come, per esempio, gamberi e salmone, ma anche l'**umile casatella** locale, identità casearia delle famiglie rurali di un tempo. Una **bella storia** quindi, di chi **ha saputo volare alto**, promuovendo il territorio e i suoi prodotti, **ma anche con i piedi saldamente ancorati all'attività e all'impegno quotidiano**, nell'ottica di fare squadra, valorizzando tutti coloro che lavorano nelle retrovie senza la visibilità del leader, **ora che a Egidio si è affiancato il bravo Fabio**, terza generazione. Sulla carta del menu, infatti, accanto ai vari piatti, sono anche ricordati i responsabili di linea: degli antipasti, come dei primi o secondi, seguendo una logica del buon senso esemplare: "La ricetta deve essere replicabile, al di là di chi la esegue". Una garanzia che, anche dopo i primi ottant'anni, **la cucina di Fior resterà sempre sicuro riferimento di qualità e impegno.**

Giancarlo Saran



Piccione con foie gras, rape, broccoli



Vuoto a rendere

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Una pratica che potrebbe tornare in uso a seguito di un giro di vite sul "packaging" proposto dalla Commissione europea.

"Fatti mandare dalla mamma a prendere il latte" cantava, nei lontani anni Sessanta, un giovanissimo **Gianni Morandi**. Allora il latte si acquistava ancora con la bottiglia "a rendere", di vetro pesante, chiusa con un sigillo di stagnola. Chi è *over* ricorda il classico rumore delle bottiglie vuote che erano raccolte dalla latteria sotto casa di prima mattina. **Lo stesso per il vino**, che si andava a comprare sfuso, portando il fiasco vuoto da casa.

La Commissione europea ha proposto una rivoluzione nel mondo del packaging

Oggi ci sembra di ritornare a quei tempi. La Commissione europea, infatti, ha presentato un giro di vite sul *packaging* nella Ue tendente a **ridurre i rifiuti degli imballaggi del 15%, in ogni Stato membro, entro 20 anni**. Per raggiungere tale obiettivo, **bisogna ritornare al "vuoto a rendere"**. Si vuole, con tale provvedimento, ridurre i rifiuti che ogni europeo produce ogni anno in ragione di 180 chili *pro capite*. Se la necessità di affrontare la situazione è importante, è altrettanto difficile provvedere a ridurre gli scarti degli imballaggi, soprattutto nel settore dell'alimentare. **Il testo proposto stabilisce soglie stringenti per categoria di prodotto. Le bevande**, per esempio, dovranno essere servite in imbal-



laggi riutilizzabili, come tazze e bicchieri o contenitori portati dall'acquirente in ragione del 20% entro il 2030 e per l'80% entro il 2040. Si fa eccezione per le bottiglie di vetro dei superalcolici. Nella proposta sono espressamente vietati gli imballaggi monouso come le bustine di zucchero. Nei vari Paesi europei, **la proposta ha sollevato vibranti proteste in difesa dell'industria degli imballaggi**, con conseguenti perplessità sull'esecuzione pratica e, non ultimo, per **ragioni igienico sanitarie che garantiscano la sanità del prodotto sfuso**.

Il problema riguarda tutti i settori industriali

Il sistema dell'imballaggio, in Europa, coinvolge ottocentomila imprese con sette milioni di occupati e, in tale settore, l'Italia è il primo della classe avendo superato, già nello scorso anno, l'obiettivo del 65% del riciclo degli imballaggi: un obiettivo che l'Ue ha fissato per il 2025. Il problema riguarda tutti i settori industriali, ma ha anche una rilevantissima importanza nell'ambito della produzione alimentare e del consumo. Un esempio: **Bruxelles vuole l'elimina-**

zione del monouso riciclabile per la ristorazione veloce a favore dei contenitori riutilizzabili. In proposito, l'ex Presidente di Confindustria, **Antonio D'Amato**, ha fatto presente che studi scientifici certificati hanno dimostrato che tale opzione comporta un aumento importante di emissioni di CO₂ e quadruplica il consumo di acqua. Senza contare la **quantità enorme di detersivo necessario al lavaggio delle stoviglie riutilizzabili** che va a finire nelle acque reflue. La soluzione, come tutte le questioni importanti che riguardano il *green deal* e la tutela dell'ambiente in genere, è rimandata agli anni a venire. Per il momento, **sarebbe raccomandabile una maggiore razionalizzazione degli imballaggi**, come una riduzione dell'impiego di carta, cartone e plastica nella confezione dei prodotti, il più delle volte inutile ai fini della corretta conservazione del prodotto e usati più per fini commerciali e promozionali. Il consumatore, dal canto suo, come si raccomanda sempre, deve stare attento a **eliminare gli scarti seguendo i criteri della raccolta differenziata**: a volte, lo stesso prodotto è confezionato con più elementi (carta, plastica) che hanno una loro destinazione specifica nei singoli contenitori dei rifiuti.



L'etichettatura a semaforo: *una questione complessa*

di Maurizio Di Ubaldo

Delegato di Madrid

*La decisione della Ue
slitta alla primavera
del 2023.*

I semafori, come strumento di controllo e regolazione del traffico, rappresentano un'invenzione che ha indubbiamente migliorato la nostra vita nel corso del XX secolo, fin dalle loro prime applicazioni negli Stati Uniti, e oggi sono una caratteristica della mobilità in città. Tuttavia, sebbene i semafori di solito ci diano un senso di maggiore sicurezza, lo spostamento di tale invenzione, che va dall'incrocio stradale al supermercato, ha molte controindicazioni, in quanto può ingannare i consumatori e causare danni alla loro salute.

*Il regolamento Ue
sull'etichettatura
degli alimenti*

Alcuni mesi fa, la Commissione europea ha annunciato che la bozza di regolamento Ue sull'etichettatura degli alimenti nella parte anteriore della confezione, prevista per la fine del 2022, avrà bisogno di più tempo, per cui ora sembra che **la proposta uscirà nella prima parte del 2023.**



Si tratta di un'indicazione importante e di un invito a riflettere su una questione sfaccettata, su cui **l'Italia ha un forte interesse nazionale a far sì che non vengano adottate o favorite soluzioni dannose per la salute dei consumatori**, per i diritti dei cittadini e per le imprese, soprattutto quelle piccole e medie, in una spirale che finirebbe per danneggiare i prodotti della Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Umanità condiviso con diversi Paesi, a cominciare dalla Spagna. In relazione a tale argomento, l'Italia vuole incoraggiare un dibattito aperto e basato sulla scienza, su come promuovere una dieta sana attraverso un'adeguata informazione dei consumatori. A tale proposito, sosteniamo certamente il lodevole obiettivo dell'Ue di ridurre l'obesità e le malattie non trasmissibili, ma allo stesso tempo è chiaro che **esiste un grande rischio associato ai sistemi di etichettatura cromatica front-of-pack** come **Nutriscore**, basati su una classificazione e **una discriminazione artificiale degli alimenti** come "sani" e altri come "non sani".

L'Italia chiede alla Commissione europea di valutare attentamente la situazione

La comunità scientifica concorda sul fatto che la comunicazione ai consumatori attraverso **l'etichetta frontale debba essere informativa ed educativa**. Limitarsi semplicisticamente alla valutazione di un singolo prodotto disponibile su uno scaffale è fuorviante e talvolta del tutto controproducente, poiché non è possibile sapere quanto di quel prodotto verrà consumato, che tipo di dieta verrà seguita e qual è lo stato di salute della persona che lo consumerà. Pertanto, l'Italia chiede alla Commissione europea di valutare attentamente la situazione prima di presentare una proposta e che questa **sia in grado di dimostrare i benefici che può portare in termini, innanzitutto, di salute per i cittadini**. Il semaforo rosso di Nutriscore esprime spesso un giudizio negativo a priori su



un gran numero di alimenti che sono perfettamente compatibili con una dieta sana, se consumati nelle giuste porzioni e frequenze. Questo è il caso di molti prodotti che sono al centro della Dieta Mediterranea, la quale, associata a uno stile di vita sano, si è dimostrata efficace contro l'obesità e le malattie non trasmissibili. Al contrario, è sorprendente **che molti dei prodotti che ricevono il semaforo verde di Nutriscore siano spesso alimenti altamente trasformati**, non raccomandati per un consumo frequente dalla maggior parte dei nutrizionisti e con un'impronta di carbonio significativa. Questo perché Nutriscore valuta gli alimenti su una base di 100 g, indipendentemente dal tipo, penalizzando così quelli che vengono tipicamente consumati in porzioni più piccole. In breve, il verde finisce per essere pericoloso quanto il rosso e **il semaforo non funziona**.

Per adattare i prodotti a un algoritmo spesso si ricorre a ingredienti non salutari

Inoltre, Nutriscore può rappresentare **una potente arma commerciale** per le gran-

di aziende del settore alimentare e della vendita al dettaglio, che hanno la forza economica di adattare i loro prodotti all'algoritmo e di ottenere un posizionamento migliore rispetto ai loro concorrenti, anche se tali modifiche possono spesso essere realizzate attraverso **l'uso di additivi artificiali** o altri ingredienti non benefici per la salute.

Insomma, **il momento è delicato e complicato**, come recentemente riconosciuto da alti funzionari della Commissione europea, e proprio per tale motivo l'etichettatura degli alimenti, nella parte anteriore della confezione, non dovrebbe trovarsi a un bivio con **semafori che lanciano segnali sbagliati**.

L'Italia auspica, quindi, che la proposta che la Commissione presenterà nella prima metà del 2023 tenga conto di queste importanti considerazioni, prevedendo un sistema di etichettatura **front-of-pack** che sia esaustivo per il consumatore e **che fornisca informazioni equilibrate, corrette e, soprattutto, complete e imparziali**.

Speriamo che la Spagna, che ha a cuore la Dieta Mediterranea, la salute dei consumatori e la difesa dei prodotti territoriali, possa condividere con l'Italia il giusto approccio al problema.





Il controllo di filiera

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

La certificazione sull'origine e sulla trasformazione di un prodotto ne garantisce la genuinità, tutelando la sicurezza del consumatore.

Con il termine filiera s'intende l'insieme delle aziende che concorrono a produrre, distribuire e commercializzare un prodotto alimentare. Per estensione, il termine indica quella serie di controlli sull'origine e la successiva trasformazione di un prodotto, che ne garantiscono l'assoluta genuinità, tutelando la sicurezza del consumatore. **La filiera può essere semplice o complessa, a seconda di quanti passaggi subisce il prodotto**, prima di arrivare al consumatore: solitamente le filiere ortofrutticole sono più semplici di quelle lattiero-casearie o animali.

La filiera controllata è una certificazione rilasciata a una azienda da un Ente indipendente

La filiera controllata è una certificazione rilasciata a un'azienda da un Ente terzo indipendente, il quale "certifica" che il prodotto dell'azienda ha:

- **un'analitica rintracciabilità** che descrive al consumatore tutti i passaggi del prodotto, chi li ha fatti e come;
- **standard igienico-sanitari rigorosi**, definiti secondo i criteri dell'Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point).

Il risultato di questi due fattori è la cosiddetta tracciabilità di filiera. L'identificazione di tutte le aziende coinvolte nel processo (dalla produzione primaria, all'industria di trasformazione, alla commercializzazione) **permette al consumatore di riconoscere le responsabilità di tutti i soggetti** che contribuiscono all'ottenimento dell'alimento e di conoscere la provenienza di tutte le materie prime che costituiscono i prodotti, i metodi di produzione, i processi di lavorazione, le modalità di trasporto adottate.

La tracciabilità di filiera può essere, quindi, definita come:

- la capacità di ricostruire "la storia" e di seguire l'utilizzo di un prodotto, mediante identificazioni documentate, relativamente ai flussi materiali e agli operatori di filiera (Norma UNI 10939);
- l'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare, basata sul monitoraggio dei flussi materiali, dal produttore della materia prima al consumatore finale.

Tali passaggi rappresentano dunque una vera e propria "anagrafe" dell'alimento. Con tracciabilità, inoltre, si intende il processo informativo, che segue il prodotto, da monte a valle, della filiera produttiva; mentre per rintracciabilità si intende il processo inverso, che permette di far risalire da "valle" a "monte" le informazioni distribuite lungo la filiera.

La rintracciabilità è un aspetto chiave, sia della legislazione che regola il settore agroalimentare, come la legge dell'Unione europea 178/2002, sia delle norme volontarie, per la sicurezza agroalimentare, adottate dalle aziende, come lo standard ISO 22000.

La certificazione di rintracciabilità della filiera agroalimentare **rende maggior-**



mente visibili e affidabili i processi aziendali, consentendo di "trasmettere" fiducia e certezze ai consumatori.

I benefici della rintracciabilità della filiera agroalimentare

I benefici derivanti dall'applicazione di tale processo sono:

- l'aumento delle garanzie sulla **identificazione di determinati ingredienti** presenti nei vari prodotti alimentari;
- la possibilità di attuare **una vasta scelta tra alimenti** prodotti in zone e con modalità diverse;
- **la disponibilità immediata delle informazioni**, riguardanti la filiera e la semplificazione dei controlli;
- la possibilità di **differenziarsi sul mercato**;
- la possibilità di garantire la **veridicità delle informazioni**;
- **la diminuzione dei costi** dell'organizzazione interna della filiera;
- **la riduzione delle informazioni da registrare**, poiché presenti nel sistema informativo di filiera;
- l'identificazione necessaria alla **scelta ideale o più idonea dei fornitori**.



Non più “farfalle”

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

I vari aspetti delle questioni alimentari sono tutt'altro che trascurabili.



Le recenti polemiche sulle adolescenti italiane della ginnastica ritmica, soprannominate “farfalle”, non sono le prime con luci e ombre nello sport ma, negli anni, anche nell’alta moda. Stavolta, è intervenuto il Governo con la defenestrazione di alcuni dirigenti e la nomina di commissari. Quindi, non semplici tirate d’orecchie.

Abusi psicologici, magari per cento grammi di peso in più

C’è stato il sospetto che alcune “farfalle” abbiano subito abusi psicologici, magari per cento grammi di peso in più rispetto al peso-forma stabilito dagli schemi. L’alimentazione oltre “il consentito” da che cosa è rappresentata nel caso delle “farfalle”? Un gelato, un cioccolatino, una

caramella potrebbero essere pietre di scandalo... Ragazze in età dello sviluppo, che non conducono vita sedentaria, **certamente possono concedersi strappi seppur modesti alle regole.** Sfido perfino i più severi nutrizionisti a sostenere il contrario.

“Civiltà della Tavola” vuole fare ascoltare e confrontare **i vari aspetti delle questioni alimentari che sono tutt’altro che trascurabili.** E non molto tempo addietro ho avuto modo di occuparmi di “ciccione” e “ciccioni” che hanno contribuito fortemente alla notorietà del grande pittore cileno **Fernando Botero** che li ha dipinti con ironia e consapevolezza.

Le indossatrici-grissino predilette da quasi tutti gli stilisti

Da anni, peraltro, si discute delle indossatrici-grissino sullo stampo della celebre **Twiggy Lawson**, predilette da quasi tutti gli stilisti e “principessine” nel firmamento degli atelier. Si vede bene quindi come, e quanto, la ricerca della normalità non meriti minimamente di cessare. Non è trascurabile **l’aspetto medico e psicoanalitico** che anoressia e bulimia rivestono, coinvolgendo non soltanto i soggetti diretti, ma **il Sistema Famiglia nella sua interezza**, compresi i percorsi scolastici.

Cicli impegnativi con stressanti allenamenti sportivi e, similmente, le prove per le sfilate delle modelle confermano che i parametri sono fallaci anche per le dive esili (anzi filiformi) del cinema e delle televisioni del passato. **Audrey Hepburn**, per esempio, era magnifica ma più in ossa che in carne!



Twiggy Lawson



Audrey Hepburn

Gribaudo,
Milano 2022, pp. 160
€ 16,90



RICETTINE # ZEROSBATTI

Piatti sani, buonissimi e veloci

di Emanuela Caorsi

Ingegnere strutturista in quella che lei chiama “prima vita”, poi diplomatasi in Nutrizione Olistica alla *Canadian School of Natural Nutrition* e creatrice di *Holistic Vibes*, prima piattaforma italiana dedicata al benessere olistico. Seguace dapprima di un'alimentazione completamente vegetale, dopo averne constatato alcune implicazioni negative per il suo corpo, ha reintrodotto nel suo quotidiano tutti gli alimenti, sia pure considerando consapevolmente il consumo di proteine animali, acquistandole “quasi sempre” di origine biologica. Questo l'iter che ha portato Emanuela a proporci le sue ricette facili e veloci dedicate a chi ama cucinare ma non ha la pazienza e il tempo di passare ore ai fornelli, facendo nascere la sua cucina olistica dalla fusio-

ne di cucina mediterranea e sapori e tecniche appresi durante le sue peregrinazioni in varie aree del mondo. Così si arriva all'olismo in campo alimentare, improntato a un “tutto” (dal greco *olos*) il cui valore è superiore a quello della somma delle singole parti che lo compongono. Precedute da consigli sulla composizione della dispensa e del frigorifero olistici e delle preparazioni di base, le singole ricette sono ordinate su base stagionale (non poteva fare diversamente chi aveva l'obiettivo di promuovere un'alimentazione naturale!). E non manca la promessa di portare, con questo suo *Zerosbatti*, chi si riteneva poco incline all'arte culinaria, a scoprire di cavarsela in cucina e, perché no?, ad autocongratularsi con la propria bravura.

ABEditore,
Milano 2022, pp. 143
€ 9,90



Piccola guida tascabile alla gastronomia non convenzionale in letteratura.

Ovvero come applicare l'arte della cucina a scopi alternativi

a cura de La bottega dei traduttori

La bottega dei traduttori è un'Associazione di Promozione Sociale che, unendo competenze linguistiche ed esperienze lavorative, si propone di fornire alle Case editrici testi pronti per l'impaginazione e la stampa. Nella fattispecie, la “bottega” ha composto un testo formato da diciannove novelle, definite nella prefazione “pasti letterari”, accom-

pagnate da altrettante ricette coerenti con l'argomento del testo, debitamente corredate dall'abbinamento con la bevanda più indicata. Il *parterre* degli Autori è composto da alcuni letterati di fama (Čechov, de Maupassant, Twain, Daudet, Quiruga, Bazan, O. Henry), altri meno noti (tra cui Azevedo, Mme de Paban, Riat, Kreis), senza trascurare un racconto popolare malgascio e una leggenda brasiliana. Le vicende narrate sono sinistre e, a volte, terrificanti, ma comunque legate al mondo gastronomico e conviviale. In alcuni casi tale caratteristica risulta evidente già dal titolo della novella: “Bollito

di gatto” abbinato a quei deliziosi biscotti chiamati lingue di gatto e a un Passito di Pantelleria; “La locanda del Diavolo” abbinato ai polipetti all'inferno e a una birra *strong ale*; “Cannibali in carrozza” abbinato alla carne cruda alla piemontese e al Gin tonic; “Le pagnotte della strega” abbinate al *bread and butter pudding* e alla crema di Whisky con ghiaccio, e via orripilando. Va senz'altro riconosciuto agli Autori il pregio dell'originalità, per avere assemblato un testo sicuramente non convenzionale e lontano dall'essere un mero ricettario o dall'appartenere alla normale storia della gastronomia.



Piemonte

BIELLA

Consegna del premio "Massimo Alberini"

La pasticceria "Caffè del Teatro" produce artigianalmente i tipici canestrelli biellesi.

La consegna del premio "Massimo Alberini" al Caffè del Teatro Pasticceria è avvenuta di mattina seguendo il suggerimento del titolare del locale, Patrizio Pianca, per permettere agli Accademici, liberi da impegni, di visitare il laboratorio di pasticceria in funzione. È stato così possibile assistere alla produzione di alcune specialità, in particolare i tipici canestrelli biellesi e i biscotti nutritivi. La storia dei canestrelli risale al 1805 e forse anche prima, quando in una scrittura rinvenuta nella Biblioteca Reale di Torino, dallo storico Mario Rosazza, si legge che all'epoca, nel Biellese, venivano prodotti "gli eccellenti canestrelli, una specialità dolciaia con la cioccolata come base". Il procedimento rimane artigianale con apparecchiature tradizionali: una pastella per la cialda, una tostiera rovente, una farcitura di cioccolato e una taglierina per ottenere la for-



ma rettangolare. Gli altri biscotti, i nutritivi, nascono nel 1946 da un'idea del pasticcere Oreste Bianchi, il cui figlio Gianni, prima di lasciare l'attività nel 2010, ha consegnato la ricetta e il macchinario a Patrizio Pianca. I nutritivi, semplici biscotti di farina, burro, latte e zucchero, hanno cresciuto intere generazioni di biellesi allietando la loro colazione. L'interessante visita è proseguita con assaggi di biscotti appena sfornati e con un aperitivo offerto nelle sale del Caffè dove la Delegata Marialuisa Bertotto ha consegnato il premio. (Marialuisa Bertotto)

Emilia Romagna

BOLOGNA, CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO, MADRID

Incontro delle tre Delegazioni in Spagna

Bellezze architettoniche e specialità gastronomiche della capitale iberica.

Grazie all'intenso e prezioso lavoro organizzativo della Vice Delegata di Madrid, Nicoletta Negrini, coadiuvata dai

Delegati Cristina Bragaglia, Roberto Vicenzi e Maurizio Di Ubaldo, le tre Delegazioni si sono incontrate nella capitale spagnola. Il primo

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Il mattatore

Celebrato in un convivio il centenario della nascita di Vittorio Gassman.

Viene subito in mente Vittorio Gassman, uno dei più grandi attori che abbiano calcato le scene del teatro e i set cinematografici del nostro Paese. Le sue interpretazioni restano nella nostra memoria e il centenario della nascita ha dato l'occasione alla Delegazione di celebrarlo in una riunione conviviale. Gli Accademici si sono ritrovati a Boggio, il cui Sindaco, Renato D'Acquino, gli ha dedicato il teatro della città e ne celebra la figura nella rassegna estiva a Verezzi. Raccogliendo i ricordi dei figli Paola e Alessandro, si è appreso che Gassman amava

la focaccia ligure e quella di Recco, calda, appena sfornata, e il riso al salto. Apprezzava la cucina del suo caro amico Ugo Tognazzi, un altro che di simpatica convivialità se ne intendeva. Tra i tanti film che ha girato, ricordiamo "Profumo di donna", tratto dal meraviglioso romanzo *Il buio e il miele* di Giovanni Arpino, straordinaria interpretazione, per la quale ha ottenuto il premio per il miglior attore a Cannes. Il resto è storia indelebile e poi, sipario, sulla scena e nella vita, come in una dolce dissolvenza che permette di vedere la luce oltre la luce. (Roberto Pirino)



contatto è avvenuto nella raffinata cornice dell'Istituto Italiano di Cultura, diretto da Marialuisa Pappalardo, dove Italia e Spagna si sono confrontate in un apericena che, alla presenza dell'Ambasciatore Riccardo Guariglia, ha mostrato la contiguità delle due cucine attraverso una degustazione di *tapas*. Il giorno dopo, per gli Accademici italiani è iniziata una duplice scoperta: quella delle bellezze architettoniche e museali della capitale iberica e quella delle specialità gastronomiche: *tapas* al ristorante

"La Primera" nella Gran Via; *paella* e altre gourmandise al "Corral de la Moreria", abbinate a uno straordinario spettacolo di flamenco madrilenno. La domenica, il rituale *cocido*, elaborata versione del nostro bollito, nello storico ristorante "Lhardy". Gli Accademici di Madrid hanno riservato agli amici italiani un'accoglienza calorosa e una disponibilità tale da permettere la visita di luoghi inaccessibili, come il Casino de Madrid, storico circolo e meraviglia del *liberty* iberico. (Cristina Bragaglia)



CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Diploma di Buona Cucina allo chef del "Gastarea"

*Per la sapiente capacità di guardare al futuro
tenendo sempre un occhio sul passato.*

Sperimentazione e tradizione. È la sapiente capacità di guardare al futuro tenendo sempre un occhio sul passato che ha permesso allo chef del "Gastarea" di Castel San Pietro, Dmitry Gazulin, di assicurarsi il Diploma di Buona Cucina. La riunione conviviale si è svolta nello stesso ristorante alla presenza, tra gli altri, dello scrittore Napoleone Neri, profondo conoscitore di storia della cucina e autore del libro *Il Cuore del Cacao*.

Gazulin ha confermato le sue indiscusse qualità proponendo alla cinquantina di Accademici guidati dal Delegato Andrea Stanzani un menu che ha danzato, appunto, fra tradizione e innovazione. Lo dimostrano alcuni fra i piatti serviti, quali il cavolfiore alla

brace con crumble di pane profumato e besciamella al tartufo, o i cappelletti di zucca arrostiti in brodo di porcini fermentati. Per secondo è stata proposta una quaglia, piatto legatissimo alla tradizione del territorio, ripiena di salsiccia di mora romagnola, accompagnata da asparagi fermentati e salsa bernese.

Alla fine della serata, il Delegato ha consegnato il Diploma con un applauso da parte di tutti i partecipanti. (Andrea Stanzani)



Premio "Alberini" alla macelleria "Petucco"

*Qualità delle carni e delle preparazioni,
oltre a professionalità e inventiva.*

Alla presenza della Consulta della Delegazione, è stato consegnato alla macelleria "Petucco" il premio "Alberini" 2022. Nell'ampio locale, situato nel centro storico reggiano, nasce, nel 1971, dalla grande passione della famiglia Petucco, quella che oggi è la più iconica macelleria della città. Fondatori sono Giorgio e la moglie Fernanda, cui si affianca, nel 1999, il figlio Daniele con Doriana, entrambi impegnati in negozio sia con i clienti sia nel-

la preparazione dei tagli di carni. Da diversi anni vengono anche proposti piatti pronti, tipici della tradizione reggiana, come il mitico polpettone! Tuttavia, ciò che rende unica la macelleria è la scelta dei gestori di offrire, gratuitamente ai propri clienti, alcuni opuscoli curati dallo staff, in cui si raccontano le tipologie di taglio e di consumo delle diverse preparazioni, un vero e proprio *vademecum* all'utilizzo corretto di ogni carne. Da qualche anno, inoltre, una fornitissima e

REGGIO EMILIA

Alta cucina di pesce in città

*Il ristorante "La Catalana" premiato
con il Diploma di Buona Cucina.*

Molto interessante e gustosa la visita che la Consulta della Delegazione ha svolto al ristorante "La Catalana" per la consegna del Diploma di Buona Cucina. Gli ottimi piatti di pesce hanno fatto da cornice a una cerimonia assai sentita: in un locale moderno e accogliente, minimalista negli arredi ma molto curato nell'apparecchiatura dei tavoli, quattro giovani chef, insieme da 10 anni, hanno deciso di lanciare una scelta gastronomica originale e nuova per Reggio: qui, infatti, viene proposta una vasta e articolata offerta di pesce, studiata e ricercata nella composizione delle ricette, sofisticata negli accostamenti e sempre molto attenta a rinnovare e ampliare la gamma delle pietanze. Scommessa non facile in una città fortemente radicata nei valori della propria tradizione enogastronomica

e terreno difficile nel quale fare innovazione.

La ricchezza delle tipologie di pesci, molluschi e crostacei, sempre freschissimi, viene trattata con molta competenza e le elaborazioni proposte risentono degli influssi delle tradizioni italiane rivierasche e marittime.

Buona l'acustica del locale che invita alla conversazione e al convivio; alle pareti tanti pensieri rivolti al mare; molti attrezzi della pesca e colori che ricordano le giornate di primavera in spiaggia.

A volte, in effetti, ci si stupisce di non incontrare, con lo sguardo, il mare. (Anna Marmioli)



diversificata offerta di hamburger arricchisce la già alta qualità delle produzioni.

Il clima che si respira in macelleria è molto armonico, ed entrando, si ha la sensazione di essere di fron-

te a una squadra affiatata di professionisti al servizio del cliente. Interessante anche il sistema di *delivery*, il primo servizio di consegna a domicilio della città con marchio depositato. (A. M.)

Marche



Le stelle dell'Accademia

Così la Delegazione ha denominato la cerimonia di consegna dei premi annuali.

Nella splendida cornice di Villa Lattanzi è avvenuta la cerimonia della consegna dei premi annuali. L'evento si è avvalso della collaborazione della Camera di Commercio delle Marche e del patrocinio della Provincia di Fermo, oltre che dei Comuni, sedi delle attività premiate. La serata è stata aperta dai saluti del Delegato Fabio Torresi, cui sono seguiti gli interventi del Presidente della Camera di Commercio delle Marche Gino Sabatini, che ha trattato del ruolo di sostegno dell'Ente alle aziende del settore enogastronomico, e del CT e Delegato di Ancona Sandro Marani che ha esaltato il ruolo dell'Accademia nella salvaguardia della tradizione. Sono seguite la relazione del Delegato di Macerata Ugo Bellesi, intitolata "Nuvoletti, Alberini e Villani insigni Accademici", e quella di Leonardo Seghetti, membro del CSFM, su "Cucina della tradizione, prodotti tipici e valorizzazione del territorio". La presenza di S. E. il

Prefetto Vincenza Filippi, al termine del suo incarico a Fermo, è stata l'occasione per ringraziarla della vicinanza alla Delegazione. Il premio "Nuvoletti" è stato consegnato al dottor Roberto Ferretti, di Petritoli, psicologo con la passione per l'enogastronomia e le tradizioni popolari, inventore del format "Le Marche in valigia". Il premio "Alberini" è stato assegnato all'azienda "Picena Gastronomia" di Montegiorgio, per la produzione di tradizionali preparazioni del territorio. Il premio "Villani" è andato ai quattro laboratori che a Campofilone producono ancora a mano i famosi maccheroncini. Il Diploma di Buona Cucina è stato assegnato al ristorante "Il Farfense" di Santa Vittoria in Matenano per la sapienza e le capacità della cuoca Daniela Funari. Alla cerimonia è seguita la cena basata su piatti della tradizione interpretati dal giovane cuoco di Villa Lattanzi, accompagnati dai vini dell'Officina del Sole. (Fabio Torresi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Gubbio, **Ezio Maria Caldarelli**, ha ricevuto dal Governatore del Lions Club la prestigiosa onorificenza del *Melvin Jones Fellow*.

Il Delegato di Monterosa, **Jean-Claude Mochet**, è stato eletto Segretario Generale Nazionale dell'U.P.P.I. - Unione Piccoli Proprietari Immobiliari.

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, ha ricevuto il "Premio Internazionale d'Angiò 2022" - Uomini & Popoli tra Cultura e Storia.

L'Accademico di Maremma-Grosseto, **Domenico Saraceno**, è stato insignito del titolo di Accademico dei Georgofili.



FERMO, ASCOLI PICENO

Incontro a Campofilone

Le due Delegazioni si sono riunite per gustare i mitici maccheroncini e il gran fritto marchigiano.

La Delegazione ha incontrato gli Accademici di Ascoli Piceno, guidati da Vittorio Ricci, presso il ristorante storico "5 ragazze" di Campofilone, in provincia di Fermo. La cucina del noto chef Vittorio Eolo Bucciarelli, detto Lele, è stata unanimemente gradita: pietanze di grande qualità, molto appetitose, strettamente collegate alla tradizione gastronomica del Fermano e i cui ingredienti sono prodotti e lavorati dal "Laboratorio 5 ragazze".

Tra le portate più gradite, oltre ai mitici maccheroncini, i deliziosi "ravioli della nonna" e la galantina, mentre il pantagruelico "gran fritto marchigiano" ha stupito i commensali per la ricchezza e la varietà degli ingredienti, ma anche per la magistrale preparazione. I vini della Tenuta Cocci Grifoni sono infine risultati ottimamente abbinati alle varie portate. Lo scambio dei guidoncini delle Delegazioni ha suggellato l'evento e il clima di stima e amicizia.

Umbria



Convivio dell'olio novello

Visita al frantoio dove sono state illustrate tutte le fasi di lavorazione.

La Delegazione territorialmente abbraccia vari comuni appartenenti alla "fascia olivata e dei Colli Martani" e ogni anno, nel mese di novembre, organizza la riunione conviviale dell'olio novello. Per tale evento, i Simposiarchi Angela Canale e Marcello Ronconi hanno programmato una visita al "Frantoio Rinalducci" di Pozzo di Gualdo Cattaneo, dove i proprietari han-

no sapientemente illustrato le varie fasi di lavorazione delle olive, che si susseguono, dalla raccolta e pulitura, fino all'imbottigliamento. L'olio Rinalducci è stato il condimento fondamentale del pinimonio di verdure accompagnato da bruschette varie; a seguire sono stati serviti: maltagliati con i ceci; filetto di maiale bardato e la classica zuppa inglese. La Delegazione ha avuto l'onore



di ospitare Alessandro Di Giovanni, Consigliere di Presidenza, che ha portato i saluti del Presidente Paolo Petroni. Nel corso della riunione convi-

viale, è stato anche consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" ad Alfonso Muzzi per l'attività di Ricevimenti Food & Design. (Claudia Valentini)

ROMA, ROMA NOMENTANA

Consegna del premio "Orio Vergani" in occasione della cena natalizia

Il Presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, premiato per l'intensa attività in difesa della gastronomia italiana.



Presso il noto ristorante romano "Camponeschi", in occasione della tradizionale cena natalizia, organizzata dalle due Delegazioni, il Presidente Paolo Petroni ha consegnato il premio "Orio Vergani" al Presidente della Coldiretti Ettore Prandini, in riconoscimento dell'intensa attività svolta dalla sua Associazione in Italia e all'estero per la difesa del-

la gastronomia italiana. Il premio consiste, oltre a una targa, in una consistente somma in denaro che il Presidente Prandini ha scelto di devolvere all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma. Il Delegato di Roma, Gabriele Gasparro, ha aperto la serata con il saluto degli Accademici al Presidente Prandini e alle Autorità, anche a nome del Delegato Alessandro Di Giovanni,

Lazio

FORMIA-GAETA

Prodotti tipici e sviluppo del territorio

Il tema di un importante e partecipato convegno organizzato dalla Delegazione.

Presso la sala Ribout del Comune di Formia, si è tenuto un importante convegno per dibattere sull'importanza dei prodotti tipici e il loro effetto sullo sviluppo del territorio. Vari relatori si sono succeduti al microfono: Roberto Dottarelli, DCST Lazio, con una relazione su "I prodotti tipici e tradizionali del Basso Lazio: un bilancio e una possibile iniziativa di rilancio"; Giuseppe Russo, professore associato di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale, con una relazione dal titolo: "I prodotti tipici come fattore

di sviluppo"; Giovanni Valerio, Vice Sindaco del Comune di Formia, con una relazione dal titolo: "L'istituzione della DE. CO.". Ha coordinato i lavori il Delegato Giuseppe Orlandi; l'Assessore alle AAPP, Chiara Avalone, ha portato i saluti dell'Amministrazione comunale. Al termine del convegno, sono stati conferiti il premio "Dino Villani" alla macelleria Tucciarone di Maranola per la salsiccia secca al coriandolo dei Monti Aurunci, e il premio "Massimo Alberini" alla salumeria Recco quale negozio storico di Formia (famoso per il provolone a lunga stagionatura). (Pino Orlandi)



che ha curato l'organizzazione della serata in qualità di Simposiarca. Il Presidente Petroni, nel consegnare il premio, ha motivato il riconoscimento dell'Accademia all'importante organizzazione dei coltivatori italiani. Nel ringraziare, il Presidente Prandini ha espresso il suo elogio all'Accademia per quanto fa come solida difesa della nostra migliore tradizionale cultura della civiltà

della tavola. I numerosi Accademici hanno poi potuto gustare un godibilissimo menu curato dallo chef Luciano La Torre, preceduto da un aperitivo di benvenuto servito all'esterno del locale, nella Piazza Farnese, una delle più suggestive della città. Al termine della serata, il Presidente Petroni ha voluto premiare lo chef consegnandogli il piatto dell'Accademia. (G. G.)

Festeggiato il ventennale della Delegazione

Nell'occasione, è stato presentato il libro "AMATE SPONDE - Gastronomia del litorale laziale".



La Delegazione ha celebrato il ventennale della propria costituzione affrontando un tema che valorizza il rapporto con il territorio e in particolare con il litorale di Roma, che ne costituisce una porzione molto interessante in termini di storia, tradizioni, cultura enogastronomica e di eccellenze nel settore della ristorazione. Per l'occasione, è stato realizzato un volume che, oltre che un ricordo tangibile del ventennale, vuole anche essere una testimonianza del significativo traguardo rag-

giunto e dell'impegno profuso in vent'anni di ininterrotte attività accademiche. Per la presentazione dell'opera, il cui titolo è *AMATE SPONDE - Gastronomia del litorale laziale*, è stato scelto uno tra i più noti e antichi ristoranti del litorale, "Cacciatori dal 1896", a Nettuno, gestito ininterrottamente dalla stessa famiglia per cinque generazioni, ove la Delegazione ha tenuto il pranzo degli auguri natalizi con un menu della tradizione marinara di Nettuno.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

FEBBRAIO

16 febbraio - **Versilia Storica**
Concorso Enogastronomico con I.S.I. "G. Marconi" di Seravezza

MARZO

25 marzo - **Biella**
Convegno "Il territorio biellese, i suoi prodotti e la sua cucina"

Il volume è suddiviso in tre sezioni: nella prima, "La cucina della tradizione", sono riportate, tra l'altro, le ricette tipiche delle varie località disseminate lungo la costa laziale, analizzando similitudini e diversità di ogni piatto in relazione al contesto geografico, storico e socioculturale nel quale esso è nato. Nella seconda, "Gli chef raccontano il territorio e i suoi piatti", i cuochi

più rappresentativi delle diverse località illustrano le proprie esperienze e alcune ricette, rivisitazioni di piatti classici, raccontando la storia e l'origine delle innovazioni apportate. La terza sezione "La Delegazione di Roma Eur" è invece dedicata alla storia della Delegazione, alle attività realizzate nei venti anni successivi alla sua costituzione. (Claudio Nacca)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Il fascino di un antico casale

Solide radici familiari in continua evoluzione attraverso le generazioni.



Il Casale", ossia il recupero di uno dei dieci casali risalenti al XIV secolo, che formavano il primo nucleo del paese di "Ajellum": essi erano riuniti intorno alla tipica torre cilindrica fatta costruire dal conte Ruggero da Celano. Ristorante "Il Casale", ossia: la lunga tradizione di ristorazione, un ambiente finemente rinnovato sia nell'arredo sia nel gioco dei colori e con un panorama da sogno. È qui che la Delegazione ha vissuto la sua riunione conviviale d'autunno. Un'accoglienza puntuale e un'attenzione costante da parte degli eredi Nucci, Lino, Enzo e Gianni: a sorpresa hanno pure sottolineato

il recentissimo compleanno degli Accademici Walter Spera e Alceste Anzini, con la classica candelina sul dessert. Un menu curato nei minimi particolari, illustrato dal Simposiarca Alceste, aiutato dalla saggia e colta nipotina Costanza. Ed è così che le mezze maniche all'amatriciana, il risotto con champagne e granella di pistacchio, e il maialino al forno non hanno più avuto segreti. Nel contesto, la cerimonia di ingresso del nuovo Accademico Vincenzo Felli; una poesia di Ada Negri recitata da Antonio Di Berardino; un intervento di Giovanni Sestini sulla "solitudine"; il tradizionale brillante intervento di Lorenzo Savina: momenti che



hanno reso la convivialità piena e condivisa. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha donato ai fratelli Nucci il piatto dell'Accademia: il loro stile culinario è frutto di solide radici familiari nella cono-

scenza, nella combinazione e nella preparazione dei prodotti e dei sapori locali e viene portato avanti in continua evoluzione attraverso le generazioni. (Franco Santellocco Gargano)

Molise

CAMPOBASSO

"Vino e Cibo: il linguaggio di una comunità"

Un interessante convegno sull'importanza del vino, dalla vigna al consumo a tavola.

La Delegazione ha organizzato un interessante convegno, intitolato "Vino e Cibo: il linguaggio di una comunità", patrocinato dall'Amministrazione comunale e dall'Università del Molise. L'evento ha evidenziato l'importanza del vino nelle consuetudini delle popolazioni, dalla vigna al consumo a tavola. Alla presenza di un folto pubblico, il Delegato Ernesto Di Pietro ha aperto i lavori: "La cucina è il sistema con il quale ogni comunità organizza la propria alimentazione; è scelta, trasformazione e presentazione dei cibi ma è anche un vero e proprio linguaggio nel quale ogni vocabolo è importante. Nelle cucine mediterranee anche il vino è un vocabolo che trasmette valori simbolici, tradizioni e identità

sociale". Il professor Rossano Pazzagli ha aggiunto: "Bisogna partire dal cibo per arrivare al paesaggio: se nutrirsi è un atto agricolo e l'agricoltura, producendo cibo, produce paesaggio, allora possiamo dire che mangiare è un atto paesaggistico. Dietro a ciascun piatto c'è un paesaggio". Il professor Sebastiano Di Maria ha presentato il suo libro *La vite e il vino - Una storia enologica del Molise*, spiegando come coltivando la vite e producendo vino si sia disegnato anche il territorio della regione. Al termine del convegno sono stati consegnati dal Delegato i premi "Dino Villani" ad Antonietta Di Lecce, per "Il calzone di San Giuseppe" e il premio "Giovanni Nuvoletti" a Elina De Paola, detta Melina Tanno.



PESCARA

Esplorando le cucine regionali

Il viaggio tra i sapori d'Italia ha condotto la Delegazione a conoscere quelli della cucina bolognese.

La cucina bolognese è stato il tema della riunione conviviale all'Osteria "La Corte", in località Spoltore, proseguendo l'ormai consolidata abitudine di esplorare e sperimentare la cucina di altri territori del nostro Paese. Relatrice della serata Cristina Bragaglia, Delegata di Bologna, studiosa del cibo e dell'alimentazione, che ha raccontato, con ricchezza di particolari, la storia e le peculiarità gastronomiche della cucina bolognese, dai tortellini in brodo, alla mortadella, alle lasagne, e poi le tagliatelle al ragù, le crescentine, le cotolette petroniane e il bollito, capisaldi del gusto del capoluogo emiliano. La protagonista assoluta della serata è stata la Simposiarca Loris Ravaglia, bolognese d'origine e Accademica di Pescara, ideatrice del menu. Chef per una sera, ha cucinato in prima persona tutti i piatti preparati con prodotti rigorosamente del territorio emiliano, coor-

dinando magistralmente anche la brigata di cucina. Per iniziare, spuma di mortadella e parmigiano reggiano; a seguire tortellini in brodo; tagliatelle al ragù e bollito misto delle 7 carni con mostarda e contorni di purea e di friggione. I vini rigorosamente emiliani, dal Lambrusco al Barbera bolognese. Un'esperienza straordinaria per la qualità dei prodotti e dei piatti, arricchita anche da fiori e nastri rossi e blu, colori della città di Bologna, in un'atmosfera serena che ha coinvolto tutti gli Accademici. (Giuseppe Fioritoni)



ISERNIA

L'agricoltura ha raccontato se stessa in un approfondito convegno

Illustrate le caratteristiche, in alcuni casi anche innovative, della piana agricola di Venafro.

L'ultimo avvenimento della Delegazione ha voluto esaltare il tema dell'anno in una città come Venafro particolarmente vocata all'agricoltura. È stata la conclusione di un

approfondimento di tutte le realtà provinciali. L'evento si è tenuto nella Palazzina Liberty al lato del laghetto costituito dalle sorgenti del San Bartolomeo. L'edificio è ancora pieno di mulini antichi e di

ambienti museali dell'agricoltura. Vicini alla costruzione, gli orti irrigati dalle sorgenti.

Agli interventi del Sindaco della città e del Delegato sono seguiti quelli dei relatori. Si è trattato di un'altra originalità: tutti di famiglia di agricoltori che hanno catturato il numeroso uditorio. I racconti, per molti aspetti tecnici ma con comunicazione popolare efficace, hanno disegnato l'agricoltura della piana di Venafro. L'area ricca delle sorgenti del Volturno ha conosciuto, nei primi decenni del 1900, anche l'irrigazione senza uso di energie, che ha reso prosperose

e versatili le produzioni. La gastronomia del luogo è il corrispettivo di tali fenomeni. Tutti i prodotti della terra, dalle verdure al grano e al granone, compreso il mondo derivato dagli allevamenti, sono la base su cui esercitare tante belle ricette. Su tutto l'olio di Venafro, famosissimo fin dall'antichità, quasi ad attestare la prima Denominazione di Origine della storia. I prodotti (*v'scuott*, tarallo con l'olio nell'impasto) e i piatti tradizionali hanno incuriosito il pubblico. L'agricoltura ha raccontato se stessa nel cibo. Veramente una bella serata accademica. (Franco Di Nucci)

Sicilia

GELA

In cantina per la festa di San Martino

Storia e procedimenti dall'arrivo dell'uva all'imbottigliamento del vino.

La festa di San Martino è stata onorata dalla Delegazione con una visita alle "Cantine La Vite" di Riesi. Gli Accademici sono stati accolti dal Sindaco, come Presidente della cantina, che ha illustrato la storia e i procedimenti seguiti dall'arrivo dell'uva all'imbottigliamento del vino. La riunione conviviale si è svolta poi al ristorante "Grill House". Dopo i saluti della Delegata, il Simposiarca della serata, il Consultore Salvatore Tringali, si è soffermato sul valore nutrizionale della carne e su quanto quest'ultima abbia influito sull'evoluzione della specie

umana, dall'encefalizzazione allo sviluppo somatico dell'*Homo sapiens*. Al convivio ha partecipato anche una rappresentanza della Delegazione di Modica. Tra le pietanze servite dopo un antipasto rustico e una ricca grigliata di carne varia, caratteristici i *muffuletti*, pane condito con semi di finocchio. Anche il dolce ha voluto richiamare l'evento: i *mastazzola* a base di mosto e carrube. Il tutto è stato accompagnato da un rosso novello della "Cantina La Vite". Lusinghiero il commento per l'originalità, la ricchezza e la prelibatezza del menu. (Salvatore Tringali)



Puglia

CASTEL DEL MONTE

Festa per il trentacinquennale

Tema della serata: "Uno scrigno di sapori e di saperi".

La serata celebrativa dei 35 anni dalla fondazione della Delegazione si è svolta presso il "Tonnoconte Relais & Restaurant" di Andria, alla presenza di numerosi Accademici e ospiti. Tra le Autorità, la Consigliera Regionale, Delegata alla Cultura, avvocato Grazia Di Bari; la Consigliera Provinciale dottoressa Federica Cuna, accompagnata dalla dottoressa Silvia Tenerelli; la Sindaca di Andria, avvocatessa Giovanna Bruno. Il Delegato Antonio Giorgino ha ricordato l'intensa attività della Delegazione (di cui è stato tra i Soci fondatori) nel corso dei trentacinque anni di vita e ha poi esposto il tema dell'importante serata, "Uno scrigno di sapori e di saperi", presentando i relatori. Dei sapori, come esaltazione del cibo, ha trattato Pietro Zito, "testimone di un cibo dimenticato", titolare del ristorante "Antichi Sapori", a Montegrosso. Dei saperi, intesi come conoscenze degli eccellenti prodotti tipici del territorio,



hanno parlato la dottoressa Lucia Forte ("Quanto di meglio si può dire del pane di Altamura"); la professoressa Maria Luisa Amodio ("Il carciofo di San Ferdinando nel suo migliore uso e riuso in cucina"); la Vice Delegata Maria Antonietta D'Urso ("L'origine della burrata di Andria Igp"). Le conclusioni sono state affidate al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, il quale si è congratulato per la splendida cerimonia organizzata e gli interessanti interventi dei relatori. Al termine della serata, il Delegato ha voluto sottolineare che il trentacinquennale non rappresenta certamente un traguardo ma un impegno a proseguire nel lungo cammino ancora da percorrere.

MESSINA

Consegna del Diploma di Cucina Eccellente

A Pietro D'Agostino, del ristorante "La Capinera", che esalta i sapori della terra e del mare.

Memoria e invenzione caratterizzano la cucina di Pietro D'Agostino, che da quasi un ventennio custodisce

ed esalta i sapori della terra e del mare della riviera jonica nord-orientale della Sicilia. La consegna del Diploma di Cucina Eccellen-



te, solennizzata dalla presenza del Consigliere di Presidenza Ugo Serra e del CT della Sicilia Orientale Vittorio Sartorio, è avvenuta nel corso della riunione conviviale dedicata che ha fedelmente seguito la filosofia del ristorante "La Capinera". L'impiego di ottimo olio locale, di verdure degli orti circostanti, di pesce povero e pregiato dello Jonio, di pane da grani antichi siciliani, di rari agrumi quali il limone Interdonato (nato circa un secolo fa a Roccalumera, a metà strada fra Messina e Taormina) esalta la cucina dello chef che guida

un'affiatata e giovane squadra di cucina sostenuta con eleganza da un eccellente servizio di sala di cui fa parte, con amabile discrezione, la sorella. Dalla ricca e pregiata cantina, D'Agostino ha proposto un eccellente Zibibbo di Pantelleria, prodotto, imbottigliato ed etichettato con il proprio nome. La festosa consegna del Diploma ha stimolato una riflessione culturale sulla conservazione della memoria e sulla continua innovazione, rispettosa dei sapori originali sapientemente dosati e combinati. (Francesco Trimarchi)

RAGUSA

Frittellata di San Martino

La tradizionale festa si è svolta tra le contrade più vocate alla produzione di vini rossi.

La classica "frittellata" di San Martino, tradizione arcaica delle festività iblee, si è svolta in un magico luogo: Villa Maggio, in cui il vino e la viticoltura della città di Vittoria hanno sempre rappresentato, sin dall'epoca della colonizzazione greca, la massima espressione della produttività e della creatività oltre che importante fonte di sostentamento per intere generazioni. Ed è tra le contrade più vocate per la produzione di vini rossi, che il produttore Massimo Maggio integra alla tradizione familiare il "terroir" delle colline iblee. La Delegazione guidata da Vittorio Sartorio ha voluto celebrare Ugo Tognazzi, attore molto amato, nonché chef e autore

di ben quattro libri a tema culinario. La Vice Delegata Marilina Barresi ha ringraziato il numeroso pubblico che ha assistito a un omaggio al Tognazzi cuoco con un cortometraggio appositamente elaborato dal regista Andrea Traina, con l'attrice Alessia Gurrieri quale voce narrante. Graditissima la presenza dell'Accademica Isabella Modica, decana della Delegazione sin dal 1970, dispensatrice sempre di raffinati e arguti consigli. Per quanto riguarda la parte gastronomica della "frittellata", Maurizio Tasca, titolare del "Caffè Sicilia", storico locale a Ragusa (già insignito del premio "Alberini") ha messo in tavola vari tipi di arancine e frittelle salate e dolci.

MODICA

Emozionante relazione sul cortile del contadino

Un luogo un tempo pieno di vita, ora abbandonato.

La Delegazione si è riunita presso il ristorante/trattoria "Maria Fidone", sito nella frazione agricola di Frigintini, rinomata per la bontà del suo olio. Nell'occasione si è continuato a sviluppare il tema dell'anno. L'Accademica Grazia Dormiente ha piacevolmente intrattenuto e appassionato i numerosi commensali, fra i quali il CT Vittorio Sartorio, conversando sul "cortile". Detto in dialetto *u bagghiu*, il cortile era il centro nevralgico della vita di relazione e delle attività del mondo agricolo di un tempo che non c'è più. Su di esso si affacciavano le unità operative e abitative della dimora rurale: *a casa ri abitari* (la casa di abitazione); *a casa ro furnu* (la

casa del forno); *a stadda* (la stalla); *a carritaria* (la carretteria); *a casa ri mannira* (il magazzino).

Nel *bagghiu* si lavorava; vi si asciugavano la cotognata e l'estratto di pomodoro (*strattu*); si allevavano gli animali da cortile, ci si incontrava sia per cucinare e desinare, sia per trascorrere il tempo libero, specie nelle lunghe serate d'estate al chiarore delle stelle o della luna, luogo intergenerazionale dei racconti e dei valori morali dei contadini.

Un lungo e sentito applauso è seguito al termine della emozionante relazione, accompagnata da una struggente poesia sul *bagghiu*, una volta pieno di vita e ora abbandonato e in rovina. (Carlo Ottaviano)

SIRACUSA

Cena degli auguri

Nell'occasione, concluse le celebrazioni per il sessantennale.

Nell'elegante cornice del ristorante "Eduardo" dell'Hotel Parco delle Fontane, si è tenuta la riunione conviviale degli auguri della Delegazione. Numerosi gli Accademici e i graditi ospiti che hanno onorato l'evento: la Presidente Nazionale Unicef Italia nonché Presidente Nazionale del Centro di Studi Pirandelliani, professoressa Carmela Pace; il Consigliere di Presidenza Ugo Serra; il CT Sicilia Orientale Vittorio Sartorio; la Delegata di Enna Marina Tagliavore; la Delegata di Gela Concetta Battaglia accompagnata dal Segretario



Gualtiero Cataldo; il Caporedattore del quotidiano "La Sicilia" - Edizione di Siracusa, Laura Valvo. Il Delegato Angelo Tamburini,

concludendo le celebrazioni per il sessantennale della Delegazione, ne ha ripercorso la storia con il ricordo dei Delegati precedenti e delle attività fin qui svolte. Mol-

to gradito il pranzo tradizionale, realizzato con le eccellenze del territorio e in buon abbinamento con i vini siracusani. Infine, il brindisi augurale. (Angelo Tamburini)

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Serata dedicata al Principe Alberto

Il Sovrano si è complimentato per le eccellenze enogastronomiche servite.

Piacevole serata alla Société Nautique dello Yacht Club di Monaco. Su invito del Delegato Luciano Garzelli, i Simposiarchi Gianpaolo Buzzi e Massimo Gelati (Accademico di Parma-Bassa Parmense) hanno organizzato una "riunione conviviale parmigiana" per rinsaldare, anche a tavola, il legame tra il Principato e il Ducato dei Landi. Lo chef Francesco Ziveri, dell'"Osteria del 36", ha proposto un menu ispirato alle grandi materie prime padane. Nell'attesa, parmigiano reggiano 30/36 mesi di pianura e collina con miele e polvere dicaffè macinata, con cotechino della Bassa, zabaione salato alla Malvasia dei Colli di Parma e spalla cotta calda con purè di mele e cannella. A tavola, prosciutto di Parma 30 mesi, culatello di Zibello Dop e salame di Felino; tortelli di erbetta e anolini in brodo di cappone; morbido guancialino di maiale al Lambrusco; punta di vitello alla parmigiana, per concludere con la Duchessa di Parma in monoporzionatura. Vini parmigiani della cantina Oinoe, con un "fuori provincia": Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo (Cavicchioli).

Nel corso della serata, il Delegato ha ripercorso le origini del Principato, da Onorato Grimaldi in avanti, rilevando che grazie al principe Landi la dinastia dei Grimaldi poté



copyright AMP

fregiarsi del titolo di principe: fu così che Onorato divenne il primo principe di Monaco. Massimo Gelati, a sua volta, ha parlato di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha sede nella Reggia di Colorno. Tra i numerosi ospiti, l'Ambasciatore d'Italia S.E. Giulio Alaimo e il Presidente del consiglio della corona Michel Boeri, Presidente anche dell'Automobile Club di Monaco che organizza le gare di Formula 1. Ospite d'onore della riunione conviviale a lui dedicata, è stato il Principe Sovrano Alberto II che si è complimentato per le eccellenze enogastronomiche servite, la qualità del servizio e per l'ottimo culatello che la Delegazione gli ha offerto.

Europa

Germania

FRANCOFORTE

Vivere all'italiana

Serata dedicata alla VII Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Quando e come si inizia a scrivere di gusto e perché? Quando e come cambia l'approccio verso la cultura del cibo? Quando e come nasce la nuova figura professionale dello scrittore di gastronomia? Di questo si è parlato con la blogger Ariane Wirth-Piller, ideatrice del food blog "Tra dolce ed amaro. Ricette e storie dall'Italia e dal resto del mondo" e special guest della serata dedicata alla VII Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo tenutasi a Francoforte presso il locale "InCantina". Lo studio della storia dell'arte la conduce in Italia, a Roma, dove trascorrerà 27 anni. Nasce così la passione per il cibo italiano e il desiderio di fare conoscere i sapori e i sapori delle tante tradizioni regionali. Ma il lavoro del food blogger, come si svolge? Se si vuole mantenere la propria identità, credibilità e autenticità, non solo bisogna essere appassionati di cibo e saper cucinare, bisogna anche saper scrivere, essere buoni

fotografi, e pubblicare immagini appetibili, ma anche essere food stylist per presentare al meglio il piatto o l'ingrediente. E, ovviamente, trovare l'ispirazione che permetta di pubblicare sempre qualcosa di nuovo: ci vuole dedizione, perseveranza e costanza. Deliziosa la cena preparata dallo chef che ha presentato un Grand Tour sviluppando alcuni aspetti del tema della Settimana: sostenibilità e innovazione. Un menu di tre portate, in cui l'ingrediente comune denominatore, il pane secco, viene utilizzato nelle tradizioni regionali: cappellacci di zucca (Emilia-Romagna), pallotte cacio e uova (Abruzzo), torta di pane raffermo (Sicilia). Ottimi anche i vini. Un ringraziamento ai partner, l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia e il Consolato Generale d'Italia di Francoforte che hanno sostenuto l'iniziativa alla quale hanno partecipato molte persone, attente e interessate ai temi della serata.

(Laura Melara-Dürbeck)





Nel Mondo

Stati Uniti d'America

BOSTON

Uno chef coraggioso

Mario La Posta ha aperto il suo locale durante la pandemia ma il successo non ha tardato ad arrivare.

La Delegazione ha visitato il nuovo ristorante "Da La Posta", aperto con grande successo, sia pure in periodo di pandemia, da Mario La Posta. Il locale si trova a Newton, circa a dieci chilometri da Boston. Lo chef Mario si ispira alle migliori tradizioni partenopee ed è rinomato per la famosa pizza artigianale napoletana. Ma ciò che offre la sua nuova iniziativa è molto di più di una pizza, sia pure estremamente accattivante. Come ha ampiamente dimostrato nel corso dell'incontro conviviale, la sua sopraffina perizia è in grado di spaziare da un'autentica parmigiana di melanzane agli scialatelli



al cartoccio per poi deliziare gli ospiti con un gustoso trancio di pesce spada al pesto. L'incontro ha voluto ripercorrere i luoghi e i sapori dell'influenza ellenica nel Meridione. Infatti, il titolo dell'evento è stato "Un'odissea nella Magna Grecia". Il Simposiarca Francesco Gambino ha assicurato un'esperienza molto gratificante a tutti i partecipanti nell'ambito di un nuovo "equilibrio post-pandemico". (Enrico Vietri)

LOS ANGELES

Serata conclusiva della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Sviluppato il tema della innovazione agricola.

Il tema che la Delegazione ha sviluppato per la serata conclusiva della "Settimana" è stato quello dell'innovazione agricola, con particolare riferimento alla coltivazione del tartufo nero. Le diverse varietà sono raccolte in differenti periodi dell'anno, ma soprattutto - ecco qui l'innovazione in agricoltura - vengono coltivate in



terreni appositamente preparati. Quanto alla scelta del ristorante, essa non poteva che essere "Casa Modena - Il cacciatore di tartufi"

CHICAGO

Il cibo italiano negli Stati Uniti

Alla fine della Prima guerra mondiale, la cucina italiana era ancora una curiosità etnica di scarsa qualità.

La Legazione ha organizzato una cena presso il ristorante "Acanto". Il menu ha incluso verdure alla griglia, risotto ai funghi e altri piatti, apprezzati dai partecipanti. La parte più importante del convivio è stata la presentazione del libro dell'Accademico e DCST Sicilia Orientale, Attilio Borda Bossana, intitolato *Il Cibo Italiano negli Stati Uniti. La rivisitazione dei piatti siciliani più noti*. A presentarlo sono intervenuti due collaboratori dell'autore: il Comandante Salvatore Cervone e sua moglie, signora Syma Throm. Accademici e ospiti hanno appreso, con interesse, particolari della storia del cibo italiano negli Stati Uniti negli ultimi 150 anni. Nessuno sapeva, per esempio, che alcune imprese di navigazione si specializzarono nel portare ingredienti italiani agli emigrati nelle principali città americane. Le ricette si modificarono in base agli ingredienti disponibili e ai gusti locali, riflettendo anche il crescente benessere economico degli emigra-

ti. Pare impossibile oggi pensare che, fino alla fine della Prima guerra mondiale, il cibo italiano negli Stati Uniti fosse visto come una curiosità etnica di scarsa qualità. Dopo che i soldati americani sbarcarono in Europa, venendo introdotti alle cucine del continente, portarono tali conoscenze a casa e allargarono gli orizzonti gastronomici statunitensi. A partire dagli anni Venti, la cucina italoamericana divenne molto popolare, stimolando la creatività dei cuochi. Negli ultimi 20-30 anni, molti americani hanno spesso visitato la Penisola, creando una domanda per i ristoranti italiani con ricette tradizionali delle nostre regioni.



il cui proprietario, Umberto Ferri, possiede una tartufoia di circa 9 mila ettari nella zona di Bologna. I fortunati fruitori di questo eccezionale convivio sono stati 42: oltre agli Accademici, anche un gruppo di giovani ospiti amanti dell'arte culinaria e una giornalista di settore. Dopo l'aperitivo in terrazza, il tartufo è stato l'ingrediente di molte portate, dall'antipasto alle fettuccine, dal branzino alle scaloppine di pollo. La Delegata Mariella Salvatori ha ricordato i temi svolti dalla Dele-

gazione durante la VII edizione e la Console Generale, Silvia Chiave, ha sviluppato i concetti più importanti relativi al cibo e le sue proprietà salutari, temi sui quali si è discusso durante i lavori della "Settimana". Nell'occasione, è stato consegnato il guidoncino accademico a Umberto Ferri, mentre gli ospiti hanno ricevuto una brochure informativa sul tartufo, redatta dall'Accademica Patrizia Miller, professoressa presso l'Università di Northridge. (Mariella Salvatori)



Trentino - Alto Adige

BRESSANONE

L'evoluzione della cucina contadina

Le preparazioni più povere sono ricercate e inconsuete specialità nell'odierna società dell'abbondanza.

È già tanto se in passato, in media-alta montagna, la "tavola del contadino" sia stata presente come mobile; sicuramente non era sinonimo di un'alimentazione equilibrata.

Combinare la fatica del lavoro nei ripidi campi e del conseguente fabbisogno calorico, con condizioni economiche ristrette, aveva come risultato una composizione dei pasti orientata ai carboidrati

con qualche aggiunta di grasso animale. Così, dopo una colazione all'alba con pane di segale raffermo ammorbidito nel latte, di regola seguivano, verso le nove, una *Brennsuppe* (zuppa di farina abbrustolita nel burro); a pranzo patate lesse con un po' di burro, e all'imbrunire gli immancabili *Knoedel*, gnocchi di pane arricchiti con speck, quando andava bene. Oggi, nelle locande sudtirolesi, la cucina



na contadina è rielaborata dalla sensibilità dei cuochi e comunque adattata ai tempi, valorizzata con carne e olio di oliva, ingredienti rari o inesistenti nella cultura gastronomica di un tempo, e le preparazioni più povere sono ricercate e inconsuete specialità nell'odierna società dell'abbondanza. Questo è stato l'argomento della

relazione che il dottor Bovo, docente alla scuola alberghiera di Brunico, ha tenuto durante la cena ecumenica della Delegazione sotto l'attenta regia del Simposiarca Hugo Goetsch, e che ha catturato l'attenzione dei commensali suscitando un vivace quanto interessante dibattito che si è protratto per tutta la serata. (Matteo Valdemarin)

Veneto

ALTO VICENTINO

Cena preparata dagli studenti dell'Istituto Alberghiero

Dagli orti, dal cortile e dalla stalla del contadino vicentino i piatti della serata.

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso il ristorante didattico dell'Istituto Alberghiero IPSSAR "P. Artusi" di Recoaro Terme con la partecipazione di due classi, una per la cucina e una per la sala, accompagnate dai loro insegnanti. I piatti sono stati presentati con un menu illustrato da alcune immagini, tratte dal *Tacuina Sanitatis*, relative alle tavole e cucine contadine del Medioevo. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulla cucina dedicata al tema dell'anno suddiviso in tre parti: campi (o meglio, orti), cortile e stalla. Si è iniziato con

finger food a base di "gargati con il consiero", crostini di pane con fegatini di pollo alla vicentina; la frittella con l'erba maresina e polpettine con pasta di salame su salsa alla rapa rossa. Il tutto accompagnato da un Durello Lessini, metodo classico, Pas Dosé Doc 2018. A tavola il Delegato ha introdotto la serata parlando, fra l'altro, dell'importanza, nel Veneto, della villa, così come era stata progettata da Andrea Palladio per le esigenze agricole e orticole. Come antipasto, un piatto tradizionale autunnale delle campagne vicentine: la mosa, una crema a base di zucca e latte, elaborato, nell'occasione, con l'aggiunta



di un crostino di grana padano e una grattugiata di tartufo nero. In abbinamento una Garganega del territorio, Cà Fischele Gambellara Doc 2021. Ottime le tagliatelle fatte in casa con ragù di gallina ruspante: piatto ricco e suggestivo, che ricorda le aie delle vecchie case rurali. Per secondo, un filetto di maiale al latte con contorno di purè di patate, abbinato al Montebelvedere Cabernet Sauvignon Igt Veneto 2020. Prima del dessert, sono stati consegnati, da parte del Delegato,

il premio "Massimo Alberini" alla titolare della pasticceria "Cosmo" di Valdarno, Alessandra Cosmo, e il premio "Giovanni Nuvoletti" al Presidente della Fondazione CFP di Trissino, dottor Claudio Rancan, per il corso pasticceria/panetteria. Per finire, è stata servita la crema frita, accompagnata da una salsa ai frutti rossi. Le brigate di cucina e di sala, con gli insegnanti, sono state applaudite dagli Accademici per la buona riuscita dell'evento. (Renzo Rizzi)



CORTINA D'AMPEZZO

Esaltando i piatti poveri e il riuso

Una cucina che profuma di casa e di tradizione.

La tavola del contadino, nella terra ampezzana, povera di varietà e caratterizzata da un clima poco propizio all'agricoltura, è sinonimo di fave, patate, segale, orzo, mais, rape, ortaggi. Nella bella stagione, mele e albicocche provenienti da alberi che crescevano a ridosso delle case, frutti di bosco, erbe spontanee. Poca carne e di maiale; le mucche servivano per il latte, il burro e il formaggio, le pecore per la lana. Il menu della cena ecumenica, tenutasi presso l'agriturismo "Jägerhause" della famiglia Ghedina, è stato costruito proprio adottando il criterio del chilometro zero, esaltando i piatti poveri e il riuso. La cucina povera ampezzana, infatti, è un connubio tra la tradizione veneziana, da dove arrivavano piatti come la polenta, ma anche sale, zucchero, riso, caffè, cacao e qualche spezia, e la tradizione austriaca, nello specifico, tirolese, dove trionfano *casunziei*, *chenedi*, *gröstl*, *speck* (con la tecnica di affumicatura nord-europea), strudel e zuppe. Relatori Elsa



Zardini, Presidente dell'ULDA, che ha riportato alla memoria le parole della lingua ampezzana legate al mondo contadino, ed Enrico Pordon che, insieme al fratello Leonardo e alla famiglia, gestisce l'azienda agricola SanWido, dove si possono trovare caprette, formaggi, galline (tra cui la tirolese, specie protetta), ortaggi locali e conserve, tutto rigorosamente biologico. Una serata che racconta le radici della cultura culinaria locale con uno sguardo al presente e al futuro di un settore, quello agricolo, purtroppo ampiamente abbandonato, ma fondamentale nella tutela del paesaggio locale; una tavola che è quella dei nonni, che profuma di casa e di tradizione. (Marzia Del Favero)

VENEZIA

Esperienze gustative e interessanti riflessioni storiche

La tradizione rurale veneta sulla tavola quotidiana e su quella della festa.

La trattazione del tema accademico, anticipato per la vastità e varietà di contenuti in diverse precedenti riunioni conviviali, ha trovato adeguata conclusione nel corso della cena ecumenica. La tavola del contadino, infatti, assai stimolante sia

a esperienze gustative sia a interessanti riflessioni storico-antropologiche, è stata imbandita per la Delegazione da Mara Zanetti Martini del ristorante "Da Fiore", con una sequenza di portate della tradizione rurale veneta, propria dei giorni di lavoro e di quelli della

TREVISO

All'opera gli allievi dell'Alberghiero "Massimo Alberini"

Un'ottima cena che ha onorato al meglio il tema dell'anno.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso l'Istituto Alberghiero "Massimo Alberini" di Villorba. Nutrita la partecipazione di Accademici, amici, simpatizzanti e futuri Soci. Finora, la scelta della Delegazione è stata quella di organizzare l'ecumenica, a rotazione, presso uno degli Istituti Alberghieri della provincia, ma questo è stato un anno di svolta. Si è deciso, infatti, di concerto con la Dirigenza scolastica, di concentrare su questo Istituto, ogni anno, l'organizzazione dell'evento come momento di verifica di un progetto formativo sviluppato e realizzato da Accademia e Scuola, che veda coinvolti gli alunni per un tempo sufficientemente lungo da consentire di trasmettere alcuni principi accademici e agli studenti di poterli recepire e mettere in pratica. A conferma dell'importante rapporto con l'Istituto Alberini, è stato poi consegnato al Dirigente scolastico, professor Brisotto, l'attestato del premio "Nuvoletti" quale riconoscimento per l'impegno nel

formare i giovani alla conoscenza della buona tavola tradizionale. La serata è continuata con l'annuncio che la famiglia Raris, con il plauso e il sostegno della Delegazione, ha disposto l'istituzione di una borsa di studio, in memoria di Francesco. Annuncio dato dalla figlia Francesca, neo Accademica. È seguita un'ottima cena che ha onorato al meglio il tema dell'anno: risotto con radicchio rosso precoce di Treviso, zucca marina di Chioggia e luganega, mantecato con casatella trevigiana Dop; gnocchi di patate con ragù d'anitra; rotolo di faraona alle castagne con patate "roste" e radicchio rosso precoce di Treviso in pancetta croccante; semifreddo di zucca violina e crumble di castagne; composta di radicchio tardivo di Treviso, melagrana e soffice al caramello. Il menu è stato pensato, realizzato e illustrato dagli allievi della scuola, ottimamente coordinati dagli insegnanti di cucina, sala e accoglienza, ai quali sono andati i complimenti e i ringraziamenti della Delegazione. (Roberto Robazza)

festa. Dalla zuppa di pollo al salame con polenta, dai "bigoli con l'anara" agli "osei scampà" e alla sublime "torta sabbiosa" accompagnata dai sugoli d'uva e dallo zabaione.

Culturalmente poi, dopo l'introduzione della Delegata che ha fatto un doveroso cenno al ruolo del cibo quale fattore determinante della sostenibilità climatica, Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM, ha svolto una brillante e chiara relazione sul tema, con riferimenti

anche alla grande cucina veneziana presente nei trattati dietetici del Medioevo e del Rinascimento, dai quali gli storici dell'alimentazione hanno saputo cogliere le tracce delle abitudini culinarie dei ceti subalterni. L'incontro, cui hanno partecipato molti Accademici anche di altre Delegazioni e rappresentanti delle Istituzioni culturali della città, è stato anche l'occasione per consegnare a Mara Zanetti il premio "Nuvoletti", attribuitole per aver contribuito



alla conoscenza della cucina regionale con l'attività svolta nel proprio locale, nonché all'estero, particolarmente a San Paolo del

Brasile durante diverse Edizioni della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

(Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

PARMA

Ecumenica in un locale dalla storia molto antica

Dopo la cena, un interessante dibattito sull'evoluzione della ristorazione parmense.

Quando il tema "La cucina del cortile" è stato deciso, la Delegazione ha individuato subito il ristorante per la cena ecumenica ne "Il Cortile", convenzionato con il Podere Stuard, un'azienda agraria sperimentale che si occupa di orticoltura. Tuttavia, in ottobre, al momento di definire il menu, il locale non ha potuto, per diversi motivi, ottemperare alle richieste. A quel punto, con rapide consultazioni,

è stata individuata un'altra sede, "L'Osteria del 36" che, sebbene con problemi simili a quelli de "Il Cortile" legati all'enorme affluenza turistica del periodo, si è prestata alle esigenze degli Accademici consentendo loro di svolgere la riunione conviviale. Nel corso di un vero e proprio simposio, si è svolto un interessante dibattito sulle prerogative e sulle trasformazioni della ristorazione cittadina a Parma. (Giacchino Giovanni Iapichino)

RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante stellato e pièce teatrale

Una serata ecumenica perfetta.

La Delegazione ha condiviso la cena ecumenica con il Rotary Club Riccione Perla Verde e il Club 41 n° 26 di Riccione presso il ristorante "Il Mulino" di Misano Adriatico. Oltre 90 persone, in un clima di allegria e festa, hanno partecipato all'evento. La *mission* della cena è stata raggiunta: divulgazione della conoscenza della nostra

Istituzione; spirito e strutturazione mondiale della cena ecumenica; menu interpretativo della cultura della civiltà contadina romagnola che si è trasferita dalle campagne alla costa adriatica negli anni '50 e '60 del 1900. La serata si è aperta con una *pièce* teatrale "Volte e Voci della mia Gente" di e con Orietta Zamagni e Giancarlo Frisoni che

Emilia Romagna

CESENA

Convivio nella suggestiva antica stalla del ristorante

Cucina tradizionale della campagna cesenate.

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso il ristorante "Ca' ad Pancot", accogliente locale della campagna cesenate, specializzato nella cucina romagnola tradizionale. Il Simposiarca Francesco Capozzi ha interpretato il tema ecumenico proponendo un'apprezzata sequenza di piatti ispirati alla tavola contadina, serviti per la speciale occasione nella suggestiva antica stalla del ristorante. Ospite della serata Francesco Casadei, professore a contratto di Storia dell'alimentazione presso il Campus di Cesena dell'Università di Bologna, che ha intrattenuto con una conversazione sul tema "Tra società e storia: note sull'alimentazione in Romagna tra 1800 e 1900". "L'alimentazione delle classi agricole - ha esordito Casadei - tra la seconda metà del XIX secolo e la prima metà del XX - era una storia di fame o, comunque, di ristrettezze che costituivano una delle cause della diffusione di alcune malattie sociali e di non episodiche emergenze sanitarie. Diverse indagini svolte all'epoca hanno messo in luce la scarsa varietà e qualità dei regimi alimentari basati prevalentemente sull'utilizzo del granturco,



a volte in alternanza con la farina di frumento. Sulla tavola del contadino la carne era raramente presente e solo in occasione delle maggiori festività. Si utilizzavano, o riutilizzavano, prodotti che oggi sono stati riscoperti. Generalizzato era anche il consumo di vini di livello medio-basso, frequentemente annacquati". La brillante esposizione ha acceso un interessante dibattito tra i numerosi commensali, permettendo di approfondire il tema con curiosi aneddoti sulla tradizione culinaria della Romagna contadina. La serata si è svolta in un'atmosfera allegra e festosa. Al termine, il Delegato ha consegnato il guidoncino della Delegazione al titolare Christian Montevocchi e alla brigata di cucina. (Claudio Cavani)

hanno raccontato e rappresentato le storie e le immagini delle genti dell'entroterra negli anni dal 1940 a oggi. Il menu è stato preparato dallo chef stellato Pier Giorgio Parini e ha soddisfatto tutti i commensali. Strepitosa e geniale la frittata con stridoli e cipollotti brasati e buonissimo il maialino in doppia cottura. (Fabio Giavolucci)





Toscana

LUNIGIANA

Insieme agli "Amici della Scuola"

Cena ecumenica "allargata", al ristorante didattico dell'I.S. "Pacinotti-Belmessieri".

Per la Delegazione, da tempo, è consuetudine celebrare la cena ecumenica all'Istituto Alberghiero "Pacinotti-Belmessieri" per degustare insieme i piatti vincenti del concorso di maggio, ispirato al tema accademico dell'anno e rivolto agli allievi della classe IV di enogastronomia, sezione cucina. Quest'anno, su proposta della Dirigente scolastica, professoressa Lucia Baracchini, l'invito è stato esteso agli "Amici della Scuola", docenti, familiari degli allievi, ex allievi, che hanno risposto con grande entusiasmo. Accolti all'Alberghiero con un aperitivo di benvenuto, Accademici e ospiti sono stati accompagnati dagli allievi di sala nell'ampio ristorante, apparecchiato a festa. Il Delegato ha elogiato la Dirigente scolastica per l'idea della cena ecumenica più condivisa; lei, a sua volta, ha ringraziato l'Accademia per la vicinanza alla scuola nei tempi

del Covid. Il Sindaco Guastalli ha ricordato il suo predecessore Marconi per l'esemplare impegno per l'Alberghiero. A cena, preparata dagli allievi partecipanti al concorso, guidati dai professori Bettarelli e Mitola, sono stati gustati i tre piatti vincitori del concorso: "farro alle erbe con fonduta di caciotta lunigianese" (primo classificato); "agnello al miele di castagno con insalata di patate alla menta" (secondo classificato) e "sinfonia lunigianese", dolce fantasioso di crumble di cioccolato, spugna di farina dolce, mousse di ricotta, frutti di bosco freschi e crema (terzo classificato). Le portate, ben eseguite e presentate, sono state abilmente illustrate dagli allievi di cucina. Impeccabile il servizio di sala. A fine serata, vivi ringraziamenti a docenti e allievi, schierati in sala, e un lungo applauso per l'impegno e la bravura dimostrati. (Ragna Engelbergs)

Umbria

PERUGIA

Un'oasi di bellezza e bontà nella campagna umbra

L'olio nuovo protagonista dei piatti contadini in una modernissima azienda agraria.

Tempo d'olio nuovo sulla "tavola del contadino": gli Accademici perugini hanno scelto di incontrarsi per la cena ecumenica presso la mo-

dernissima azienda agraria "CM Centumbrie", nei pressi di Agello, una realtà nata dalla passione di due famiglie, Cinaglia e Menicucci, verso i propri luoghi d'origine.

MUGELLO

Chef e studenti all'Istituto Alberghiero "Chino Chini"

I cuochi di sette ristoranti tra i più rappresentativi del territorio hanno cucinato insieme agli allievi.

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso l'IIS "Chino Chini" di Borgo San Lorenzo (Firenze), coinvolgendo chef del territorio e studenti dei corsi di cucina, sala e accoglienza. Secondo la formula adottata con successo negli anni passati, i cuochi di sette ristoranti tra i più rappresentativi del territorio - Marco Bianchini del "Ginepraio"; Paola Giovannardi di "Antica Osteria di Montecarelli"; Cristian Mattia del "Palagio"; Elisabetta Fusi e Mirko Dello Iacono di "O' Per Bacco"; Alberto Gianassi "Da Alberto"; Cristian Borchini di "Antica Porta di Levante"; Assunta Corbo e Nicola Tranchina per "Gli Artisti" - hanno composto il menu della serata, proponendo ciascuno un piatto della tradizione che ha rievocato antichi e genuini sapori. La prepa-

razione delle pietanze è avvenuta nelle grandi cucine dell'Istituto alberghiero dove gli studenti hanno avuto l'opportunità di affiancare, emozionati ed entusiasti, tanti chef nella realizzazione di autentiche prelibatezze. Con eleganza si è svolto il servizio in sala e all'accoglienza. Non pochi gli aspetti di naturale modernità della cucina contadina, come la sostenibilità, il km 0, la qualità degli ingredienti, che sono stati evidenziati negli interventi di Renzo Bartoloni, membro del CST Toscana Est, e di Leonardo Romanelli, docente dell'Istituto e scrittore. Una serata ricca di significato, dove cucina, cultura e tradizione si sono unite all'impegno degli studenti e all'alta professionalità degli chef in un mirabile esempio di grande collaborazione. (Monica Sforzini)

In una natura incontaminata, tra antiche coltivazioni come la Dolce Agogia coltivata dagli Etruschi, sono nati un frantoio super tecnologico; un "Evo-Bistrot" con l'olio protagonista dei piatti; un mulino in monolite granitico sardo che, utilizzando i cereali dell'azienda, fornisce la farina alla panetteria/pasticceria; poderi dove si coltivano ortaggi, legumi, cereali e si allevano animali; alcuni casali di ospitalità per vivere il fascino del lago.

Il frantoio realizza oli extravergine con una lavorazione a due linee di produzione, a due e a tre fasi, per esaltare tutto l'aroma del frutto, con

speciali sonde che controllano la temperatura più adatta alle diverse coltivazioni, con un magnete che cattura eventuali residui ferrosi, e un lavaggio delle olive addizionato da uno speciale getto che toglie le ultime impurità. Agricoltura



biologica; filiera corta; riutilizzo degli scarti di produzione; uso di energie rinnovabili; riqualificazione di oliveti abbandonati e valorizzazione delle specie autoctone;

impegno per abbattere l'impatto ambientale e paesaggistico nelle architetture. Un'oasi di bellezza e bontà nella campagna umbra. (M. Moretti Badolato)

Sicilia

CATANIA

Tutelare la natura e la sua magnifica biodiversità

L'uso delle risorse locali ha dato sempre, alle economie tradizionali, stabilità e sostenibilità.

La tradizionale cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso la suggestiva trattoria tipica siciliana "Me' Cumpari Turiddu", nel centro storico della città, locale ideale per sviluppare, con i suoi piatti, il tema dell'anno. Il caldo benvenuto del Delegato Gianclaudio Tribulato ha dato inizio alla serata, affollata da numerosi Accademici e ospiti. È seguita un'interessante relazione del professor Salvatore Bordonaro, ordinario di Zootecnica presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, sulla "Tavola del contadino". L'argomento, trattato con grande competenza, ha stimolato molto interesse. Ognuno si è sentito investito da una grande responsabilità poiché invitato a riscoprire vecchie tradizioni e antiche e sane abitudini di vita contadina. Il relatore si è soffermato sull'importanza delle razze autoctone, come la capra girgentana, unica per il latte e i suoi derivati, e ha insistito sul concetto della biodiversità tanto caro ai contadini di una volta, perché l'uso di risorse locali ha dato sempre, alle economie tradizionali, stabilità e sostenibilità. I piatti del contadino, mai scomparsi dal repertorio della cucina povera, stanno tornando sulle tavole non



solo per moda ma perché rappresentano genuine e uniche varietà gastronomiche tradizionali. Un ritorno a un passato che si apprezza sempre di più.

Il menu della serata, illustrato da Roberta Capizzi, ristoratrice e anima del locale - che ha come caratteristica l'utilizzo di prodotti Dop della terra, alcuni provenienti anche dal proprio orto - è stato una carrellata di piatti contadini. Impeccabile il servizio.

Una serata ben riuscita e con un tema attuale e stimolante, che invita a diventare guardiani delle tradizioni regionali per meglio rispondere alle sfide del presente e che tocca corde morali che impongono a tutti di preservare il fantastico patrimonio culturale tutelando la natura e la sua magnifica biodiversità (il campo, il cortile, la stalla).

(Michela Ursino)

Abruzzo

L'AQUILA

Docenti e allievi hanno interpretato il tema dell'anno

All'Istituto "Leonardo da Vinci" rielaborate antiche ricette del territorio.

Con grande soddisfazione la Delegazione ha ripreso i contatti con l'Istituto Alberghiero "Leonardo da Vinci", del capoluogo abruzzese, interrotto a causa della pandemia. L'occasione è stata la cena ecumenica, che ha permesso a docenti e studenti di confrontarsi sul tema annuale "La tavola del contadino", con un menu concordato con il Consultore Enrico Stornelli, componente del CST, che è stato anche relatore della serata. La scelta della scuola come sede della riunione conviviale, ha consentito agli studenti di rielaborare antiche ricette del territorio scelte tra quelle pubblicate nello splendido volume edito dall'Accademia. Sono state scelte ricette con prodotti dell'Aquilano, come le patate, il

tartufo e i broccoli, le polpette con fagioli, le barbabietole, il formaggio pecorino, l'agnello con le verdure dell'orto, la pizza dolce con la ricotta. L'occasione ha rappresentato un impegno particolare per gli studenti dell'Istituto, come ha sottolineato la Direttrice scolastica Elisabetta Di Stefano, intervenuta alla serata, ospite del Delegato Demetrio Moretti. Un'esperienza positiva e formativa non solo per gli studenti del settore cucina, guidati dai docenti Valentino Ciccarelli e Remigio Acciarri, ma anche per quelli di sala, seguiti dal docente Vincenzo Ambrosini. Molto appropriata anche la scelta dei vini serviti, che hanno riscosso vasti consensi dagli Accademici e dagli ospiti. (Demetrio Moretti)

MODICA

I piatti del contadino

"Fave co' sali minuto" e "cuturru", detto anche polenta del Sud.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso il ristorante "Fattoria delle Torri", ubicato nel centro storico di Modica. Dopo i saluti e un breve intervento del Delegato Carlo Ottaviano e prima della cena, l'Accademica Grazia Dormiente ha relazionato brillantemente, con un dotto *excursus* storico e antropologico, appassionando i commensali, sulla tavola del contadino e sui prodotti del campo, soffermandosi sul *cuturru*. Detto

anche polenta del Sud, è una farinata di frumento duro frantumato a pietra ed era il pasto dei contadini di Modica e di Scicli, i quali venivano pagati in natura con il frumento. Per risparmiare i costi della molitura, essi frantumavano il grano ricevuto con *u cintimulu*, una specie di mulino domestico azionato da mano femminile. La parte superiore è formata da una pietra munita di una visibile presa per consentire la rotazione sulla pietra inferiore concava:



un esemplare è custodito nel Museo Ibleo delle Arti e Tradizioni Popolari "S.A. Guastella" di Modica. Al termine dell'apprezzata relazione, che ha fatto rivivere un mondo che ormai non esiste più, è seguito un lungo e cal-

roso applauso. Nel corso della cena sono stati serviti piatti a tema, tra i quali, due derivanti da antiche ricette ultimamente riscoperte e offerte da alcuni ristoratori: le *fave co' sali minuto* e il *cuturru*. (Carlo Ottaviano)

Nel Mondo

Cile

SANTIAGO DEL CILE

Riproposte le grandi tavolate campagnole

Condivisione, amicizia e vivace conversazione.

Al ristorante "Pastamore", gestito dal rinomato chef italiano Ennio Carota, nato a Torino e residente in Cile, si è celebrata la cena ecumenica presieduta dal Delegato Alessandro Bizzarri, la Vice Delegata Floria Orsini, la Segretaria Patricia Angelini, il Tesoriere Enrique Sacchetti, il Consultore Tiberio Dall'Olio e con la presenza di sette Accademici e rispettivi accompagnatori. Il ristorante ha preparato tre tavoli da sei persone con un minimo spazio fra l'uno e l'altro, volendo riproporre le grandi tavolate della campagna. Lo chef e proprietario, che ultimamente è stato nella giuria in diversi programmi di Master Chef Latino, ha dato inizio alla serata con una



breve spiegazione del menu che comprendeva, fra l'altro, un risotto alle fave e asparagi; confit d'anatra; pere al vino e parmigiano. Fra il dolce e il caffè, i partecipanti hanno avuto occasione di scambiarsi di posto e così condividere l'esperienza del pasto e dell'occasione riaffermando l'amicizia e la buona conversazione che caratterizzano questi incontri conviviali. (Alessandro Bizzarri)

Stati Uniti d'America

CHICAGO

Cucina italiana di campagna

Cena ecumenica preparata dal popolare chef toscano Fabio Viviani.

Per l'annuale cena ecumenica, la Legazione si è riunita al ristorante "Curfew", recentemente aperto dallo chef toscano

Fabio Viviani, che gode di notevole popolarità negli USA. È stato, infatti, protagonista (ed eletto "beniamino del pubblico") in due stagioni del

SCIACCA

Aperitivo nel cortile su vecchie botti apparecchiate

Il menu ha rispettato la tradizione contadina.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso l'agriturismo "Giorno e Notte" sito nel territorio di Sciacca. Non si poteva scegliere migliore cornice per rispettare appieno il tema dell'anno. Il menu, concordato con i Simposiari e adatto all'ambiente contadino nel quale ci si trovava, ha rispettato la tradizione culinaria contadina del territorio. Dopo il discorso di apertura del Delegato, che ha illustrato il significato della cena ecumenica, la titolare ha accom-

pagnato gli Accademici nel cortile (coperto) del locale, dove, circondati da strumenti dell'antica tradizione contadina, appesi alle pareti, e su vecchie botti apparecchiate, è stato gustato un ricco aperitivo. In un secondo momento, si è passati nella sala dove, tra rami di erbe aromatiche, sono stati serviti il primo (maccheroni al sugo della nonna) e i secondi piatti: stinco, spiedini, insalata verde. La cena si è conclusa con fichi d'India e melone giallo siciliano e un gustosissimo cannolo.



programma televisivo "Top Chef" sul canale Food Network. Ispirati dal tema della cucina del contadino, i partecipanti hanno apprezzato la cena che includeva tra le altre pietanze un'originale pinza alla zucca arrostita come antipasto; un'insalata di biette e finocchi con formaggio tenero di capra; orecchiette con petto di manzo brasato. Chef Viviani è intervenuto alla serata ringraziando i partecipanti e parlando delle sue ispirazioni nella cucina contadina italiana. L'Accademico Andrea Faris, organizzatore dell'evento, ha donato allo chef una copia del libro accademico

sul tema dell'anno. Nell'occasione, il Legato Michele Gambera ha presentato due nuovi candidati Accademici: Micaela Della Torre e Kenneth Caniglia, che si spera possano unirsi alla Legazione al più presto.





PIEMONTE

 **ALESSANDRIA**
4 novembre 2022

Ristorante "Visconti" della famiglia Cavo, in cucina Monica Cavo. ● Via Cesare Anfosso 69, Voltaggio (Alessandria); ☎ 010/9601139; ristorante@ristoranteviscontivoltaggio.it; coperti circa 40. ● Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì a pranzo. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: tortino di funghi porcini e ovuli e funghi trifolati, ovetto di quaglia con tartufo nero, saccottini al formaggio; panissa frita; crespelle con funghi porcini e ovuli; taglierini al tartufo nero; funghi porcini impanati e fritti; coppa di gelato con frutti di bosco spadellati al Grand Marnier.

I vini in tavola: Cortese di Gavi (La Chiazza); Dolcetto di Ovada (La Valletta).

Commenti: Serata ottima per la parte gastronomica e per la convivialità in questa località di villeggiatura ligure. Tutti gli Accademici sono stati contenti per la materia prima utilizzata dal ristorante (funghi freschi e tartufi neri); in particolare ottimi i taglierini e i funghi fritti. La signora Monica in cucina è nel suo regno e sa ben proporre e valorizzare i prodotti del territorio e della stagione. L'ambiente, pur nella sua semplicità, è lindo e accogliente; il servizio veloce e attento, le porzioni abbondanti e i piatti preparati al momento. Il ristorante è anche interessante per il rapporto qualità-prezzo.

 **CIRIÈ**
29 settembre 2022

Ristorante "Della Valle" di Maurizio e Sara Vinardi Corot, in cucina Maurizio Vinardi Corot. ● Via Case Vigne 98, Frazione San Pietro, Coassolo (Torino); ☎ 0123/738140, cell. 334/6337286; info@ristorantedellavalle.it, www.ristorantedellavalle.it; coperti 80+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: rocher di capriolo in crosta di nocciolo di Alba fritto, focaccia di farina di grano saraceno con mocetta di cinghiale, gaffe con patè di coturnice e foie gras; carpaccio di cervo affumicato in casa, cipolla candita, spuma di toma delle valli di Lanzo; tagliolini 50 tuorli alle ortiche, ragù di cinghiale; stufato di camoscio, gratin di patate di montagna; semifreddo al Genepy con gelato al pino mugo.

I vini in tavola: Brut millesimato Taliano Giuseppe; Langhe Doc rosato Sigiua; Langhe Doc Nebbiolo Gamberin; Barolo Docg Borzoni; Moscato d'Asti Docg Righey (tutti Montaribaldi).

Commenti: Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato aperitivi e antipasto, una cucina di altissima qualità con forti legami con il territorio non tralasciando un tocco di "non tradizionalità". Primo e secondo piatto hanno confermato le aspettative in un crescendo di sapori con finale il dessert. Il percorso del cibo è stato accompagnato da un'altrettanto indovinata scelta dei vini con un percorso in crescendo. Anche il servizio in sala (come di consueto), diretto con attenzione e cura da Sara, ha confermato le aspettative. La cena ha riscosso un indiscutibile gradimento. Complimenti al Simposiarca della serata Bruno Guglielmo.

 **NOVARA**
4 ottobre 2022

"Trattoria Laghetto di Casalgiate" di Alessandro Buffa e famiglia, in cucina Dario Buffa. ● Via Case Sparse 4, Frazione Casalgiate, Novara; ☎ cell. 349/7036043; buffadario@gmail.com; coperti 80/90+25 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 - 25 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,9.

Le vivande servite: salumi misti novaresi, insalata russa, giardiniera e cipolle borrettane, cotechino su crostino patate, frittata rognosa, con salame della duja; risotto con le rane; rane fritte; rane in guazzetto; crostata con crema ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Champagne Grand Cru Blanc des Blancs (Petit Jean Pienne); Champagne 1er Cru (Macquart Lorette); Champagne Réserve Bourdaire (Gallois); Champagne Grand Cru rosé (Guy de Chasse).

Commenti: Convivio della tradizione novarese, molto attesa da Accademici e ospiti. Al "Laghetto di Casalgiate" si possono ancora trovare le rane delle risaie del territorio, pescate una a una da Claudio, relatore, e cucinate con maestria da Dario Buffa, sia fritte, calde e croccanti, sia in guazzetto di pomodoro, sia nel risotto fatto con il loro

brodo. Buoni gli antipasti, in particolare la frittata rognosa. Serata sempre piacevole e apprezzata, in un locale semplice ma con un caldo e attento servizio familiare. La semplicità delle rane, oggi preziose e introvabili, abbinata a 4 diversi Champagne opportunamente selezionati. Riunione conviviale che è diventata appuntamento fisso per la Delegazione.



LIGURIA

 **ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE**
11 novembre 2022

Ristorante "Doc" di Paolo Alberelli e Cinzia Mattioli, in cucina Paolo Alberelli. ● Via Vittorio Veneto 17, Borgio Verezzi (Savona); ☎ 019/611477; coperti 25+10 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì, martedì. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: focaccia ligure; tortino brisé di polpa di branzino su letto di zucchine trombette e salsa machetto; risotto Carnaroli con calamari e pomodori secchi; gamberi al vapore su finocchio e salsa agli agrumi del giardino; tre creme demerara bruciate: mele e Cognac, cacao e Rum, mandorle e Anisetta.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Cantina Produttori di Cormons); Chardonnay Igt 2021 (Casale del Giglio).

Commenti: Serata celebrativa della figura storica di Vittorio Gassman di cui ricorre il centenario della nascita, organizzata a Borgio Verezzi che gli ha dedicato un teatro in uno dei ristoranti storici del Ponente ligure. I piatti proposti, per quanto buoni, non hanno convinto ap-

pieno gli Accademici. Focaccia ottima come piaceva a Gassman; branzino piuttosto semplice; risotto buono; gamberi ottimi, le tre creme bruciate un classico del "Doc". Vini in abbinamento buoni, servizio gentile e corretto. Nel complesso una bella riunione conviviale dedicata a uno dei più grandi attori della nostra storia da un bravo cuoco come Paolo Alberelli e da sua moglie Cinzia in sala.



LOMBARDIA

 **ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO**
28 settembre 2022

Ristorante "Allo Scoglio" di Conti Bettini, in cucina Alex Corman e Joana Iftime. ● Via Barbacane, 3 - Frazione di Bogliaco, Gargnano (Brescia); ☎ 0365/71030; info@alloscoglio.it, www.alloscoglio.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre e domenica delle Palme; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,1.

Le vivande servite: assaggi di pesce di lago; stringoli al pesce persico con pinoli e spinaci; filetti di salmerino con limone e zenzero; semifreddo al limone e menta.

I vini in tavola: Lugana brut Patricia (Cantina Pilandro); Chiaretto Rosamara (Costaripa); Lugana biologico (Cantina Meridiana).

Commenti: Assaggi di pesce di lago: piatto molto ricco e ben impiattato, apprezzato nella sua varietà di pesci cotti e al naturale. Stringoli al pesce persico con pinoli e spinaci: ottima la cottura della pasta, ben condita e ben presentata. Da rimarcare la qualità del pesce persico. Filetti di salmerino con limone e zenzero: non è all'altezza dei precedenti, tuttavia la freschezza del pesce rappresenta il punto di forza del piatto. Semifreddo al limone e menta: dessert fresco e abbondante. Tanta morbidezza su una base croccante.

 **LODI**
10 novembre 2022

Ristorante "Ca' de Mazzoli" di Ca' de Mazzoli srl, in cucina Matteo e Adriano Boschi. ● Via Ca' de Mazzoli 70, Livraga (Lodi); ☎ 0377/987238, cell. 338/7684333; cadedemazzoli@email.it, www.cademazzoli.it; coperti 100+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1-5 gennaio e 16-27 agosto; giorno di chiusura lunedì e giovedì a cena. ● Valutazione 7,1.

Le vivande servite: polenta con gorgonzola e funghi porcini; risotto con pistilli di zafferano; medaglione di coniglio



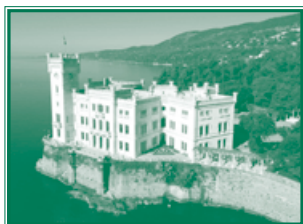


LOMBARDIA segue

ripieno su letto di porcini e tartufo nero di Norcia; formaggio nostrano Valtrompia Dop (contenente zafferano); tiramisù allo zafferano.

I vini in tavola: Trebbiano metodo classico; Borgheri - Bolgheri rosso (Giorgio Meletti Cavallari); Sauternes; Moscato d'Asti (Michele Chiarlo).

Commenti: Riunione conviviale ben condotta dal Simposiarca Federico Maisano e dedicata allo zafferano di un piccolo produttore locale che, accompagnato da un suo socio, ha descritto in modo esauritivo tutte le caratteristiche del prodotto. Ristorante semplice, ma accogliente, a gestione familiare, dove tutti i membri sono coinvolti. Cena ben cucinata che però nel risotto non ha adeguatamente valorizzato lo zafferano protagonista della serata, cosa che ha invece fatto nel dessert. Ottimo il formaggio. Particolarmente apprezzato il servizio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA



UDINE
11 novembre 2022

Ristorante "Casa al Traghetto" della famiglia Missio. ●Casali di Sotto, località Baiana, Torviscosa (Udine); ☎ cell. 335/5244130; casa.altraghetto@alice.it, www.facebook.com/Casa.al.traghetto; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: scampi crudi; carpaccio di branzino; ostriche; canocchie al vapore; scampi fritti; calamari fritti, alici fritte; millefoglie.

I vini in tavola: Franciacorta brut Satèn Docg Sansevé Monte Rossa; Malvasia I Mauri (Borgo San Daniele); Moscato d'Asti (La Morandina).

Commenti: Riunione conviviale riservata agli appassionati di pesce che ha riunito intorno allo stesso tavolo una ventina di Accademici per gustare, in questa trattoria sperduta ai margini della laguna di Marano e Grado, le prelibatezze dell'Adriatico. Iniziata con una serie di crudité, la cena è proseguita con un memorabile fritto. Irene Missio, con il marito e la mamma in cucina, si è adoperata affinché la materia prima fosse di primissima qualità e ha accontentato i palati degli Accademici più esigenti. Anche i vini sono stati selezionati con particolare cura tra alcune eccellenze del territorio italiano e si sono abbinati egregiamente alle varie portate. Serata decisamente piacevole e riuscita.



EMILIA ROMAGNA



BORGO VAL DI TARO
4 novembre 2022

Ristorante "A la Maison" di gestione familiare, in cucina Sandra Piazza e il figlio Nicolò. ●Piazza Mercati 45, Fornovo di Taro (Parma); ☎ 0525/2691, cell. 335/6489986; andreapiazza@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 25 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: affettati misti con torta frita, cupole di parmigiano 36 mesi e giardiniera della tradizione; tortelli con ripieno di porcini con burro e salvia; gnocchetti rosa in salsa di Castelmagno; mariola con pure, gelato alla crema.

I vini in tavola: Bianco dei Colli Piacentini; Lambrusco (entrambi Cantina Monte delle Vigne).

Commenti: La riunione conviviale ha riunito un buon numero di Accademici e graditi ospiti, la Sindaca di Fornovo Taro e la Delegata di Versilia Storica Anna Ricci, in un locale storico del territorio. È stato consegnato l'attestato di 25 anni di appartenenza al Sodalizio all'Accademico Mario Rossi. Si è premiata con la consegna del Diploma di Buona Cucina la chef Sandra Piazza, apprezzata per come riesce a valorizzare le antiche tradizioni valligiane anche con spunti innovativi e abbinamenti che conferiscono ai piatti originalità e un'identità di qualità e sapori. Una serata vissuta in una cornice di viva convivialità con plauso dai commensali. Corretto rapporto qualità-prezzo.



SALSOMAGGIORE TERME
11 novembre 2022

Ristorante "La Vecchia Baracca" di Andrea Rossi, anche in cucina. ●Via Argine Maestro 8, Polesine Zibello (Parma); ☎ 340/1192553; info@lavecchiabaracca.it, www.lavecchiabaracca.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: salumi misti della Bassa; pisarei con pasta di salame; tagliatelle al culatello; caramelle ai porcini; costina di maiale al balsamico; guanciale di porco con riduzione di vino rosso; crostate miste.

I vini in tavola: Malvasia; Cremant brut Alsazia.

Commenti: La Delegazione guidata da Roberto Tanzi ha visitato "La Vecchia Baracca" di Polesine, un rustico locale ricavato da un vecchio edificio in golenella del

Po. Lo stile singolare promette un salto nel passato per "tornare alle tradizioni della nostra gente". In parte è proprio così, perché la carta gialla al posto delle tovaglie e i salumi serviti senza piatti e posate, da prendere e mangiare con le mani, riprende esattamente quel che si faceva nelle osterie di una volta. Primi e secondi a seguire sono, ovviamente, serviti con piatti e posate e la cucina rispetta le tipicità del territorio in modo piacevole e diligente.



MARCHE



ANCONA
6 ottobre 2022

Ristorante "Rocca Verde" della famiglia Maurizi, in cucina Mattia Maurizi. ●Frazione Candia, Ancona; ☎ 071/2906183, cell. 347/5312762; info@laroccoverde.it, www.laroccoverde.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pizza allo stocco; chitarrine tirate a mano al sugo rosso di stocco; stoccafisso alla Michele; torta di mele allo zabaione.

I vini in tavola: Brut Vigna di Leo; Frocco Verdicchio Classico Superiore; Lalocco Marche rosso Igt Visciola (tutti Selezione Cantina Vigna di Leo).

Commenti: Serata all'insegna del piatto più rappresentativo della città di Ancona: lo stoccafisso. Per la serata, degustazione magistralmente organizzata dall'Accademico Michele Maccione. Il cuoco Mattia Maurizi ha esaltato lo stoccafisso con una gustosissima pizza e le esaltanti chitarrine. La serata è stata animata dalla dissertazione dell'Accademico Alessandro Badaloni, grande esperto di storia e dello stocco, che ha deliziato con il suo appassionato racconto sul percorso dell'olandese, che ha favorito la diffusione dello stoccafisso dalla lontana Norvegia ad Ancona. L'ottimo abbinamento dei vini, presentati dal patron Emanuele Palpacelli, ha fatto da cornice all'esaltante riunione conviviale.



MACERATA
5 ottobre 2022

Ristorante "Fabetto" della famiglia Giorgini, in cucina Fabio Giorgini. ●Via Scossicci 1, Porto Recanati (Macerata); ☎ 351/0464363; ristorantefabietto@gmail.com; coperti 100+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: crostone con pesce

sfilettato fritto; tagliolini al sugo di brodetto; brodetto alla portorecanatese; sorbetto.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Masottina); Verdicchio di Matelica (Bisci).

Commenti: Tutti gli anni la Delegazione dedica un convivio al brodetto. Lo stesso chef Fabio Giorgini ha illustrato le origini di quello portorecanatese, nato dall'intuito di Giovanni Velluti che, sul finire del 1900, introdusse lo zafferano. Furono poi i fratelli Bianchi a farlo diventare famoso grazie ai loro due splendidi ristoranti e al fatto che lo diffusero in varie manifestazioni anche all'estero. Nel corso del convivio, sono stati ricordati gli Accademici Vincenzo Perini e Sandro Aggarbati che furono tra i fondatori della Delegazione. Altri i voti che gli Accademici hanno dato alla ricetta di Fabetto.



ABRUZZO



PESCARA ATERNUM
2 ottobre 2022

Ristorante "Gerardo Bonetti - Il Grecale" di Pasqui & C. snc., in cucina Fiorella Marrone. ●Via Thaon de Revel 43, Pescara; ☎ 085/65754; ristoranteilgrecale@gmail.com, www.ristoranteilgrecale.altervista.org, www.facebook.com/ristorantebonetti - www.instagram.com/grecalepasquale; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: guazzetto di papazzze; linguine al ragù bianco di battuto di alici; mezze maniche con sugo di seppie ripiene; seppie ripiene al sugo; fritturina di paranza; pizza doce.

I vini in tavola: Cerasuolo Kirùna; Pecorino Kirùna (entrambi Torri Cantine).

Commenti: I Simposiarchi Vincenzo Olivieri e Maria Cristiana Serra, assieme al relatore professor Giacomo Fanesi, hanno raccontato la storia di Borgo Marino Sud. Un quartiere di Pescara nato verso la fine del 1800 nelle zone paludose intorno alla fortezza borbonica e cresciuto grazie al sacrificio di tanti uomini di mare. In passato, tutto il pesce era prezioso, in parte si vendeva o si barattava, e in parte fungeva da sostentamento per le famiglie del luogo. Per questo motivo la cuoca, Fiorella Marrone, ha fatto assaggiare i piatti tradizionali della domenica in famiglia, realizzati con pesce povero e di stagione, sapientemente cucinato, che ha lasciato in bocca tutto il sapore del mare.



MOLISE

CAMPOBASSO
1° ottobre 2022

Ristorante "Hotel San Giorgio" di HALBA srl, in cucina Simone Di Tommaso. ●Via Insorti d'Ungheria 38, Campobasso; ☎0874/493619, cell. 347/8218804; info@hotelsangiorgio-campobasso.com, www.hotelsangiorgio-campobasso.com, www.facebook.com/hotel-sangiorgiocampobasso, www.instagram.com/hotel.sangiorgio; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: triglia alla scapece, polpo profiterol, filetto di baccalà alla campobassana; degustazione di *finger drink*; risotto ai gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al Gin tonic e zucchine pois; darna di rombo chiodato laccato alle mele annurche del Molise e cipolla bianca di Isernia con cicoria crock; crudité di ananas del Madagascar; torta del *maitre patissier*.

I vini in tavola: Aere Terra degli Osci rosato (San Zenone).

Commenti: Il tema della riunione conviviale, complice un partecipato e interessante convegno promosso dalla Delegazione, è stato "Vino e cibo, il linguaggio di una comunità". La sede scelta ha stimolato la riflessione dei partecipanti, oltre che i loro sensi, su un linguaggio gastronomico molto particolare, quello di un giovane chef impegnato a interpretare una cucina innovativa e dedicata al mondo degli eventi, anche di grandi dimensioni. Apprezzate sono state le proposte di ingredienti della tradizione, reinterpretati per offrire all'ospite un'esperienza sensoriale composita e gratificante, confermando ancora una volta che la cucina, come la lingua, vive e progredisce instancabilmente.



CALABRIA

**AREA DELLO STRETTO-
COSTA VIOLA**
1° ottobre 2022

Ristorante "Le Saie" di Rocco Ianni, anche in cucina. ●Via Filippo Turati, Bagnara Cal-

bra (Reggio Calabria); ☎cell. 340/3042728; info@lesaie.com, www.lesaie.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,75.

Le vivande servite: baccalà fritto in pastella; carpaccio di pesce spada; crostino di spatola con cipolla; polpette di pesce in salsa di pomodoro; maccheroncini con pesce spada, capperi, olive e pomodorini; fritto misto di paranza; capone alla griglia con contorno di cipolla in agrodolce; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Costa Viola rosso Igt; Calabria bianco Igt (entrambi Tramontana).

Commenti: La cerimonia di inaugurazione della Delegazione si è svolta con la partecipazione del Sindaco del Comune di Bagnara Calabria, Adone Pistolesi, nonché dei rappresentanti delle altre tre Delegazioni dell'area: Vincenzo Vitale (Area Greca-Terra del Bergamotto), Giuseppe Ventra (Locride-Costa dei Gelsomini), Ettore Tigani (Piana degli Ulivi-Gioia Tauro). Da sottolineare la presenza del CT Rosario Branda, a significare la vocazione e l'interesse dell'intero territorio reggino alla cultura enogastronomica e alla valorizzazione della cucina nazionale e regionale, in uno spirito di sincera e costruttiva collaborazione.

COSENZA
9 ottobre 2022

Ristorante "Tenuta Ferrocinto" di Campoverde Agricola Spa. ●Contrada Ferrocinto, Castrovillari (Cosenza); ☎345/9489807; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: sformatino di patate novelle su fonduta di parmigiano e tartufo; riso di Sibari mantecato con tartufo del Pollino; filetto di suino nero, crema di zucca e verdure di autunno; torta al cioccolato; bocconotti di Mormanno.

I vini in tavola: Dovì spumante metodo classico Pollino Terre di Cosenza; Rosato Dop Magliocco Terre di Cosenza; Rosso Dop Serra delle Ciavole; Aglianico Calabria rosso Igp 1658 Terre di Cosenza; Passito Dop (tutti Ferrocinto).

Commenti: In uno degli angoli più belli e suggestivi della Calabria, guidati dall'enologo e dal titolare della cantina Ferrocinto, gli Accademici hanno avuto modo di assistere a uno scorcio di vendemmia con passeggiata tra i filari dei vigneti sperimentali per il recupero di vitigni autoctoni non ancora classificati. È seguita la visita alla barriera e al locale di affinamento dello spumante metodo classico, con sboccatura effettuata al momento. La bella e panoramica sala del ristorante annesso ha costituito l'ideale cornice del momento conviviale con finale all'aperto dedicato ai dolci del territorio e alla consegna del diploma al nuovo Accademico Francesco Valentini.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD
4 ottobre 2022

Ristorante "Basilicata Cucina" dei fratelli Lorenti. ●R. Joaquim Antunes 197, San Paolo; ☎005511/38979660; coperti 76. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pinsa tradizionale, bruschetta di bufala e di capra; spaghetti alla chitarra cacio e pepe; insalata alla brace con pecorino e aceto balsamico; tortino di castagna accompagnato da babà allo zabaione; frutta di stagione.

I vini in tavola: Grillo Terre Siciliane Igt (Nicosia); Nero d'Avola Terre Siciliane Igt (Cantine Bonacchi); Corvo di Salaparuta.

Commenti: Un incontro degli Accademici e numerosi amici in una bella cena nel nuovo locale del ristorante "Basilicata", aperto con semplicità e buongusto in uno dei punti più conosciuti della ristorazione di San Paolo. Gli spaghetti cacio e pepe, caposaldo della cucina romana, accompagnati da un ottimo Corvo di Salaparuta, sono stati il clou della cena terminata con un dessert di grande qualità. Un grande bravo al giovane chef Rafael Lorenti e complimenti alla casa per il servizio competente e l'impegno profuso per la riuscita della serata. Festeggiati i due nuovi Accademici Claudio Palaia ed Edgar Bueno. Simposiarca Armando Ceravolo.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

HONG KONG
20 settembre 2022

Ristorante "Cantina" di Alex Bellafronte. ●Police Headquarters Block 01, Tai Kwun, 10 Hollywood Rd, Central, Hong Kong; ☎0852/28483000; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: carpaccio di vitello scottato con salsa piccante alle mele, ravanelli e tartufo nero; orecchiette al ragù di tre carni e peperone crusco; filetto di fassona grigliato con carciofi e salsa ai mirtilli; bunet.

I vini in tavola: Falanghina Spumante metodo classico 12 e mezzo; Malvasia del Salento Igp 2020; Aglianico del Vulture Doc 2012; Aglianico del Vulture Doc

2015 (entrambi Feudi di San Gregorio); Ben Rye Passito di Pantelleria Doc 2019.

Commenti: Interessante la scelta del locale da parte del Simposiarca Donato Morea, che ha visto come luogo in cui trattare la "cucina del brigantaggio" proprio la vecchia stazione di polizia di Hong Kong recentemente ristrutturata. Il menu, curato dallo chef Andrea Mura, è stato di altissimo livello e molto apprezzato da tutti i commensali: un pubblico molto eterogeneo. Tra una portata e l'altra, il Simposiarca ha presentato la storia del brigantaggio in Lucania e ha portato a scoprire le esigenze di una cucina di passaggio e itinerante.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**SINGAPORE-MALAYSIA-
INDONESIA**
5 ottobre 2022

Ristorante "Basilico" di Intercontinental Group, in cucina Luca Beccalli. ●Regent Hotel 1, Cuscaden Rd, Level 2, Singapore; ☎0065/67338888; www.regentsingapore.com.sg; coperti 230+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, affettato a mano al momento; selezione di formaggi: pecorino toscano Dop, parmigiano reggiano stagionato 18 mesi, taleggio, gorgonzola dolce, burrata, mozzarella di bufala campana, bruschette miste, pizza al metro, salami, culatello, mortadella; risotto ai funghi e tartufo nero; lasagne al ragù di carne wayguy australiana.

I vini in tavola: Prosecco extra dry N.V. (Piccini); La Massa 2018 (Giampaolo Motta); Hermes Diactoros I 2015 (Omina Romana).

Commenti: Riunione conviviale dell'aperitivo italiano, organizzata presso la sala "Espresso Bar" del ristorante, con la formula ben riuscita del buffet, che permette di socializzare gustando *finger food* di qualità accompagnati da eccellenti vini. Lo chef Luca Beccalli, coadiuvato dalla Simposiarca Consultore Chiara Randi, ha proposto piatti e prodotti tipici autunnali che sono stati molto apprezzati dagli Accademici e dai numerosi ospiti. All'unanimità, una particolare nota di merito è stata assegnata al risotto al tartufo, che ha contribuito a riscaldare l'atmosfera conviviale della serata. Gentile e attento il personale di sala, molto buono il rapporto qualità-prezzo.





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "Agriturismo La Reina" di Soc. Agricola di Vieri Didier & C.S.S., in cucina Barbara e Ileana Vieri. ●Località Saint-Benin 17/B, Pollein (Aosta); ☎ 0165/253775, cell. 327/6894244; info@lareina.it, www.lareina.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sempre a cena.

Le vivande servite: plateau di salumi; carne aromatizzata; tortino di verdure con crema di peperoni; ravioli caserecci con porri e noci; arrosto di vitello alle castagne con patate al forno e polenta "grasa"; plateau di formaggi; torta di mele con zabaione.

I vini in tavola: Torrette Valle d'Aosta 2020 (Crotta di Prado); Petite Arvine Valle d'Aosta 2020 (Ottin).

Commenti: Per la cena ecumenica gli Accademici si sono ritrovati in questo accogliente agriturismo immerso nel verde. Il menu ha rigorosamente rispettato il tema dell'anno, realizzato con i prodotti dell'azienda Vieri. Particolarmente apprezzati il plateau di salumi e la selezione di formaggi dall'azienda agricola. Deliziosa la carne aromatizzata. Ottimo l'abbinamento dei vini valdostani proposti dalla titolare. Servizio curato e veloce. Buona la torta di mele con zabaione. La serata si è conclusa con la presentazione, da parte dell'Accademia Maryse Barbieri, dell'edizione 2022 del volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

Ristorante "Relais Villa d'Amelia Ristorante DaMà" della famiglia Barberis, in cucina Dennis Cesco. ●Località Manera 1, Benevello (Cuneo); ☎ 0173/529225; info@villadamelia.com, Villadamelia.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: lumache e porcini; raviolo ripieno di pesce secondo il mercato e bouillabaisse; tourte di piccione e insalata fresca; tarte tatin.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe Rango-ne Cà Viola 2021; Chardonnay Moterolo 2019 (Coppo); Barbaresco Lodali Rocche 7 Fratelli 2019; Sol Moscato Passito 2013 (Ezio Cerruti).

Commenti: Ambiente elegante e accogliente, nel cuore delle Langhe. Ottima la proposta di Dennis, giovane cuoco con importanti esperienze. Simposiarca Tino Cornaglia che ha presentato la nuova pubblicazione accademica La Tavola del Contadino.

ASTI

Ristorante "Fontana Buona" di Lara Gambauda, in cucina Clea Gambauda. ●Via Nizza 596, Mombercelli (Asti); ☎ 0141/955477; fontanabuona@alice.it, www.fontanabuona.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

Le vivande servite: bocconcini dell'aia; capunet; uovo affogato nella polenta con velluto di toma; "tajarin" con ragù di salsiccia; coniglio al Barbera; delizie del contadino.

I vini in tavola: Furmentin brut spumante (Terrenostre); Ciriè Piemonte Chardonnay Doc; Savej, Barbera d'Asti Superiore Docg (entrambi Terre Astesane); Spatuss, Moscato d'Asti Docg (Terrenostre, Cossano Belbo).

Commenti: Non si poteva scegliere una miglior location per la cena ecumenica. L'orto, l'aia, la campagna erano rappresentati nel migliore dei modi dalla succulenta cucina che si fa in questo locale. Grande attenzione alla scelta della materia prima, sotto la guida attenta dei Simposiarchi Pasquale Riso e Piera Rabino, ha permesso di gustare un menu ricco e ghiotto eseguito con maestria. Buoni i vini e il servizio. Prima del convivio, il Delegato ha celebrato l'ecumenismo accademico, mentre Donatella Clinanti ha illustrato la condizione della donna nella campagna. Piera Rabino ha commentato il menu, Pasquale Riso i vini. A fine pasto è stata donata una ricetta del riuso accompagnata da mele.

IVREA

Ristorante "Agriturismo Cascina Allas" di Cascina dell'Allas, in cucina Pierangelo Cardini. ●Via Statale 18, Bollengo (Torino); ☎ 0125/57545; cascinaallas@gmail.com, www.cascinaallas.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: stuzzichini di salumi e formaggi freschi, mini tartare, flan di peperone con bagna cauda; tajarin ai funghi porcini; cotechini in crosta con fonduta di toma, cipolline agrodolci e pure di zucca; formaggi stagionati e burnia di tomini elettrici; tris di dolci del caseificio.

I vini in tavola: Bianco Diverso (Terre Sparse); Rosato Baruss (Pozzo Elisa); Rosso Frenesia (Terre Sparse); Passito l'Arbat (Pozzo Elisa).

Commenti: Apprezzato allestimento

della sala; materie prime ottime; buon rapporto tra qualità e quantità del cibo rispetto al prezzo.

NOVARA

Ristorante "L'orto in Cucina" di Cooperativa sociale Gerico, in cucina Giovanni Ruggieri. ●Via Ansaldo 4, Novara; ☎ 0321/1951462, cell. 340/5784039; ortoincucina@gericonovara.it, www.gericonovara.it, ortoincucina_novara; coperti 70+40 (all'aperto nella bella stagione). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì a pranzo, domenica.

Le vivande servite: petto d'anitra cotta alla rosa, cavolo cappuccio rosso e broccolotti; paniscia (risotto con verdure e salame della duja); brasato di sottopaletta al Nebbiolo su polenta morbida; torta di nocciole con zabaione caldo.

I vini in tavola: Bianco delle Colline Novaresi Il Chiosso; Nebbiolo delle Colline Novaresi Mirù; Moscato d'Asti Le Casette di Alice.

Commenti: Riunione conviviale ecumenica organizzata in un nuovo ristorante gestito da una cooperativa sociale cattolica che ha come cuoco Giovanni Ruggieri, una promessa dell'arte culinaria, approdato qui sposando il progetto sociale che prevede l'inserimento di persone svantaggiate. Il cuoco ha maturato importanti esperienze in ristoranti stellati italiani ed esteri. I piatti proposti, tradizionali del territorio, rispecchiavano compiutamente il tema dell'anno. La relazione sul tema è stata svolta dall'Accademia Giuseppina Gambaro, componente del CST Piemonte. Piatti semplici ed eleganti, realizzati con tecniche stellate. Ottimi il brasato, alla Marchesi, e il dolce. Buoni i vini delle Colline Novaresi. Una piacevole scoperta.

TORINO

Ristorante "Stefano Fanti al Circolo dei Lettori" di Stefano Fanti, anche in cucina. ●Via Bogino 9, Torino; ☎ 375/5211445, cell. 348/2416367; ristorante@circololettori.it, www.torino.circololettori.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie prima settimana di gennaio e 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: batsoà piemontesi e finanziaria in sfoglia; uovo cotto nel guscio con fonduta di Plaisentif e porro dolce di Cervere; gnocchi di patate e seirass con ragù cumudà di fegatini di pollo, carni bianche di cortile, garitule e nocciole; crema tiepida di cardo gobbo di Nizza e topinambur guarnita di polentina croccante; faroona farcita di antiche mele piemontesi in salsa di Marsala vecchio, semolino dolce e marroni glassati; ghiacciato di pera Martina e vin brulé; timballo rustico di meliga, pera Madernassa, cacao e Rhum.

I vini in tavola: Brut metodo classico Infiora Col dei Venti (Ornella Cordara); Barbera Boccanera Colli Tortonensi Doc (Luigi Boveri); Langhe Nebbiolo Doc Lampio Col dei Venti (Ornella Cordara); Vino da Messa (Ca' Richeta Enrico Orlando).

Commenti: L'elegante Palazzo Graneri della Rocca, sede del Circolo dei Lettori e dell'omonimo ristorante, è stato la cornice della riunione conviviale ecumenica, e lo chef Stefano Fanti si è rivelato un appassionato e attento interprete del tema proposto quest'anno. Il menu rappresentava un ottimo spaccato della cucina contadina piemontese, con l'uso di alcune materie prime antiche e ricercate, tipiche di zone specifiche del Piemonte e delle sue valli. L'uovo con la fonduta di Plaisentif (o formaggio delle viole), il ragù "accomodato" caro a Cavour e il ghiacciato di pera Martina sono stati una perfetta espressione, rivisitata con eleganza, della cucina delle campagne piemontesi. Vini apprezzati.

VERBANO-CUSIO

Ristorante "Locanda e le Vie del Borgo" di Norman Berini, anche in cucina. ●Via alla Piazza 6, Tocco (Verbania); ☎ 346/6249050; www.leviedelborgoguesthouse.it, www.facebook.com/La Locanda - Le vie del borgo; coperti 20+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre - metà ottobre; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

Le vivande servite: uovo in camicia, spuma di patate e chips di pane nero di Coimo e tartufo nero; risotto alla toma vigezzina e polvere di barbabietola; pancia di maialino di latte cotta a bassa temperatura con verdure dell'orto; crostata ai mirtili.

I vini in tavola: La Gera; Tarlap; Munaloss (tutti Cantina Garrone).

Commenti: Ristorante, nel piccolo comune di Tocco, raccolto nello spazio ma con rispetto delle distanze tra i commensali. Servizio efficiente e premuroso. Molto gradevole la balconata con una panoramica spettacolare sulla Valle Vigezzo.



LIGURIA

GENOVA

Ristorante "Agriturismo Terra e Cielo" della famiglia Campora, in cucina Pierpaolo Zaniboni. ●Via Bellavista 27, Genova; ☎ 010/8580124; info@agriturismoterraecielo.it, www.agriturismoterraecielo.it; coperti 45+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: funghi porcini fritti; focaccine farcite con stracchino locale e pesto, flan con verdure di stagione; salumi locali; ravioloni di zucca e amaretti con crema di formaggio locale; gnocchi di patate con pesto di pistacchio, guanciale e pomodori secchi; filetto di maiale pancettato con castagne e miele, patate al forno; tortino di mele con crema alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Valdonna); Barbera d'Alba Superiore (F. Conterno); Gladius Colli di Luni (Federici Baia del Sole).

Commenti: Alla base dei piatti ci sono ingredienti coltivati nel loro orto e provenienti dai loro animali (uova, carni). Durante la riunione conviviale ecumenica, gli Accademici Valentina Caratto e Alfredo Guazzone di Passalacqua hanno relazionato sull'argomento annuale della cena ecumenica. Le portate, assolutamente pertinenti, sono state molto gradite dai commensali, come il servizio garbato e puntuale dei due giovani addetti alla sala.

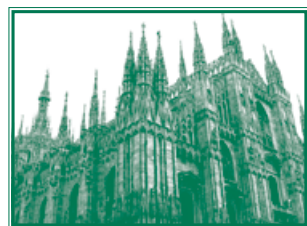
GENOVA-GOLFO PARADISO

Ristorante "Bruxaboschi" di Maria Angela e Ada Sciacaluga, in cucina Giovanni Losi. ●Via Francesco Mignone 8, Genova; ☎ 010/3450302, cell. 388/7778914; info@bruxaboschi.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo dal martedì al venerdì; domenica sera; lunedì.

Le vivande servite: spumante con piccole verdure pastellate; sformatino di funghi porcini con fonduta al San Ste (Santo Stefano); gnocchetti di castagne al pesto genovese con basilico Dop; galletto disossato sfizioso con patate e funghi trifolati; torta di mele montata con crema inglese e gelato di crema.

I vini in tavola: Rossese di Dolceacqua (Terre Bianche); Moscato d'Asti.

Commenti: Il menu è stato studiato con pazienza, partendo dalle verdure pastellate che sono una tradizione ligure, nata negli orti. Molto apprezzati i funghi porcini che sono una golosità maniacale dei genovesi e che subentrano in autunno alla mancanza di altri prodotti della campagna. Il pesto, piatto genovese per eccellenza, è stato collegato agli gnocchi di castagne. La castagna, un po' come i funghi, è uno dei pochi prodotti naturali delle aree rurali del Genovesato e quindi è considerato un prodotto "contadino". A questo punto si è giocato sul galletto e ancora sui funghi, tenuto presente che i genovesi non sono mai stati consumatori di carni rosse, ma piuttosto di pollame.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE

Ristorante "OraPasta" di Alessandro Crespi. ●Viale Rimembranze 5, Busto Arsizio (Varese); ☎ cell. 347/4260372; www.ora-pastabusto.it; coperti 30+30 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: lonzino stagionato, insalata del monarca (verze con acciughe), rustisciada, formaggella con cipolle e peperoni lombardi; panada lombarda (pancotto con uovo); coniglio in umido; cosce d'anatra con arance e pinoli; crocchette di patate; salame di cioccolato.

I vini in tavola: Favorita 2021 Doc (Clavesana), Chianti 2020 Docg (Predella).

Commenti: Con un occhio di riguardo al Manzoni è stata approntata la cena ecumenica scegliendo un menu tipico dell'Alto Milanese, nel periodo ottocentesco, quando la fame era caratteristica dei poveri e dei villani, ma non per questo era elemento di scherno. I contadini del tempo hanno saputo, con materie prime semplici, dar vita a piatti ancor oggi apprezzati perché presi dalla vita della civiltà contadina stessa. Il ricordo di questa orgogliosa umanità è stato in parte nuovamente presentato nel convivio e ha suscitato commenti positivi per la tematica affrontata, ma decisamente contraddittori per come sono state realizzate le portate.

BRESCIA

Ristorante "Le Fattorie" di Marco Festa, anche in cucina. ●Via Sala 41, Frazione Calino, Cazzago S. Martino (Brescia); ☎ 030/7254642, cell. 338/5283964; info@aziendaagricolaipriore.it; www.aziendaagricolaipriore.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie ultime 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì.

Le vivande servite: salame e polenta pasticciata; pasta e fagioli; gallina lessa ripiena nel suo brodo con patate arrosto; torta di mele.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg sboccatura 2022; Curtefranca rosso 2019; Demi-Sec metodo classico Chardonnay e Pinot Nero (tutti il Priore).

Commenti: La tavola del contadino del giorno di festa ha fatto da cornice ai piatti realizzati dall'agriturismo, utilizzando tutti gli ingredienti di produzione propria. Il volume è stato presentato con una relazione introduttiva del Delegato. Il cuoco ha saputo interpretare il tema con un crescendo di concretezza riuscendo a coniugare la qualità del cibo con le giuste cotture e far gustare in primis l'ottimo brodo servito con la gallina anche con lo scopo di mantenerla calda. Indovinati gli abbinamenti con i vini anch'essi di produzione propria.

CREMONA

Ristorante "Locanda degli Artisti" della famiglia Carboni, in cucina Sergio Carboni. ●Via 25 Aprile 13, Cappella de' Picenardi (Cremona); ☎ 0372/835576; www.locandadegliartisti.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-10 gennaio e 1°-10 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: timballo di anitra in salsa di vin cotto; mezzelune di faraona al

profumo di timo e fonduta di cipolle allo zafferano; guanciale di maialino al cioccolato amaro con polenta al cacao; bavarese.

I vini in tavola: Lambrusco Reggiano; Merlot Colli Morenici; Malvasia di Castelnuovo.

Commenti: Lo chef ha cucinato piatti ispirati al tema dell'anno con alcune interpretazioni innovative, risultate molto apprezzate. Il timballo: una pasta sfoglia al cui interno un ragù di anitra, verdure e funghi condito con il vin cotto, è risultato sublime; le mezzelune: una sfoglia di pasta verde con ripieno di faraona, sono risultate delicate e saporite; il guanciale tenerissimo, si scioglieva in bocca, con una salsa dal retrogusto di cioccolato amaro che ha conquistato tutti. La bavarese, fatta con il Clinto della tavola contadina, è stata arricchita dalla presentazione di Carla Spotti del volume dell'anno.

LECCO

Ristorante "Brughetto" di Ilaria Minonzio e Mario Carfora, in cucina Mario Carfora. ●Via del Brughetto 6, Cesana Brianza (Lecco); ☎ 031/655483, cell. 333/5054479; ilbrughetto@hotmail.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 27 dicembre, 6 gennaio, agosto; giorno di chiusura lunedì; la sera: domenica, martedì, mercoledì.

Le vivande servite: salame nostrano fattoria Biffi e giardiniera del Brughetto; cotechino fattoria Biffi con purè di patate comasche; crostoni di pane con fegatini, polentine e gorgonzola dolce; minestrone alla milanese; coniglio nostrano fattoria Biffi arrostito in casseruola con polenta bramata; sorbetto alla zucca speziata con guanciale croccante; pollo ruspante del Brughetto bollito, creme di pane, midollo di bue e pepe, mostarda di mele e limone; laciada con uva.

I vini in tavola: Opera Igt bianco Alpi Retiche 2020 (Mamete Prevostini); Monpezato Bonarda Oltrepò Pavese frizzante 2021 (Ca' di Frara); Moscato d'Asti Zagara 2021 (Marchesi di Barolo).

Commenti: Struttura ospitante propedeutica al tema: un'antica cascina con attività di ristorazione. Menu ideato dal Simposiarca e dal cuoco M. Carfora utilizzando ingredienti prodotti in loco, cucinati con tecniche semplici (non tutti), volto a conciliare la "povertà" delle preparazioni con le aspettative "non contadine" dei commensali. Ottima la qualità delle verdure e dei salumi, molto buone le carni bianche (preferito il coniglio al pollo). Gradita sorpresa - seguita dal dibattito: guanciale sì, guanciale no - dal sorbetto alla zucca e dalla laciada, sconosciuta ai più. Apprezzata la relazione di R. Bonati sulla figura del contadino, ieri Bertoldo, oggi "dottor contadino".

MILANO DUOMO

Ristorante "Antica Osteria La Rampina" di famiglia Gagliardi dal 1974, in cucina Lino e Luca Gagliardi. ●Via Emilia 3, angolo via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese (Milano); ☎ 02/9833273, cell. 389/5367262; rampina@rampina.it, www.rampina.it, www.facebook.com/RistorantelaRampina;

www.instagram.com/ristorantelarampina; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: "urgiada" (minestra d'orzo alla milanese); coniglio alle erbe; crostini con fegatelli di pollo; torta rustica di zucca e provolone; giardiniera di verdure; riso Carnaroli al Barbera e pasta di salame; polenta di grano saraceno al ragù d'anatra; "pucia dolza" (crema di mascarpone); torta paesana alle due farine; biscotti milanesi.

I vini in tavola: Deus Pinot Nero brut metodo classico millesimato 2020 (Pietro Rossi); Téi rosso di Valtellina Doc 2020 (Sandro Fay).

Commenti: Gli Accademici sono stati accolti con la consueta cordialità da Lino Gagliardi e dai figli Luca e Lorenzo, che hanno interpretato in maniera perfetta il tema della serata. Molto apprezzati l'urgiada, il coniglio alle erbe e la giardiniera preparata dallo chef con le verdure del suo orto, cui è seguito un ottimo risotto al Barbera e pasta di salame. La Delegata M.L. Mandelli (Simposiarca della serata con A. Mattioli e M. Zipoli), dopo aver presentato il volume dedicato alla "tavola del contadino", ha introdotto il nuovo Accademico Matteo Tánteri, proveniente dalla Delegazione di Pechino. A fine serata, il saluto e l'applauso a Lino e ai suoi figli e la consegna del piatto dedicato al tema ecumenico 2022.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Hotel de la Ville di Monza" della famiglia Nardi, in cucina Fabio Silva. ●Viale Regina Margherita di Savoia 15, Monza (Monza e Brianza); ☎ 039/39431; info@hoteldelaville.com, www.hoteldelaville.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: riso e barlande; faraona nostrana leggermente speziata, topinambur, lenticchie e carote al fieno; bignè alla fava di Tonka; sorbetto di ciliegie e yuzu; crema inglese al cioccolato Bahibe.

I vini in tavola: Pietragrande 2021 (Lunelli); Vino rosso Centine 2020; Moscato d'Asti Sciandor (entrambi Banfi).

Commenti: La cucina si è distinta per la qualità e l'accurata preparazione, a partire dalla grande varietà e bontà degli stuzzichini. Veramente riuscita la minestra di riso e crescione accompagnato da altre verdure del territorio, ottima anche la faraona con topinambur, arricchita da un delicato ripieno di fegato di coniglio. Molto raffinato il dessert che coniuga sapori nostrani con i profumi esotici della fava Tonka. Servizio molto cortese e attento; corretto abbinamento coi vini; buono il rapporto qualità-prezzo.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

"Trattoria dell'Alba" di Omar e Ubaldo Bartoletti, in cucina Ubaldo Bartoletti. ●Via del



LOMBARDIA segue

Popolo 31, Località Vho, Piadena (Cremona); ☎ 0375/98593; trattoriadellalbalba@libero.it, www.trattoriadellalbalba.com; coperti 35+8 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultime 2 settimane di giugno, prime 2 settimane di agosto, Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: frittatine; salame di maiale da budello gentile; pancetta; giardiniera; sedano rapa in maionese; ciccioli di maiale; marubini ai brodi; trippa in brodo; oca in terragna con mostarde e patate al forno; parmigiano reggiano 48 mesi; sbrisolona con zabaione.

I vini in tavola: Pergola frizzante 2021 (Madriles Asola); Anceletta frizzante L'Adelino (Angelo Zecchina, Canneto sull'Oglio); Malvasia rosa spumante dolce Elena 2021 (Cabanon, Godiasco Salice Terme).

Commenti: In apertura, il Delegato Massimo Damini ha introdotto il tema ecumenico. Gustosi gli antipasti e ottimi i marubini ai brodi o in alternativa la minestra di trippa. Il Delegato intrattenuto con brevi cenni storici e di costume riguardanti una ricetta cara alla tradizione contadina della zona e tramandata dalla cucina ebraica: l'oca in terragna che è stata magistralmente preparata dallo chef Ubaldo secondo una ricetta gelosamente custodita. Molto interessante la relazione dell'Accademico Gian Carlo Belluzzi sui grandi cambiamenti che hanno caratterizzato l'allevamento degli animali da cortile. Ne è seguita una discussione molto partecipata.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

Ristorante "Da Carla Trattoria con locanda" di gestione familiare, in cucina Roberta e Pinuccia Bologna. ●Via Necchi 3/5, Molino d'Isella, Gambolò (Pavia); ☎ 0381/641002, cell. 366/1687575; info@trattoriadacarla.com; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: cannolo croccante con zucca e cotechino; tagliatelle al ragù di faraona e porcini; pancia di maialino cbt con contorno di cime di rapa e crema di cavolfiore; sfogliatina con crema di castagne e chantilly.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Prete (Castello di Spessa); Bonarda ferma; Moscato Oltrepò Pavese (entrambi Bosco Longhino).

Commenti: Il ristorante ha allestito una splendida tavola imperiale. La cena, che ha rispettato pienamente il tema ecumenico, anche se alcune pietanze sono state proposte in una chiave moderna, è stata gradita da tutti, ma particolare entusiasmo hanno suscitato l'antipasto e il dolce. In modo molto sintetico, "una bella serata".

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Ristorante "Locanda dei Beccaria" di Franco e Luisa Casella, entrambi anche in cucina. ●Via Marconi 10, Montù Beccaria (Pavia); ☎ 0385/262310, cell. 338/9395351; franco.lui@libero.it, www.locandadeibec-

caria.it; coperti 90+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime 3 settimane di gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: cuoletta di zucca con fonduta di taleggio e cotechino della Valle Versa; risotto alla rapa rossa e crema di gorgonzola Croce; coscia d'anatra del Perigord con mele e uva; spaghetti di castagne.

I vini in tavola: Baci di Bianco rosé (Vigna Soul); Pinot Nero Costa del Nero (Conte Vistarino); Sangue di Giuda (Quaquarini).

Commenti: Convivio ecumenico da ricordare! Sarà che sono tempi difficili, sarà che alcuni Accademici sono ancora diffidenti nei confronti delle riunioni, ma questa serata si potrebbe definire "magica". Dopo l'introduzione della Delegata Luisa Poratti, la cena è iniziata con lo stuzzichino di benvenuto: una deliziosa zuppetta di ceci. Il risotto era sublime. E poi ancora l'anatra dalla cottura perfetta, morbida e saporita. Gli spaghetti di castagne, degna conclusione di una cena impeccabile. I vini d'Oltrepò si sono accostati perfettamente alle vivande. Un grazie di cuore a Luisa e Franco che, come sempre, hanno interpretato il tema proposto con competenza, maestria e grande classe!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Maso Grottnr del Romantik Hotel Turm" di Stephan Pramstrahler, anche in cucina. ●Novale di Fiè, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎ 0471/725014; info@hotelturn.it, www.hotelturn.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Pasqua, inizio maggio, novembre, 20 dicembre; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tagliatina di mucca anziana grigliata sulla pietra con bovista (fungo) fritto, olio aromatizzato al rosmarino e cialda di patate e senape; crema di patate e levistico con Krapfen croccante ripieno di salsiccia di capra; duetto di Schlutzkräpfen ripieni di ortica e di pere Kioazen (pere secche) con burro allo speck; stinco di manzo e spalla brasata nel Pinot Nero e Schupfnudeln (strigoli); Schwarzpflentener Riebl (tipo frittata strapazzata di grano saraceno), composta di mele del maso Grottnr e semifreddo al distillato di prugne del maso Gatsch.

I vini in tavola: Sauvignon 2021; Pinot Bianco 2021; Pinot Nero 2019 (tutti Maso Grottnr).

Commenti: Accolti nell'aia con al centro il fuoco dove, su una lastra di pietra,

viene grigliata la punta di mucca poi affettata: un incanto di bontà. Cena nelle stube antiche con un'apparecchiatura rustica ma raffinatissima. La crema di patate con la frittella era una delizia. Le mezzelune: un paio ripiene di ortiche e un'altra con le pere secche e speck, ottime. Lo stinco e la spalla sono stati cotti per oltre 6 ore nel Pinot Nero: una carne tenerissima ben amalgamata con gli altri sapori. Buonissima la frittata strapazzata, che nelle case contadine veniva servita come piatto unico, e ora difficilmente si trova nei menu dei ristoranti; delizioso il gelato. Buoni e ben abbinati e i vini.

BRESSANONE

Ristorante "Jochele" della famiglia Hainz. ●Via Michael Pacher 21, Falzes (Bolzano); ☎ 0474/528333; info@jochele.it, www.jochele.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie aprile, maggio, novembre; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: frittelle di patate con crauti pusteresi; spätzle di grano saraceno con ragù di capriolo locale; cappello del prete brasato con purè di sedano rapa, verdure ratatouille e fungo porcino alla griglia; mousse di castagne con crema di cachi.

I vini in tavola: Millesimato (Peter Zemmer); La Manina (Manicor); Merlot Lasòn (Kellerei Kaltern).

Commenti: In un'autentica locanda sudtirolese, la Delegazione ha potuto gustare un menu solido, senza fronzoli, con piatti semplici, molto equilibrati. Le frittelle erano asciutte e leggere, ben accompagnate dall'acidula sapidità dei crauti; gli spätzle, tradizionalmente abbinati alla selvaggina, le davano appoggio e ne sostenevano il gusto delicato; la carne cotta alla perfezione e di qualità eccellente trovava nel porcino un connubio perfetto; il dessert combinava un ottimo equilibrio di sapori e consistenze, molto elegante. La serata perfettamente riuscita, sotto la guida del Simposiarca Goetsch, si concludeva tra l'apprezzamento generale per una cucina tradizionale ma niente affatto banale.

MERANO

Ristorante "Greiterhof" di Alexander Belotti, anche in cucina. ●Via Castel Verruca 13, Merano (Bolzano); ☎ cell. 348/3660544; greiterhof@outlook.com, www.greiterhof.org, www.facebook.com/Greiterhof; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in estate; giorno di chiusura lunedì-mercoledì.

Le vivande servite: speck stagionato 10 mesi con mousse alla barbabietola e rafano, guanciale con pere sciropate e formaggio di malga, carne salada d'agnello con purea di finocchio fermentato; frittelle di patate con crauti di rape e speck arrostito; ossobuco d'agnello con spätzle di noci; niggilan con salsa di bacche di sambuco.

Commenti: La proposta di Manuel Bertagnoli e Peter Lahn, sia per l'aspetto storico sia culturale, ha fatto conoscere una cucina semplice, "autarchica" quale

è quella proposta dal "Greiterhof". Con una meravigliosa vista sulla conca, il ristorante è circondato da prati e boschi. Gli animali vivono all'aperto tutto l'anno, e tutti i prodotti del ristorante sono realizzati internamente oppure provengono da coltivatori selezionati dell'Alto Adige. Nel menu gli Accademici hanno trovato piatti e ricette tradizionali perfetti per il tema. Sorprendente la capacità di produrre quasi tutto in casa in condizioni da vera ristorazione estrema. Una vera trattoria contadina 4.0.

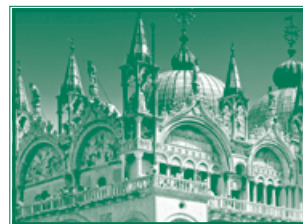
ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

Ristorante "Liberty" di Liberty srl, in cucina Mirko Novello. ●Viale Carducci 3, Riva del Garda (Trento); ☎ 0464/553581; info@grandhotelliberty.com, www.grandhotelliberty.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: "crautei" della Val di Gresta marinati all'aceto di mela e cumino, "smacafan" al grano saraceno e luganega trentina; zuppa di infuso di fieno naturale di alta montagna con brodo di gallina, porro e patata; "rufioi" alla verza lucidati al burro di malga, trentingrana e "pocio de vedel"; cosciotto di coniglio nostrano con foglia di speck, aromi dell'orto, cremoso di sedano rapa e zucca croccante; strudel di mela renetta della Val di Non al profumo di Grappa trentina e panna acida.

I vini in tavola: Traminer aromatico; Pinot Nero (entrambi della Cantina Pojer & Sandri); Santo Spirito (Frescobaldi).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica sul tema dell'anno, interpretato con maestria dai Simposiarchi Cristiana Giovanazzi e Paolo Didonè, con la collaborazione dello chef Mirko Novello. Le pietanze servite, nella loro semplicità, hanno riportato al convivio contadino, ritrovando però nei piatti profumi, aromi e gusto, segno della mano attenta di un bravo chef. Uno per tutti: la magnifica zuppa di infuso di fieno, brodo di gallina, porro e patata. Presenti tutti i Sindaci dei sette comuni dell'Alto Garda e Ledro. Interessante la relazione sul cibo contadino, con aforismi collegati alle tradizioni e alle confraternite, svolta dal decano dei giornalisti enogastronomici trentini Giuseppe Casagrande.



VENETO

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Ristorante "La Rosina" di Ristorante La Rosina di Gaetano Lunardon, in cucina Marco

Pinzoni. ●Via Marchetti 4, Marostica (Vicenza); ☎ 0424/470360; info@larosina.it, www.larosina.it; coperti 340+60 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: gallina padovana in carpione; risotto ai torresani mantecato al Torcolato e Vezzena; oca in onto con polenta e timballo di verze e patate; focaccia di mele su crema di zabaione al Recioto di Gambellara.

I vini in tavola: Gewürztraminer st Michael Eppan; Nero Ravano (Tenuta Lunardon); Recioto di Gambellara La Vigna Montebello.

Commenti: Grande serata e ottimi commenti finali degli Accademici per l'ecumenica presso l'Hotel ristorante "La Rosina", fondato nel 1917 da Rosina, intraprendente donna del luogo. Prodotti selezionati in esclusiva e ben serviti. Gallina tagliata a rillette e insaporita da verdure condite anche con la crema di sedano e finocchi; menzione speciale per il risotto con polpa di torresani (giovane piccione di torre) con un'importante mantecatura di vino Passito e formaggio invecchiato. Oca in onto cotta nel suo grasso, secondo vecchie usanze venete, accompagnata a uno splendido tortino di verze e patate che quasi rubava la scena. Dolce semplice ma gustoso.

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Agriturismo Jagerhaus" della famiglia Ghedina, in cucina Gianluca Campagnolo. ●Via Cadin di Sotto 24, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/860155; agerhaus.cortina@gmail.com, www.agriturismojagerhaus.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: antipasto di ricotta, formaggi e affettati della casa; terrina di polenta conzada, purea di fave; minestra d'orzo; spätzle di zucca allo speck; arista di maiale al latte con patate all'ampezzana; insalata di cavolo cappuccio con ciarè, rape rosse lessate; "brazorà" con "carafoi" e Grappa al ciarè.

I vini in tavola: Barabane Carmenère 2019, Doc Piave (Bonotto delle Tezze); Sylvaner 2020, Eisaktal Alto Adige Doc (Cantina Valle Isarco).

Commenti: La cena ecumenica è stata incentrata sui piatti tipici della stretta tradizione ampezzana, utilizzando i prodotti di stagione delle aziende bio del territorio. Molto graditi gli antipasti e il dolce, mentre hanno deluso gli spätzle alla zucca e speck. I vini serviti sono stati un rosso veneto e un bianco altoatesino, i più legati al territorio. Da migliorare il servizio, che ha penalizzato l'uscita delle portate.

VERONA

Ristorante "Al Callianino" di Alberto Mori, Ivana Friulesko, in cucina Alberto Mori. ●Via Adige 46, Montecchia di Crosara (Verona); ☎ 045/6175906; alcallianino@gmail.com;

coperti 45. ●Parccheggio comodo; ferie gennaio e settembre; giorno di chiusura lunedì e mercoledì a pranzo; martedì.

Le vivande servite: battuta di Neanderthal; uovo di gallina grisa, erbe da campo, Monte Veronese di malga e patate di Bolca; lasagna gratinata al forno con ragù di cortile; conejo in tecia alla veneta, polenta di mais Marano; ciliegia della Val d'Alpone.

I vini in tavola: Epoché Durello metodo classico; Bianco dei Muni; Pinot Nero (tutti Piccinin).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica tra le vallate dell'Est veronese. Il Simposiarca Emanuele Battaglia ha organizzato con grande maestria il convivio. Il locale accogliente ha uno stile minimal, ricorda i ristoranti del Nord Europa, in particolare Copenaghen. Il cuoco Alberto Mori è giovane e vanta alcune esperienze in locali significativi della zona. Connubio di fantasia, qualità e professionalità. Da segnalare, la battuta di Neanderthal e la lasagna gratinata al forno con ragù di cortile. È intervenuto il professor Antonio Ferrieri, promotore di numerosi convegni ed eventi sulla cultura del cibo e del vino, relazionato al mondo dell'arte e dei profumi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

Ristorante "Blanch" della famiglia Blanch, in cucina Valentina Spessot Blanch. ●Via Blanchis 35, Mossa (Gorizia); ☎ 0481/80020; info@trattoriablanch.it, www.trattoriablanch.it; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie fine agosto e inizio settembre; giorno di chiusura lunedì sera, martedì sera e mercoledì.

Le vivande servite: musetto e polenta; sfornatino di zucca e montasio; strudel di radicchio rosso e salsiccia; blecs cul gial; ravioli con porcini; anatra muta arrosto e contorni misti di stagione; sfogliatine alla crema.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso una delle più antiche trattorie della provincia di Gorizia. La famiglia Blanch è presente a Mossa sin dalla seconda metà del 1700 con attività agricole, mentre la trattoria apre nel 1904. Tutti i piatti serviti sono stati di tradizione, in linea con il tema dell'anno, tra cui i blecs cul gial (maltagliati di pasta all'uovo conditi con un umido di gallo), piatto storico del

locale apparso nel menu a metà degli anni '50. I galli devono essere vecchi e ruspanti, questo è importante per il sugo che risulta decisamente migliore. In conclusione della serata, il Delegato ha consegnato alla famiglia Blanch il Diploma di Buona Cucina.

UDINE

Ristorante "Da Toni" della famiglia Morassutti, in cucina Claudio Basso Bondini. ●Via Sentinis 1, Località Gradiscutta, Varmo (Udine); ☎ 0432/778003; info@da-toni.net, www.ristoranteda-toni.it, www.facebook.com/people/Trattoria-Da-Toni; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana in inverno; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo.

Le vivande servite: stuzzichini friulani; insalata di funghi gialletti con carni bianche condita con olio e aceto balsamico di casa; risotto di zucca con cicciole e ricotta affumicata; trionfo di spalla di vitello al forno al carrello; patate al forno; sorbetto all'uva fragola; tortino di mele e mandorle.

I vini in tavola: Spumante brut Vigneti Pittaro selezione (Il Camarin); Pinot Bianco (Castello di Spessa); Rosso (Il Camarin); Ramandolo (Il Comelli).

Commenti: La cena ecumenica è stata l'occasione per conferire al ristorante "Da Toni" il Diploma di Buona Cucina, meritato riconoscimento a una famiglia di ristoratori - i Morassutti - che ha da sempre contribuito a far conoscere e apprezzare le eccellenze dei prodotti della campagna friulana, proponendoli secondo la genuina tradizione contadina. Cena dall'indubbio successo con un plauso particolare per la spalla di vitello al forno. Ottimo l'abbinamento con i vini e servizio impeccabile dello staff di sala. Presenti numerosi Accademici. Alla cena è preceduta una relazione illustrativa del tema dell'anno da parte del Delegato.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA

Ristorante "Monte Donato" di Mediterranea Sas, in cucina Alberto Natalini. ●Via Siepelunga 118a, Bologna; ☎ 051/472901; trattoriadonato@gmail.com, www.trattoriadonato.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e il lunedì.

Le vivande servite: polenta abbrustolita con squacquerone; radicchio con pancetta rosolata nell'aceto; spaghetti al torchio

con guanciale, pomodoro e cipolla; polastrello croccante al forno con patate, cicoria e bietola saltate in padella; budino di patate e mandorle.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante 2021 Colli Bolognesi Docg (Bonfiglio Montevoglio); Lillybeth 2020 (Drei Donà Tenuta la Palazza Massa).

Commenti: La riunione conviviale si è aperta con i saluti del Delegato che ha sottolineato l'importanza della cena ecumenica; successivamente è stato illustrato il menu. Gli Accademici hanno in particolare modo apprezzato il polastrello croccante al forno con le patate e il budino di patate e mandorle. Quest'ultimo deriva da un'antica ricetta della campagna bolognese, in uso nei giorni di festa. La serata si è conclusa con la consegna da parte del Delegato delle insegne accademiche ai titolari del ristorante.

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Osteria la Fefa" di Giovanna Guidetti e figlio, in cucina Giovanna Guidetti. ●Via Trento e Trieste 9/c, Finale Emilia (Modena); ☎ 0535/780202, cell. 338/2108436; info@osterialafefa.it, www.osterialafefa.it, www.facebook.com/Osteria-La-Fefa; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: frittelle di riso e parmigiano reggiano; maltagliati in brodo di fagioli borlotti; coscia di anatra in dolce e agro con salsa di Lambrusco e uva e pure di patate; tortino di mele al profumo di cannella e gelato alla crema.

I vini in tavola: Marchesi di Ravarino Lambrusco di Modena Stile Antico bianco Igt Ravarein; Lambrusco di Sorbara Doc Magnum.

Commenti: Cena ecumenica con la consegna del Diploma di Buona Cucina alla titolare e chef Giovanna Guidetti che ha interpretato in maniera straordinaria il tema dedicato alla tavola del contadino. La Simposiarca, nonché DCST Emilia, Elisabetta Barbolini, ha poi consegnato il volume del tema dell'anno agli Accademici con una presentazione molto apprezzata.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Ristorante "Arlecchino" della famiglia Dazani, in cucina Erika Ventura, Matteo Marchetti. ●Via della Repubblica 23, Castel San Pietro (Bologna); ☎ 051/941835; info@arlecchinocpt.it, www.arlecchinocpt.it; coperti 120. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 10-20 gennaio; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crescentine, selezione di salumi, squacquerone e verdure sott'olio; passatelli in brodo; gnocchi di patate al sugo; pollo alla cacciatora con verdure grigliate e patate al forno; dolci al carrello; zuppa inglese; semifreddo al mascarpone e fiordilatte.

I vini in tavola: Pignoletto (Villa Poggio); Jove Pinot-Chardonnay Cesari, Sangiovese Superiore (Ca' Grande); Passito Balanzone (Villa Poggio).



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

EMILIA ROMAGNA segue

Commenti: Nella veranda esterna, la famiglia Dazzani ha accolto una cinquantina di Accademici con un menu che richiamava il tema dell'anno. Ad aprire la cena sono stati i salumi e i formaggi del territorio accompagnati dalle immancabili crescentine. Dopo i primi della tradizione, la finestra sul cortile dell'ala si è spalancata per offrire ai commensali il pollo alla cacciatora. A chiusura, il carrello dei dolci all'insegna della tradizione. Alla fine della serata, sono state chiamate le brigate di cucina e di sala facendo i complimenti per la qualità e per l'ottimo servizio. Il Delegato Andrea Stanzani ha consegnato il guidoncino dell'Accademia al titolare Gigi Dazani.

CERVIA-MILANO MARITTIMA

Ristorante "Trattoria da Luciano" di Nadia e Alessandra Giuliani, in cucina Nadia Giuliani. ●Via Provinciale, Via Prada 1, Russi (Ravenna); ☎0544/581314; nadia.kid2010@yahoo.it; www.trattoriadaluciano.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì a cena e martedì.

Le vivande servite: affettati nostrani, squacquerone, giardiniera, fichi caramellati, ciccoli, crostini e piadina calda; tortelli alle erbe; strichetti con funghi e briciole di salame; galletto di campo cacciatora con patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese Superiore (Tenuta La Sabbiona).

Commenti: Cena ecumenica presso "Trattoria da Luciano", bottega storica nel cuore della Romagna da oltre 200 anni. Accolti in ambiente rustico con aperitivo e stuzzicherie. Buono l'abbinamento con il vino rosso proposto. Caffè e digestivi per tutti al termine di una bella serata. Da migliorare l'abbattimento acustico in sala.

FERRARA

Ristorante "Castello di Fossadalbero" di Castello di Fossadalbero. ●Via Aldo Chiorboli 366, Ferrara; ☎cell. 353/4404960; info@castellofossadalbero.it; www.castellofossadalbero.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - mercoledì.

Le vivande servite: salame nostrano, prosciutto crudo, caciottina, pâté di fegatini, brustoline di zucca, pane canapino; frittatina con cicoria, paparuccia; caplit di povar; tagliatelle al ragù; lesso di cappone con carote; faraona arrosto con broccoli stufati; salamina da sugo con purea di patate; brazadela e zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara in purezza Doc 2021 (L'Edisse (Paltrinieri); Romagna Sangiovese Superiore Doc Riserva 2018 (Il Nespoli (Poderi dal Nespoli S.A.); Albana in anfora Docg 2020 Vitalba (Tremonti); Romagna Albana Docg Passito 2020 (Masselina).

Commenti: Con un caloroso saluto di apertura, il Delegato Luca Padovani ha salutato e ha introdotto il tema della serata. Il primo Simposiarca, Antonio Braggaglia, ha descritto il menu della serata, evidenziando come la selezione dei piatti e degli ingredienti

rappresentasse la declinazione ferrarese del titolo dell'evento. L'attenta scelta dei vini, curata dall'altro Simposiarca Paolo Rollo, ha fatto da degno contraltare ai sapori forti e schietti del menu e ha valorizzato al meglio la qualità della cucina. L'unanime plauso degli Accademici per il lavoro svolto ha accompagnato a conclusione la serata, in un'armoniosa atmosfera di amicizia.

LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, in cucina Mirko Rocca e Ruggero. ●Piazza Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎0545/76951; info@locandabagnara.it; www.locandabagnara.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: zuppetta di lenticchie, animelle croccanti e cialda alle verdure, millefoglie di zucca, radicchio rosso, stinco di Brisighella e carote viola; strichetti al ragù di coniglio su crema di cavolo nero; quaglia arrostita con semi di papavero, insalata di spinaci e caviar lime; maialino con cotenna croccante e patate sabbiate; biscotto di pasta ovis con mascarpone; pere caramellate e saba.

I vini in tavola: Canto delle Sirene Pignoletto Dop Spumante brut (Branchini); Caregio bianco, Trebbiano di Romagna 2021; Caregio rosso, Sangiovese di Romagna superiore 2020 (entrambi Fattoria Zerbina); Centesimino, Passito 2020 (La Sabbiona).

Commenti: La Delegazione si è riunita numerosa. Gradito ospite il Sindaco di Bagnara Riccardo Francone. Il tema della tavola del contadino è stato interpretato a quattro mani dagli chef Mirko Rocca, gestore della "Locanda di Bagnara" e Vincenzo Camerucci, maestro di cucina con importanti esperienze e ora anima dell'agriturismo "Cami". Nel rispetto degli ingredienti della tradizione contadina e della loro stagionalità, sono stati proposti piatti ben combinati, di ottima fattura e di originale interpretazione. Apprezzati i vini. Molto attento il servizio. Al termine, gli Accademici hanno espresso i loro complimenti all'intera brigata, per una cena unanimemente valutata di ottima qualità.

RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Il Mulino" di Fenice Sporting Club sas di Isabella Lorenzi, in cucina Simone Ciarimboli e Mario Scalea. ●Via Ponte Conca 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/610754, cell. 331/3049732; info@ristoranteilmulino.com, www.ristoranteilmulino.com; coperti 100+60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - giovedì.

Le vivande servite: frittata con stridoli e cipollotti, salame romagnolo stagionato, salame fresco alla brace, insalata di lessi con saba; cappelletti in brodo; tagliatelle al ragù; maialino in doppia cottura (forno a bassa temperatura poi brace); misto di verdure del campo cotte, pure; zuppa inglese.

I vini in tavola: Albarata Albana di Romagna secco Docg 2021 (Tenuta Santa Lucia); Vigna al Monte Sangiovese di

Romagna Superiore Doc 2021 (Podere Vecciano); Stramat VINO rosso da uve Sangiovese stramature (Maria Galassi).

Commenti: Cena ecumenica in un ristorante di ottima reputazione e tanta esperienza. Menu ideato dallo chef Pier Giorgio Parini e preparato con lui dallo staff de "Il Mulino". Strepitosa la frittata con stridoli e cipollotti brasati; apprezzato il salame alla brace. Commenti entusiastici per il maialino in doppia cottura: nel forno a bassa temperatura per 13 ore e poi reso croccante alla griglia sulla brace. Trionfo finale della zuppa inglese assolutamente tradizionale. La cena ha visto la partecipazione di 90 persone di 3 Club del territorio ricciense. Grande soddisfazione per la cena preceduta da una pièce teatrale sul tema della civiltà contadina.

RIMINI

Ristorante "Pacini" di Paolo Pacini. ●Via Castello di Montebello 6, frazione di Poggio Torriana, Montebello (Rimini); ☎0541/675410; ristorantepacini@gmail.com, www.ristorantepacini.com; coperti 45+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: affettati, verdure sott'olio; cappelletti in brodo; tagliatelle al ragù; coniglio in porchetta; faraona alla brace; salsicce alla griglia; patate al forno; erbe spontanee saltate; verdure dell'orto gratinate; porcospino; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Prà del Salt Conegliano Valdobbiadene; Mura Sangiovese Superiore; Cantarel Trebbiano Chardonnay Terre della Medrina (tutti Muratori).

Commenti: Per la cena ecumenica, organizzata dal Simposiarca Marco Amati, il menu ha voluto evidenziare l'utilizzo dei vari prodotti tipici dell'economia contadina romagnola nei diversi periodi dell'anno e a seconda delle circostanze. Una cucina legata al ciclo stagionale, a quello agricolo e alle festività religiose, modesta e semplice nella quotidianità, più ricca e curata nei momenti speciali. La Delegata ha introdotto e illustrato l'argomento dell'anno e della serata e, tra una portata e l'altra, ha colto spunto dai piatti scelti per ricordare usi e abitudini alimentari delle campagne del territorio. Vivace è stata la conversazione tra i commensali e interessante il confronto arricchito da aneddoti e ricordi.

SALSOMAGGIORE TERME

Ristorante "Stella d'Oro" di Marco Dallabona, anche in cucina. ●Via Mazzini 18, Soragna (Parma); ☎0524/597043; stellaoroso@libero.it, www.ristorantestelladoro.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: budino di zucchine trombetta, colata di tostone, croccante di pancetta; cremoso di riso, zucca, stracotto di bue al Barbera; petto rosato d'anatra, cipolla di Tropea e cime di rapa; chiboust caramellato con lamponi.

I vini in tavola: Vermentino Cantina Lunae; Lambrusco fermo Podere Sotto il Noce.

Commenti: Per le celebrazioni della cena ecumenica la Delegazione è tornata a incontrare le idee di questo interessante locale in attività dal 2001, che propone un personalissimo tipo di cucina fra tradizione e innovazione. Il menu, organizzato dal Vice Delegato Angelo Campanini che è stato anche Simposiarca della serata, ha tenuto ben presente il tema dell'anno confrontandolo con l'originalità propria dello chef Marco Dallabona. Ne è risultata una particolare e moderna interpretazione dei piatti della tradizione contadina che ha piacevolmente interessato gli Accademici.



TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Al Teatro" di Alessandro Pineschi e Luca Tiriti, in cucina Alessandro Pineschi. ●Via Roma 28, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62156, cell. 324/9945918; info@alteatrolaboratoriodelgusto.com, www.alteatrolaboratoriodelgusto.com; coperti 7. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: polenta e infarinata frita, fegatelli di maiale, degustazione di salumi, biroldo, coppa, salame dell'Alpe, lardo di conca e prosciutto 30 mesi, pecorino dell'Appennino; maccheroni saltati con cavolo nero e salsiccia; polenta di mais otto file giallo con coniglio e cinghiale in umido; castagnaccio dell'Alpe di Sant'Antonio ripieno di ricotta.

I vini in tavola: Rosso; bianco (Azienda Agricola Valle del Sole, Lucca).

Commenti: La tradizionale cena ecumenica, con il tema della tavola del contadino, è stata svolta in un nuovo locale, nato nel 2018 dalla passione per la cucina di Alessandro Pineschi e Luca Tiriti, proprio per il loro rispetto della tradizione contadina della Garfagnana, una grande attenzione per la materia prima, un legame strettissimo con la terra e le stagionalità. Teatro e attore principale del percorso è stata la Garfagnana, con i suoi prodotti, i suoi colori e sapori. Lo chef, nel formulare il menu, si è ispirato ai pranzi domenicali della sua famiglia, originaria delle Alpi di Sant'Antonio: il risultato è stato eccellente, partecipata la spiegazione delle portate effettuata a fine cena dallo chef stesso.

LIVORNO

Ristorante "Il Callesse" di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littoriale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077; trattorialcallesse@gmail.com, www.ilcallesse.it; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie pri-

ma quindicina di novembre; giorno di chiusura lunedì (d'inverno da lunedì a mercoledì).

Le vivande servite: prosciutto di spalla, soppressata, crostini di fegato, fagioli all'aglio e salvia; zuppa ai funghi; maccheroni del capanno (amatriciana rivisitata alla contadina); assaggi di faraona lardellata arrosto, di faraona alla cacciatora e di coniglio in umido alle olive nostrane; patate al forno e insalata dell'orto; castagnaccio e crostata casareccia.

I vini in tavola: Sangiovese Montecarlo 2019 (Fattoria del Teso); Ligustro della Regola (Riparbella).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina si è affidato, come di consueto, alla creatività dei fratelli Cenci che hanno molto bene svolto il compito di preparare, per i numerosi Accademici, familiari e amici, una cena equilibrata e molto attinente al tema "La tavola del contadino". Dopo l'ottimo e tradizionale antipasto, molto apprezzati la zuppa ai funghi (quattro varietà) in passata di fagioli e i maccheroni al sugo di pancetta; pure molto gustose le due versioni di cottura della faraona; buono il duplice dessert. La conversazione accademica è stata svolta dal Segretario Gianfranco Porrà, che ha brevemente riassunto una sua più estesa relazione sulla cucina agricola del territorio livornese.

LUCCA

Ristorante "Molin della Volpe" della famiglia Fanucchi. ●Via Provinciale per Pescaglia, località Gello, Pescaglia (Lucca); ☎ 0583/359045; info@molidellavolpe.it, www.molidellavolpe.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì; giovedì a pranzo.

Le vivande servite: tris di crostini tipici toscani: crostino con fegatini di pollo, polentina frita con funghi porcini, bruschetta con cavolo nero; zuppa di verdure alla frantoiana; tacconi al piccione; coniglio in umido con olive amare e polenta; rosticiana in umido; semifreddo di castagne con salsa di cachi; assaggio delle tradizionali ballotte.

I vini in tavola: Linchetto (Fattoria Valle del Sole); Grechetto Passito (Fattoria Colle Verde).

Commenti: La cena ecumenica finalmente si tiene al "Molin della Volpe", situato ai piedi di Celle dei Puccini, già mulino in origine, poi cartiera e da oltre trent'anni ristorante. Si parte con un tris tipico toscano, poi i due primi; buona la zuppa; superlativo, per qualcuno, il ragù di piccione. Il coniglio in umido e polenta soddisfa i più, altri scelgono la rosticiana in alternativa. Il dessert e le castagne bollite ricevono il maggior elogio dei commensali; elegante l'abbinamento con la salsa di cachi, frutto di stagione. La serata scorre via piacevolmente in un ambiente dove si può conversare senza dover urlare. Alla fine, tutti soddisfatti per aver cenato in un ristorante "a chilometro zero".

MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "Fratelli Pepi" dei Fratelli Pepi. ●S.P. 40 Trappola 39, Grosseto; ☎ 0564/400059;

coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (solo in inverno).

Le vivande servite: piattone di salumi di cinto, pecorino marenmano con composta di frutta, crostino toscano, cotiche trippate, verdure in agrodolce, acquacotta; tortello marenmano al sugo di cinto; coniglio alla finta lepre con patate al latte; torta di pere all'anice e marmellata di susine scosciamonache.

I vini in tavola: Rosa della Piana Aleatico Rosato Igp Toscana (Biologica La Piana); Leremò Montecucco Doc (Biologica Villa Patrizia).

Commenti: Cena ecumenica nel primo "ristorante rurale" in Toscana, che ha anticipato il concetto di ristorazione "a km 0" anzi, a metri 0. Il menu proposto è stato scelto dal Delegato Simposiarca Ezio Maria Di Natali e dal cuoco Massimiliano. Tutte le portate hanno incontrato il consenso degli Accademici e degli ospiti. La piacevole serata si è conclusa con l'illustrazione, da parte di Massimiliano, dei piatti serviti, frutto delle tradizioni contadine della sua famiglia, soddisfacendo le curiosità dei commensali.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Pellegrino" di Lo&Mi snc, in cucina Mirko Innocenti. ●Via Renaggio 6, Località Nievole, Montecatini Terme (Pistoia); ☎ 0572/67378; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie in gennaio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: crostini di pane e di polenta, salumi vari, pappa al pomodoro; pappardelle al sugo d'anatra; arrosto misto (coniglio, pollo, faraona, rosticiana, salsiccia) con patate arrosto e insalata; assaggio di trippa; torta di mele e marmellata; berlingozzo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Nacchero Ciliegio (Grisellino); Moscato.

Commenti: Il menu, definito nel rispetto del tema e della tradizione locale, ha riscosso generale soddisfazione. Buone, ricche e apprezzate le portate, con un particolare elogio per l'ottimo primo; gradito il vino. Un cenno di merito al servizio, semplice, curato e professionale. Distribuito il volume dell'Accademia, il Delegato Giovannini ha ricordato la varietà dell'alimentazione popolare del territorio: castagne sulla montagna, pesce nella zona umida (il Padule), soffermandosi su quella dei contadini (di solito mezzadri), legata al "sistema chiuso" del podere (autoproduzione e autoconsumo). Dopo la chiacchierata, il Delegato ha ringraziato ristoratori e Accademici.

VIAREGGIO VERSILIA

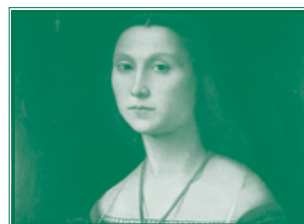
Ristorante "Emilio e Bona" di M. Cappelli sas, in cucina Massimiliano Cappelli. ●Via Nuova 1641, Lombrici, Camaiore (Lucca); ☎ 0584/989289; emilioebona@yahoo.it, www.emilioebona.com; coperti 60+50 (all'a-

perto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: panzanelle e salsiccia frita; insalatina di pollo, polpettine di patate, salsiccia, biroldo, soppressata e mortadella nostrale; pasta alla buona; zuppa alla frantoiana; coniglio, pollo, salsiccia e rosticiana in umido con polenta; frittelle di neccio con ricotta.

I vini in tavola: Barco Reale di Carmignano Doc Capezzana (Conte Contini Bonacossi).

Commenti: Un ristorante ben radicato nella cucina di tradizione e del territorio dell'interno versiliese, perfetto per la "tavola del contadino". Consegna del premio "Massimo Alberini" all'azienda "Casa Pedona" di Camaiore di Gabriele Ghirlanda, che produce tra l'altro il formaggio pecorino scoppolato di Pedona. Nell'occasione, è stata accolta nella Delegazione la nuova Accademica Maria Luisa Parenti. Una serata numerosa, con un menu ben realizzato e apprezzato da tutti i partecipanti, compresi Accademici di altre Delegazioni.



MARCHE

MACERATA

Ristorante "Pippo e Gabriella" della famiglia Domizi-Bompadre, in cucina Marco Domizi e Gabriella Bompadre. ●Contrada Immacolata 33, Sant'Angelo in Pontano (Macerata); ☎ 0733/661120, cell. 339/8394616; pippoegabriella@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda settimana di gennaio - prima di febbraio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: ciauscolo e prosciutto; stracciatella in brodo di gallina; galantina con cicoria in padella; "li rigatoni de lo vatte"; oca in umido; arrosto misto di agnello, oca e papera al forno con verdure e gratinati; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pecorino (Moncaro); Rosso Piceno (Moncaro); Vino cotto della casa (invecchiato 25 anni).

Commenti: Il Simposiarca, il Vice Delegato Pierpaolo Simonelli, ha dedicato la cena ecumenica a un piatto caratteristico della civiltà contadina cioè a "lu pranzu de lo vatte" con qualche "alleggerimento" per non farlo diventare un pranzo pantagruelico. Relatore della serata è stato il Consulatore Sauro Vittori, membro del CST Marche, il quale si è soffermato sulle abitudini campagnole di riciclare tutto e di non sprecare nulla. Al termine della serata, si è colta l'occasione per ricordare la

figura del fondatore del ristorante, Giuseppe Domizi, scomparso il 20 agosto, e una cuoca storica di Sant'Angelo in Pontano, Dullia Caporaletti che a 91 anni era ancora ai fornelli, scomparsa l'11 agosto scorso.

PESARO-URBINO

Ristorante "Osteria dalla Peppa" di Martina Carloni, in cucina Cinzia Landi. ●Via Vecchia 8 (Borgo Cavour), Fano (Pesaro Urbino); ☎ 0722/823904, cell. 331/6454088; info@osteriadallapeppa.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di giugno; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crostini con goletta, olive con salsiccia; cappelletti fatti in casa con brodo di cappone; polenta con fagioli, salsiccia e cotiche; piccione ripieno; pollo in potaccchio; zuppa inglese; crostata con cantucci e biscottini con crema inglese.

I vini in tavola: El Rosc (Lucarelli Roberto); Spumante extra dry (Guerrieri); Passito (Di Sante).

Commenti: L'Accademico Fiorenzo Giammattei ha introdotto la serata con un'interessantissima relazione sull'importanza della bontà delle materie prime. La chef di grande esperienza, Cinzia Landi, ha valorizzato con sapienza la migliore cucina tradizionale: invero, riallacciandosi di fatto alla relazione del Giammattei, ha utilizzato solo ottime materie prime che si sono riverberate con bontà sulla preparazione dei piatti. Su tutti, di ottima fattura sono risultati i cappelletti fatti a mano, il cui brodo di cappone ne ha esaltato il gusto. Eccellente la polenta, che è stata preparata rispettando i canoni più tradizionali. La zuppa inglese ha concluso perfettamente il convivio.



UMBRIA

GUBBIO

Ristorante "Agriturismo Casella del Piano" di Silvia Casoli, in cucina Alunno Mara. ●Via Linosa 12, Gubbio (Perugia); ☎ 0759/229321, cell. 338/9466553; casella@caselladelpiano.com, www.caselladelpiano.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio - 28 febbraio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: prosciutto e salame con crescina, cotiche con fagioli, coratella di agnello; umbricelli con pancetta, cavolo e noci; salmi di maiale e vitello accompagnato con crescina; erba cotta e patate arrosto; zuppa inglese.

I vini in tavola: San Giovese; Grechetto (Vetunna).



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

UMBRIA segue

Commenti: La cena ecumenica si è svolta, visto il tema di questo anno, in un agriturismo dove vengono serviti piatti cucinati con materie prime di propria produzione. Clima familiare e servizio gentile. Rispetto alle aspettative, sono risultati buoni l'antipasto e la zuppa inglese, mentre il primo è stato appena sufficiente e ha deluso il salmi.

PERUGIA

Ristorante "Evo Bistrot - CM Centumbrie" di CM Centumbrie. ●Via Osteria San Martino 31C, Agello (Perugia); ☎075/8244790, cell. 333/8460659; evobistrot@centumbrie.com, www.centumbrie.com/evobistrot/, www.instagram.com/evo_bistrot; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: degustazione oli extravergine di oliva CM; prodotti del forno CM realizzati con farine dell'azienda, salumi e formaggi locali; tagliatelle al sugo d'oca; spalla di maiale cotta al forno a legna; verdure di stagione prodotte nell'orto dell'azienda CM; crostata con confetture prodotte dall'azienda CM.

I vini in tavola: Brut millesimato (Lungarotti); Fijoa Trebbiano Spoletino; Giulio II Montefalco rosso (entrambi azienda agricola Le Thadee, Montefalco).

Commenti: In armonia con il tema, il Simposiarca Franco Cotana ha organizzato la cena ecumenica in un ristorante all'interno di una moderna azienda agricola. L'apertura con una degustazione di oli extravergine dell'azienda e con pani, focacce e torta al testo di farine biologiche farciti di salumi locali. Apprezzati i croissant salati e i cracker. Il sugo con le rigaglie d'oca che ha accompagnato le tagliatelle ha riportato ai sapori di un tempo, alle feste sull'aia. Morbida e profumata con aromi dell'orto la spalla di maiale cotta nel forno a legna. La crostata con confettura della casa, frequente nei giorni di festa nelle tavole contadine, non eccelle senza il tradizionale reticolato di copertura.

SPOLETO

Ristorante "Taverna La Lanterna" di Alesandra Viola. ●Via della Trattoria 6, Spoleto (Perugia); ☎0743/49815; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: pizza al testo con verdure ripassate, pecorini e prosciutto, coppa di maiale, pappa al pomodoro, fagioli con cotiche; tagliatelle con ragù di rigaglie di pollo; salsicce all'uva; crescianda.

I vini in tavola: Bianco e rosso della casa.

Commenti: Un locale dove è certa la cucina tradizionale. Le due sorelle che gestiscono, da tanti anni, la taverna hanno sempre riscosso unanimi consensi e hanno preparato pietanze tipiche dell'infanzia (la pappa al pomodoro, ossia l'uovo stracciato nella passata di pomodoro è stato un vero tuffo nel

passato). La sorpresa finale quando, facendo i complimenti alla titolare, si è scoperto in lei una strenua difenditrice della tradizione non solo in cucina ma anche di tutte quelle azioni propedeutiche alla cucina, proprie delle generazioni precedenti. La morale è che se viene ignorato il passato, spesso ci ritroviamo a compiere gli stessi errori. Brava.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Podere Giulio" di Pierluigi Serafini. ●Pian di Spille km 4,5, Tarquinia (Viterbo); ☎328/9867955; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 3 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: mini acqua cotta, uova di quaglia su letto di rucola, salmi con crostini, selezione di affettati e formaggi; gnocchetti di patate agli asparagi; raviolo di ricotta e spinaci in ragù di manzo; stufato di angus allevato in azienda; patate al forno e broccoletti; torta alla crema bavarese.

I vini in tavola: Rosso Igp Grandine (Tenuta Sant'Isidoro); Bianco Igt Mantina Vermentino (azienda agricola Pazzaglia).

Commenti: La cena è stata organizzata dal Simposiarca Giancarlo Drosi, il quale ha proposto una visita al "Podere Giulio" mai visitato. Il menu, suggerito dal gestore Pierluigi Serafini, ha riscosso, all'unanimità, un consenso positivo in quasi tutte le portate dando dimostrazione della sua professionalità. Particolare apprezzamento è andato, oltre agli antipasti vari e abbondanti, anche al raviolo di spinaci con un ottimo ragù. Molto buono lo stufato di angus che, cotto nella giusta temperatura a fuoco lento, è riuscito a mantenere la morbidezza della carne. La serata si è conclusa con l'intervento dell'ospite dottor Marcello Chiavoni in riferimento al tema dell'anno.

LATINA

Ristorante "Glio Montano" di I Luigi snc, in cucina Luigi Ines. ●Via Maio 10, Priverno (Latina); ☎0773/903838, cell. 347/8222157; gliomontano@alice.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: coratella d'abbacchio, fagioli con cotiche, degustazione di formaggi, trippetta, bruschette; fini fini al ragù di bufalina con marzolina; stracotto di bufalina al Cesanese con patate e spiedino di bufalina; spezzatino di bufalina al coccio; cicoria e broccoletti; tiramisù.

I vini in tavola: Cesanese del Piglio Docg (Tenuta della Ioria).

Commenti: Gli Accademici pontini, per la cena ecumenica, hanno scelto un antico frantoio trasformato in accogliente locale. I due Luigi propongono i piatti della tipica cucina lepina, che trae origine da un'antica civiltà agreste formatasi fin dai tempi della dominazione di Roma sulla terra dei Volsci. Nel menu, presentato dal Simposiarca Giorgio Ruggiero, piatti della cucina povera del contadino: la coratella d'abbacchio, la trippetta, i fagioli con le cotiche, cui sono seguiti "i fini fini", spaghetti sottilissimi, che solo abili mani sanno preparare, e un tris di bufalina cucinata a stracotto, a spezzatino e su spiedino d'alloro.

ROMA APPIA

Ristorante "Cecilia Metella" della società Ristorante Cecilia Metella. ●Via Appia Antica 129, Roma; ☎06/5126769; coperti 350. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane nella seconda metà di agosto; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: coratella con cipolle, tagliere di salumi e formaggi; fettuccine ai funghi porcini; pollo ai peperoni; cicoria ripassata in padella; tagliata di frutta; crostata di frutta.

I vini in tavola: Cesanese del Piglio; Frascati superiore.

Commenti: La necessità di attenersi al tema "La tavola del contadino" non ha permesso una valutazione della creatività dell'esperto chef Saverio Santamaria. La Delegazione ha scelto di privilegiare un menu semplice della tradizione romana in cui la coratella con cipolle e il pollo con i peperoni hanno rappresentato i momenti caratterizzanti. Molto apprezzate le fettuccine con i funghi porcini che hanno proiettato un po' più avanti lungo la rena viarum (l'Appia) sino alla regione collinare dei Castelli Romani. Buono il vino. Attenta la cura del locale per le intolleranze alimentari.

ROMA EUR

Ristorante "Cooperativa Sociale Integrata Agricola G. Garibaldi" di Cooperativa Sociale Integrata Agricola G. Garibaldi, in cucina Adriano Marinucci. ●Via di Vigna Murata 571/573, Roma; ☎cell. 340/3480914; info@garibaldi.coop, www.garibaldi.coop, www.facebook.com/coopgaribaldi; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: antipasto misto con verdure dell'orto saltate in padella, grigliate e gratinate (zucchine, melanzane, pomodori e peperoni), bruschetta con l'olio nuovo della Cooperativa e ricottina di pecora; zuppetta di maltagliati di farina kamut e fagioli; pappardelle con ragù di rigaglie di pollo; tronchetto di maiale porchettato con contorno di patè e patate al forno; crostata di ricotta e visciole.

I vini in tavola: Fiano d'Avellino (Salvatore Molettieri, Montemarano); Monte-

pulciano d'Abruzzo (Barone Cornacchia, Torano Nuovo).

Commenti: Consensi unanimi per il menu, sapientemente ideato dalla Simposiarca e magistralmente realizzato dallo chef, e per il servizio inappuntabile. Tra le pietanze più apprezzate, tutte realizzate in casa e con prodotti propri o a km 0, la zuppetta straordinariamente cremosa e dai sapori intensi; le pappardelle all'uovo con un ragù di rigaglie di pollo secondo un'antica ricetta della regione. Non poteva mancare il tronchetto di maiale porchettato, impreziosito da un mirabile patè di fegato. Per concludere, il più classico dei dolci della cucina giudaica romanesca: la torta di ricotta e visciole. Tiziana Marconi, membro del CST di Roma, ha illustrato il volume dedicato al tema ecumenico.

VITERBO

Ristorante "Casaletto" di Soc. Agr. Il Casaletto ss di Stefano e Marco Ceccobelli, in cucina Marco Ceccobelli. ●Strada Grottana 9, Grotte S. Stefano, Viterbo; ☎0761/367077; info@ilcasaletto.it, www.ilcasaletto.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: cotica soffriata con suianella e ricotta al tartufo, zucca laccata con caciofiore e funghi; lombricelli al ragù di coniglio; arista di maiale in crosta di pane; bieta in padella con pomodori; ricotta all'olio e rosmarino su crumble di nocciolo.

I vini in tavola: Bianco Grechetto 109 (La Pazzaglia); Rosso Merlot Villa Tirrena (Paolo e Noemi D'Amico).

Commenti: Cena ecumenica approntata al ristorante dell'agriturismo che dava garanzie di genuinità, rispetto delle tradizioni e nel tema della serata, uniti a sperimentata qualità. Breve introduzione sulla scelta delle portate e consegna dell'apprezzata pubblicazione accademica. I commensali hanno trovato innovativi, ma nella tradizione, gli antipasti; ottimi i lombricelli con il coniglio dell'aia, come pure il maiale e il prodotto dell'orto di contorno; meno significativo il dolce. Vini adeguati; servizio premuroso con spiegazione delle portate e descrizione della scelta degli ingredienti, rispettosi dello spirito dell'evento. Ottima riuscita di una brillante serata.



ABRUZZO

CHIETI

Ristorante "Za' Culetta" di Nicoletta Ranie-ri, in cucina Lucia Cotellessa. ●Contrada

Novella Prima, Rocca San Giovanni (Chieti); ☎ 0872/620506, cell. 339/5249670; info@agriturismozacculella.it, www.agriturismozacculella.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-giovedì.

Le vivande servite: pizza frita e pancetta, crostino di baccalà e peperoni, pizza scima, ricotta aromatizzata al limone, pizz e foje; zucca arrosto al rosmarino, frittata con peperoni; tacconcini e fagioli; uova in purgatorio; coniglio alla cacciatora e patate al forno; pizza dolce; tarallucci.

I vini in tavola: Spillatura 2022.

Commenti: Per ritrovare i piatti della "tavola del contadino" la Delegazione guidata da Nicola D'Auria ha scelto di visitare uno degli storici agriturismi del territorio. Nella relazione del DCST Maurizio Adezio, la memoria è andata subito al tempo lento e scandito dalle stagioni, alla convivialità della tavola condivisa, al ritorno alle origini, al recupero di piatti che sostenevano intere famiglie quando il km 0 era l'unica possibilità. La cena ha risvegliato perfettamente sapori antichi, ricevendo il plauso di tutti. Ospiti il Prefetto di Chieti, Armando Forgiione; l'Arcivescovo di Lanciano-Ortona, Monsignor Emidio Cipollone; il Presidente dell'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo, Stefano Pallotta.

PESCARA

Ristorante "La Bilancia" di Nicola Di Zio, in cucina Antonietta Marrone e Aldo Finocchio. ●Contrada Palazzo 11, Loreto Aprutino (Pescara); ☎ 085/8289321; info@hotellabilancia.it; coperti 120+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane dal 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: lu sdjiune; li granit con aglio, olio, bastardone, fave e guanciale croccante; chitarrona al ragu bianco di coniglio; capra alla neretese con contorno di verdure di stagione e fagioli tondini; pizza dolce.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo riserva Bosco Doc 2017.

Commenti: La riunione conviviale, con un menu ottimamente curato dalla Simposiarca Patrizia Accorsi, è stata preceduta dalla relazione dell'antropologo professor Ernesto Di Renzo sul tema: "La Tavola del contadino, il campo, il cortile, la stalla". Una cucina soprattutto vegetale, ricca di verdure e legumi in cui la poca carne, limitata agli animali da cortile, si consumava solo in occasioni particolari. Cucina spesso molto calorica e poco salutare che, tuttavia, permetteva di lavorare in campagna e sostenere un pesante lavoro manuale. Oggi la cucina del contadino è un modello nutrizionale di grande attualità, ma la realtà è che un tempo era piuttosto la cucina della "fame" che a stento permetteva la sussistenza.

PESCARA ATERNUM

Ristorante "Elisir di Atena" di Luciano Di Massimo, in cucina Alessandro D'Alberto.

●Via Sterparo dei Santi 1, Moscufo (Pescara); ☎ 085/979410; elisiratena@gmail.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì.

Le vivande servite: pipindune e ove con sardelle fritte; ciffe e ciaffe di maiale; tajjarille, fasciule tondino del Tavo e cotiche; pappardelle con salsa alla papera muta; pollo spezzato in casseruola e patate sotto a lu coppe; pizza dolce.

I vini in tavola: Azienda agricola San Lorenzo.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in questo locale perfetto dove rievocare le tradizioni contadine abruzzesi. Il professor Gabriele Di Francesco, assieme al Simposiarca Gerardo Rasetti, ha raccontato di come la religione cristiana abbia influenzato l'alimentazione dei contadini, che di fatto praticavano l'autoconsumo, specie nei periodi di digiuno e di magro. Molto limitato l'utilizzo del pesce, per via della difficile conservazione. Venivano poi consumati animali non autoctoni, come la papera muta o comunque le oche, con le quali molti fedeli sfuggivano alle limitazioni imposte dalla chiesa. Un capitolo a parte occupavano poi le "festività rurali" come la trebbiatura.

TERAMO

Ristorante "Zenobi" di gestione familiare, in cucina Patrizia Corradetti. ●Via degli Olivi 47, Colonnella (Teramo); ☎ 338/9621879; info@ristorantezenobi.it, www.ristorantezenobi.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà gennaio - metà febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

Le vivande servite: antipasto tradizionale; tajjarille e fasciule; pappardelle al sugo di papera; spezzatino di vitello con patate e verza; crostate e biscotti secchi con vino cotto.

I vini in tavola: Montepulciano (Cantina Sociale di Colonnella).

Commenti: La cena ecumenica ha visto un momento di approfondimento culturale sulla dimensione rurale, cui hanno preso parte, moderati dal giornalista e Accademico Sandro Galantini, il Rettore dell'Università di Teramo Dino Mastrocola; l'antropologa Alessandra Gasparoni e lo storico Andrea Di Natale.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Osteria Ventotto" di Mariano Di Tota, anche in cucina. ●Via De Attellis 9, Cam-

pobasso; ☎ 0874/1957381, cell. 333/9427699; osteriaventotto@gmail.com, osteriaventotto.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: selezione di prodotti tipici Dop molisani; fagottino ripieno con zucca, salsiccia e petali di castagne; filetto di maialino nero con vellutata di caciocavallo dell'Alto Molise; flan di cicoria campestre e patate sotto la coppa; semifreddo alle noci.

I vini in tavola: Tintilia Dop rosato Martorosa (Campomarino); Tintilia Dop Macchiarossa (Cipressi).

Commenti: Un locale accogliente, dalle pareti in pietra, le alte volte a botte e le luci diffuse, guidato da un ristoratore giovane ma molto esperto, ha ospitato la cena ecumenica. Dopo una relazione sul tema dell'anno tenuta dalla Simposiarca Gabriella Iacobucci, il Delegato Ernesto Di Pietro ha suonato la campana e dato il via alla riunione conviviale. La serata si è svolta in un'atmosfera allegra e distesa, e la cena semplice e raffinata, con le sue note autunnali di castagne, zucca e noci, ha incontrato il gusto di tutti. Lo si è inteso subito dai commenti dei commensali omogenei e lusinghieri. Sono piaciute le due tintilie molisane, in particolare quella rosé.



PUGLIA

BRINDISI, BARI, LECCE, VALLE D'ITRIA

Ristorante "Grand Hotel Sierra Silvana" di Valentino Valentini, in cucina Giuseppe Palmisano. ●Viale Don Bartolo Boggia 5, Selva di Fasano, Fasano (Brindisi); ☎ 080/4331322; www.sierrasilvana.com; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: verdure in pastella fritte, frittata con mentuccia, olive fritte, timballetto di verdure con polpettine di carne, centrotavola di pettole; strascinate integrali "Senatore Cappelli" con cime di rape e serratizze; coscia di pollo al forno con patate al rosmarino; insalata verde mista; cotognata; crostata alla ciliegia; dolcetti di mandorla.

I vini in tavola: Verdeca; Negramaro (entrambi Cardone).

Commenti: In occasione della rituale cena ecumenica, le Delegazioni si sono incontrate per rendere tangibile il senso di comunanza e di appartenenza accademica. Presso la sala di un albergo di tradizione nella selva fasanese, gli Accademici hanno creato momenti di piacevole condivisione. La cena ha avuto il pregio con la relazione di Enza

Buonfrate, Delegata della Valle d'Itria, sul tema dell'anno. Pur nella loro semplicità, i piatti proposti per l'occasione sono stati valutati positivamente dai più. Il servizio a tavola, celere e soddisfacente, ha fatto da cornice a un apprezzato evento.

CASTEL DEL MONTE

Ristorante "Antichi Sapori" di Pietro Zito. ●Piazza San Isidoro 10, Montegrosso-Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎ 0883/569529; info@antichisapori.biz; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre - 6 gennaio e 10 - 20 luglio; giorno di chiusura la sera: dal lunedì al sabato.

Le vivande servite: fagioli bianchi di Sarconi con limone, cardo spontaneo in brodo finto e caciocavallo u' caliddi; orecchiette integrali con purè di fave e cicorieta; agnello della Murgia al forno con patate e cipollotto, servito con insalatina di erbe spontanee; cartellate sbagliate.

I vini in tavola: Vini dell'azienda agricola Spagnoletti.

Commenti: Accademiche, Accademici e ospiti si sono ritrovati, per l'occasione, presso il rinomato ristorante dove l'Accademica Mariangela Chieppa ha svolto una brillante e pertinente relazione sulle tradizioni della cucina contadina pugliese e, in particolare di quella del territorio. Il Delegato ha espresso i suoi complimenti, facendo peraltro rilevare che la cucina del contadino, nel territorio della Delegazione, ha avuto e continuerà ad avere particolare successo per la bontà dei suoi prodotti. Ha poi rivolto allo chef i complimenti per il menu elaborato.

TARANTO, MANDURIA

Ristorante "Alfredo" di Alfredo Garibaldi, anche in cucina. ●Via S. Sofia 37, Grottaglie (Taranto); ☎ cell. 393/9777956; alfredodilbariga@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: capocollo al Primitivo di Manduria, burratina di Trani prodotta a Grottaglie, incapiata di fave con lampascioni fritti, polpette di pane con verdura cruda, ceci e lenticchie diventano cous cous con salsa di acquasale; lagna di grano arso con funghi cardoncelli e cardi stufati; pizzicarielli di ferretto con braciolo mignon in salsa e pecorino; straccetti di maialotto nero martinese con cicoria e patate al forno; sfoglia calda con crema leggera e fichi caramellati.

I vini in tavola: Torre Mora rosato (Vetere); Primitivo (Francesco Santoro).

Commenti: L'Accademico e relatore Giovanni Colonna ha piacevolmente e sapientemente accompagnato il gruppo degli Accademici per i vicoli di Grottaglie vecchia. Alfredo, titolare e cuoco di grande esperienza, ha proposto un menu che ha riscosso ampio consenso. Durante il pranzo Colonna ha ripercorso il contenuto del volume accademico con una bril-



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

PUGLIA segue

lante sintesi arricchita di curiosità sulle tradizioni locali e non. Molto apprezzata la straordinaria ricerca e scelta di materie prime del territorio. Efficiente e rapido il servizio. I ringraziamenti per l'ospitalità e la consegna della vetrofania e di una pubblicazione dell'Accademia ha concluso una piacevole giornata dedicata.



BASILICATA

POTENZA

Ristorante "Azienda agrituristica Vignola" della famiglia Vignola. ● **Contrada Capo d'Acqua 23, Marsico Nuovo (Potenza);** ☎ 0975/342511; info@agriturismovignola.it, www.agriturismovignola.it; coperti 60. ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.**

Le vivande servite: salumi e tocchetti di pecorino locali, patate e fagioli impastati con peperoni cruschi; cavatelli al sugo di carne; pollo ripieno; agnello arragano con patate al forno; uva fragola; crostata di farro con crema di castagne; crostata con sanguinaccio; pan' mnisc'.

I vini in tavola: Vino Terre dell'Alta Val d'Agri (Pisani Rosoli).

Commenti: Per il tema "La tavola del contadino" non poteva esserci scelta di menu e location più indovinate: lo storico agriturismo Vignola che, nel cuore della fertile Valle dell'Agri, produce la quasi totalità dei prodotti che offre ai suoi ospiti. Grande apprezzamento da parte degli Accademici per la qualità di tutte le portate. Dai pecorini e salumi (tra cui un prosciutto prodotto in azienda e affettato al momento), ai primi di carne e legumi, all'agnello "arragano", specialità tipica, ai dolci tra cui lo scenografico "pan' mnisc'", dolce tradizionale della Basilicata (in alcune aree detto *paparotta*), a base di mosto d'uva cotto, farina e zucchero.



SICILIA

AGRIGENTO

Ristorante "Passo dei Briganti Agriturismo" di Mauro Palumbo, in cucina Roberto Salerno. ● **Strada per Fondacazzo, Contrada**

Zunica, Agrigento; ☎ cell. 375/6056973; coperti 80+80 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai.**

Le vivande servite: tagliere di formaggi di capra girgentana con composte biologiche; frittatine dell'orto, arancia, caponata di melanzane, salumi artigianali, ricotta frita e olive; paccheri con zucca gialla, pancetta croccante e ragusano; stinco di maiale al Nero d'Avola; agnello al forno patate; fichi d'India; cannoli e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Grillo Costadune Doc Sicilia 2020 (Mandrassia); Adenzia bianco Baglio del Cristo di Campobello 2021; Nero d'Avola Morgante 2019; Petali Moscato Spumante (Fazio).

Commenti: Letizia Pace ha intrattenuto con una breve ma corposa esposizione soffermandosi, in particolar modo, sulla diversità della tavola tra quella dei signori e quella del contadino, ricca e abbondante la prima, povera e parca la seconda. È seguita la cena sapientemente preparata dallo chef Roberto Salerno, apprezzata da tutti gli Accademici sia per la preparazione sia per l'impiattamento. Particolarmente gradito l'abbinamento dei vini alle pietanze a cura dal sommelier Calogero Trupia.

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "Giara" di Dario Ciccio, anche in cucina. ● **Corso dei Mille 105, Alcamo (Trapani);** ☎ 0924/507979; www.lagiaraalcamo.it; coperti 120. ● **Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì.**

Le vivande servite: caponata di melanzane con chips di pane alla curcuma; primo sale arrosto con marmellata di arance; chiappa di pomodoro secco e olive; mezzo paccheri con crema di zucca, guanciale croccante, stracciatella di bufala e polvere di amaretti; stinco di maiale con patate al forno; fichi d'India; biancomangiare con gocce di cioccolato e mandorle tostate.

I vini in tavola: Passo di Luna rosso bio (Cantine Funaro).

Commenti: Il tema della cena ecumenica è stato ben relazionato dalla Simposiarca Eleonora Licasi, la quale diligentemente è entrata nei particolari della preparazione dei piatti serviti. Si è soffermata anche sulle tradizioni proprie del territorio in riferimento all'abbinamento del cibo della tavola del contadino nelle ricorrenze religiose e festive. Il cuoco e anche gestore del ristorante, nel menu proposto, ha rispettato il tema della cena ecumenica utilizzando prodotti tipici del territorio. I piatti, a eccezione del biancomangiare, sono stati apprezzati da tutti in commensali. Ottimo l'abbinamento del vino. Serata gradevole. Servizio professionale e attento.

CANICATTI

Ristorante "Al Casale" di Francesco Asaro. ● **Viale Bonfiglio 25, Castrofilippo (Agrigento);** ☎ 0922/829504, cell. 380/2562630;

francesco.asaro@email.it; coperti 180+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì.**

Le vivande servite: pannelle, taglieri di salumi e formaggi; verdure grigliate, caponata, trippa; ricotta al forno, pecorino scoppato, schiacciatine, cuddiruna; strozzapreti con zucca gialla, salsiccia e fonduta di parmigiano; polpette alla contadina; composta di frutta fresca; torta accademica.

I vini in tavola: Syrah; Spumante 50⁺ (entrambi CVA Canicatti).

Commenti: Ha aperto i lavori la Delegata Rosetta Cartella, che ha illustrato il volume; successivamente, l'Accademico Umberto Bartocelli ha relazionato brillantemente sul tema; infine, l'Accademica Carmen Augello ha letto alcuni passi e ricette del volume. La serata è proseguita con la cena nell'accogliente saletta privata, attorno a una tavola accuratamente imbandita. Simposiarca l'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu, apprezzato per l'ottima qualità del cibo, con ingredienti e prodotti a km 0, e per la sapiente elaborazione di antiche ricette in sintonia con il tema, è stato illustrato dalla signora Enza Callari, appassionata di cucina e moglie del responsabile di sala Francesco Asaro.

GELA

Ristorante "Dentro le Mura Osteria Contemporanea" di Carmelo Giuliana, in cucina Stefano Toscano e Pilar Toledo. ● **Piazza G. Costa, Butera (Caltanissetta);** ☎ cell. 339/5089032; cgjuliana1969@gmail.com, www.ristorantedentrolema.it, www.facebook.com/DentrolemaOsteriaContemporanea; coperti 35+30 (all'aperto). ● **Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì.**

Le vivande servite: girello di vitello cotto a bassa temperatura con crema di broccetto, spuma di vastedda della valle del Belice e cialda croccante alle erbe aromatiche; cavatelli risottati in vellutata di "sinapa", ragu bianco di faroana, limone femminile siracusano candito e muddica atturrata; filetto di cavallo scottato con crema montata di patate leggermente affumicata, fungo arrosto ed emulsione all'aceto rosso; ricotta mantecata alla vaniglia; gelato al miele di ape nera sicula e biscotto alla mandorla salata.

I vini in tavola: Urries Nero d'Avola Doc Sicilia (La Vite).

Commenti: Ricavato da una recente ristrutturazione di una torre all'interno del castello arabo normanno di Butera, aperto nell'aprile del 2022, si propone quale ristorante gourmet con un arredamento minimalista moderno. L'ambiente silenzioso invita a concentrarsi sui piaceri della tavola e, insieme al servizio, contribuisce a fare apprezzare le pietanze, rivisitazioni di classici locali, con la contaminazione apportata dalla nazionalità spagnola di uno dei due chef e dalla loro esperienza in diversi risto-

ranti stellati. Superbi il pane e il gelato fatti in casa. Ingredienti siciliani, molti a km 0. Presentazione dei piatti curata e di effetto.

MODICA

Ristorante "Fattoria delle Torri" di Carla e Francesca Barone. ● **Vico Napolitano 14, Modica (Ragusa);** ☎ 0932/751286; coperti 40+20 (all'aperto). ● **Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a novembre e 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì.**

Le vivande servite: fave co' sali minutu; cuturru con verdure a foglie verdi; pastratella con gamberi, limone e maggiorana; capone con zucca e fave; cuturru con ricotta e miele.

I vini in tavola: Nero d'Avola in purezza 2019 (Beniamino Fede); Mamertino rosso Doc (Vigna Nica).

Commenti: Prima della cena, l'Accademica Grazia Dormiente ha relazionato brillantemente, con un dotto excursus storico e antropologico, appassionando i commensali, sulla tavola del contadino e sui prodotti del campo, soffermandosi sul cuturru, farinata di frumento duro frantumato a pietra, detto anche la polenta del Sud. Era il pasto dei poveri e, in particolare, dei contadini di Modica e di Scicli che venivano pagati con il frumento e che, per risparmiare i costi della molitura, lo frantumavano essi stessi. Sono stati serviti piatti a tema, tra i quali due derivanti da antiche ricette, ultimamente riscoperte e offerte da alcuni ristoratori: le fave co' sali minutu e, appunto, il cuturru.

RAGUSA

Ristorante "La Capinera" di La Capinera srl, in cucina Maurizio. ● **Contrada Arancelli, SS194, Ragusa Ibla (Ragusa);** ☎ 0932/686458, cell. 333/9050174; ristorantelacapinera@gmail.com, www.ristorantelacapinera.it, facebook.com/lacapinera; coperti 80+120 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.**

Le vivande servite: polpette di manzo in agrodolce, salsiccia cotta nella brace con senape e olive, macco di fave con crostoni di pane e lardo, caponata, ricotta vaccina, flan di borragine, bietole e malva; pasta con i broccoli arriminati; pasta al pesto di cicoria selvatica e limone con ragu di salsiccia; coniglio alla stimpinata; pollo aggrasso; ravioli fritti; mpagnuccata su foglia di limone; cotognata e mustata; giuggiulena; biscotti tipici.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria Docg (Valle dell'Acate); Passito di Pantelleria; Marsala (entrambi Marco De Bartoli).

Commenti: Cena ecumenica con forte connotazione culturale: presentati i libri di Giuseppe Leone Pausa Pranzo a cura dell'autore e quello accademico La tavola del contadino a cura di Alberto Fasoli, membro del CST. Riunione conviviale dedicata ai sapori tipici delle antiche masserie, con forte componente di prodotti spontanei e del luogo. Un plauso al patron per aver sposato la filosofia accademica per questa

serata onorata dalla presenza del Prefetto di Ragusa S.E. Ranieri. Vini ad alto livello, con gli imperdibili liquorosi di Marco De Bartoli, pietra miliare del panorama enoico siciliano.

SIRACUSA

Ristorante "Case Damma" di Chimirri - Conigliaro, in cucina Elena Chimirri. ●Km 9 Strada Siracusa-Canicattini, Siracusa; ☎ 0931/717405, cell. 335/80865143; info@casedamma.it, www.casedamma.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: uovo a pallone, panella, salsiccia secca, olive "cunzate", formaggi con marmellate, ricottina; fustilli alla carrettiera; cavatelli di ragu di salsiccia; granatine di "Nonna Maria"; caponata; geli di mandorla e di limone.

I vini in tavola: Friscur'è Igt Sicilia (Ramadinni-Marzamemi); Lu Veru Piaciri Etna rosso Doc (Società agricola Al-Cantàra, Randazzo); Zibibbo (Pachino).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha dato il benvenuto ai numerosi Accademici e, in particolare, a Jean Claude Passerin d'Entrèves, Consultore della Delegazione di Torino con la moglie Annalisa. Dopo aver dato l'avvio all'aperitivo con un brindisi, all'Accademia e al significato della cena ecumenica, Tamburini ha presentato e poi consegnato agli Accademici il volume sul tema dell'anno. Ha fatto seguito la cena: una sequenza di gustose e genuine pietanze tipiche e tradizionali preparate e presentate con semplicità e cura dall'antipasto al dessert. Ai proprietari è stata consegnata dal Delegato la vetrofania dell'Accademia, unitamente al corale e sentito plauso accademico.



SARDEGNA

ALGHERO

Ristorante "Naturabio" di Daniela e Enrico Boi, anche in cucina. ●Località Guardia Grande 62, Alghero (Sassari); ☎ 079/919204, cell. 345/4543979; www.naturabio.it; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tagliere di salumi, olive, ceci, formaggio del pastore e fantasie di verdure dell'orto; pasta casereccia al forno, con fiori di zucca e formaggi freschi; gnocchetti al sugo con polpettine di vitello; maialeto allo spiedo e pecora in umido; dolci tipici e gelato natura bio a base di grano e miele.

I vini in tavola: Vermentino (Cantina di

Santa Maria La Palma); Cannonau (Cantina Sociale della Romangia).

Commenti: La cena ha rispettato la tradizione contadina per la quale i cibi venivano preparati nel rispetto della stagionalità. Tutte le portate indicate nel menu, proposto dalla Simposiaria Marisa Castellini, sono state preparate seguendo il tema dell'anno con prodotti stagionali di loro esclusiva produzione, cucinati e presentati nel rispetto degli insegnamenti ricevuti dalla tradizione familiare. Particolare menzione ha meritato la pecora in umido. La cena si è svolta in un clima di cordialità, semplicità e accoglienza e ha riscosso il plauso degli Accademici e degli ospiti intervenuti alla cena ecumenica.

CAGLIARI

Ristorante "Sa Piola" di Giuseppe Vinci. ●Vico I Santa Margherita 3, Cagliari; ☎ 070/666714, cell. 338/4044382; giusepedanielevinci@tiscali.it; coperti 58+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: riccioli di sedano con noci, pere e pecorino; fagottino di verza con ripieno di bue rosso, fiori di zucca ripieni di ricotta; sizzigorris cun bagna; lorighitas con ragu di galletto ruspante; coniglio a succitt; pancia di maiale glassata al mirto; timballu e lattis; seadas.

I vini in tavola: Antigua Monica di Sardegna Doc (Cantina Santadi).

Commenti: In questa trattoria nel centro storico della città, il proprietario Giuseppe Vinci, vera anima del locale, ha correttamente interpretato il tema dell'anno cucinando alcuni piatti della tradizione che ormai vengono proposti raramente dai ristoratori per la difficoltà nel reperire materie prime genuine. È stato ospite della Delegazione il Dottor Paolo Solinas, laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha presentato la tavola del contadino come esempio di condivisione, all'interno della famiglia e della comunità, dei prodotti della terra, frutto del pesante lavoro quotidiano nell'orto e nellaia.

OGLIASTRA

Ristorante "Arbatazar" di Marino Catte, in cucina Alberto Secci. ●Via Porto Frailis 11, Arbatax, Tortolì (Nuoro); ☎ 0782/651800; booking@arbatazar.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: prosciutto di Villanova 34 mesi di stagionatura, rollé di coniglio in porchetta con insalatina di campo, "coccoi prena" focaccina ripiena di patate e formaggio; ravioli ripieni d'anatra in salsa al burro con coulis di datterini e crema leggera di pecorino; bocconcini di agnellone locale cbt con il suo sugo di cottura all'aceto balsamico; millefoglie di patate con purea di fagioli, ceci e finocchi; crostata meringata al limone con ricotta.

I vini in tavola: Marghia Cannonau di Sardegna Docg 2019; Querra Cannonau

di Sardegna Docg Riserva 2019; Iosto Miglior Cannonau di Sardegna Docg Riserva 2018 (tutti Antichi Poderi Jerzu).

Commenti: La cena ecumenica ha riscosso grande successo e approvazione di tutti gli Accademici. Una tavola apparecchiata a tema, elegante e sobria. Il patron Marino sempre attento, gentile e premuroso ha riservato agli Accademici un'accoglienza curata, donando alle signore splendide composizioni floreali a fine serata. Lo chef Alberto riconferma la sua bravura e originalità in cucina. Il Delegato Raffaele Sestu, con i suoi aneddoti vivaci, ha reso la serata simpatica. Irene Boero ha presentato il lavoro svolto con il CST, illustrando il volume.

SASSARI

Ristorante "Osteria de' Mercati" di Federica Ghiani & Pietro Satta, in cucina Pietro Satta. ●Via Mercato 2, Sassari; ☎ 079/207 4486; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura domenica (solo a pranzo).

Le vivande servite: flan di zucca, erbe mediterranee, craterellus conucopioides, fonduta di ovinforth, carpaccio di carne marinata, porcini, mandorle tostate, restrizione di teriyaki; bottoni di semola, casizolu, provola affumicata, cicoria ripassata e restrizione di Bovale; anatra cotta a bassa temperatura con crema di patate, timo, rosmarino e composta di arance e mela cotogna; cremoso di ricotta di pecora, aranzada, mandorle e carasau.

I vini in tavola: Torbato brut (Sella & Mosca); Vermentino di Sardegna Doc (Cardile); Antigori 2020 rosato Igt (Gjola); Surrau 2021 (Cagnulari); Nero Ricamo Desia 2019.

Commenti: "Osteria de' Mercati" è un progetto che Federica Ghiani (sommelier) e Pietro Satta (chef) portano avanti da tempo e si basa su un'idea di cucina contemporanea fatta di contaminazioni, ricordi, territorio e, soprattutto, di stagionalità. Il locale, arredato in stile minimal contemporaneo, sorge infatti nel cuore pulsante del centro storico sassarese, in Via Mercato, storicamente conosciuta come la via del commercio, e in particolare nel vecchio laboratorio grafico di Paola Dessy, figlia d'arte dello storico pittore sassarese Stanis Dessy.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

Ristorante "Il Carpaccio" di gestione familiare. ●Ch. De Waterloo 1033, Bruxelles;

☎ 0032/23745767, cell. 0032/485210782; ilcarpaccio.uccle@gmail.com, www.il-carpaccio.be; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: focaccine rustiche; pappardelle al sugo di anatra; arrosto di capretto alla siciliana; torta della nonna del contadino.

I vini in tavola: Anthilia Bianco Sicilia Doc (Donnafugata); Chianti Colli Senesi Doc 2021 bio (Tenuta Le Calcinai); Il passo Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt (Vigneti Zabu).

Commenti: Ha fatto gli onori di casa il Delegato Carlo Pagliacci che, nell'introdurre il tema, ha sottolineato l'importanza della cultura contadina nella cucina regionale. L'Accademica Claudia Magagnoli ha intrattenuto gli Accademici spiegando le scelte del menu proposto dallo chef Carlo Previti, sottolineando come alcune ricette siano state tratte dal volume La tavola del contadino. Nell'esposizione si è soffermata sulle caratteristiche della tavola dei contadini, semplice e limitata ai pochi prodotti disponibili nel corso dell'anno, ma che dava il meglio di sé in alcune ricorrenze religiose o agrarie. Il menu ha fatto riferimento a diverse regioni d'Italia, ed è stato apprezzato unanimemente.

FRANCIA

PARIGI

PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Via del Campo" di Enrico Masia, anche in cucina. ●22, rue du Champ de Mars, Parigi; ☎ 0033/145516459; contact@via-del-campo.paris, www.via-del-campo.paris; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: frittatina alle erbe, uova strapazzate al tartufo, salumi e formaggi con pane carasau; fregola con legumi di stagione; su filindeu in brodo di gallina; maialino arrosto, patate novelle al forno e verdure di stagione in pinzimonio; cantucci; castagnaccio; insalata di frutta.

I vini in tavola: Falanghina 2020 (Di Majo Norante); Nebbiolo Doc 2019 (Luigi Giordano); Tai rosso Doc 2020 (Gianni Tessari); Ternura Vino Dolce (Cantina del Mandrolisai).

Commenti: Le due Delegazioni parigine si sono ritrovate insieme per onorare questa occasione speciale. Ottima la realizzazione del menu, con un piacevole fuori programma da parte dello chef: una rara specialità sarda "su filindeu", in una versione più leggera, perché tutti potessero degustarla. Il Vice Delegato Gian Paolo Cossu ha raccontato la storia e le origini di questa pasta, ora quasi introvabile. Anche i vini hanno riscosso il gradimento di tutti. Ambiente caloroso, allegro e frizzante. Il ritrovarsi è stato apprezzato da tutti gli Accademici e amici.



EUROPA segue

GERMANIA

FRANCOFORTE

Ristorante "Tempaccio" di Massimo Sparaco, anche in cucina. ● Liebigstr. 47, Francoforte ☎ 004969/20733079; info@tempaccio.de, www.tempaccio.de; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: cipolla ripiena; minestra d'orzo perlato; tortelli di zucca su fonduta di formaggio d'Alpe con schiuma alla noce moscata; suprema di faraona al fieno con polenta e zabaione salato; dessert al formaggio contadino e pere; frittelle di mele.

I vini in tavola: Trento Doc bianco (Cesarini Sforza); Sauvignon Blanc (Girland); Barbera d'Alba (Damilano).

Commenti: Si è celebrato il tema dell'anno con un menu di 5 portate, preparato dal cuoco e titolare Massimo Sparaco, sostenitore da sempre di una cucina legata al territorio, alla natura e ai suoi prodotti ma anche aperto a una sana contaminazione delle tradizioni. La serata, accuratamente organizzata dalla Delegata Laura Melara-Dürbeck, ha visto la partecipazione di tantissimi Accademici e amici. Graditissimo da tutti il secondo: suprema di faraona con polenta e zabaione saltato. La serata si è chiusa con due dolci, entrambi caldi: un dessert al formaggio contadino e pere e deliziose frittelle di mele servite al cartoccio. Ottimi i vini.

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Puro" di Angelo Monaco, anche in cucina. ● Nymphenburger Str. 191, Monaco di Baviera; ☎ 0049/8966549970; info@puro-bar-cucina.de, www.puro-bar-cucina.de; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: salsiccia lucana e focaccia, capriata di Matera; strascinati con baccalà e peperoni cruschi; agnello con patate raganate e cicoria; dolce della sposa.

I vini in tavola: Vino Briga rosé Merlot Igt; Ventomare Chardonnay Vendemmia 2021; Sulco Aglianico Basilicata, Vendemmia 2018 (tutti della Cantina Crocco).

Commenti: I Simposiari Claudia Riehl e Claudio Zanghi non potevano fare scelta migliore. Il proprietario e cuoco Angelo Monaco è originario della Lucania la regione in cui, secondo Aristotele, furono introdotti in Italia l'agricoltura e la cultura dei banchetti, all'origine delle riunioni conviviali. Il menu, basato su prodotti autentici provenienti dalla Lucania, si è articolato in un'atmosfera cordiale, con il cuoco che accompagnava i piatti tradizionali con illuminanti commenti. Le specialità e l'abbinamento dei vini, tutti locali, hanno ricevuto consensi; la capriata e l'agnello (marinato 2 giorni nell'Aglianico) con patate e cicoria hanno suscitato vivo apprezzamento.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN AMSTERDAM LEIDEN

Ristorante "Fattoria Naturale" di Friso Haring e Julia. ● Noordeindseweg 107, Berkel en Rodenrijs; ☎ 0031/105116644; www.fattorianaturale.nl; coperti 60. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì; mercoledì - venerdì a pranzo.

Le vivande servite: lingua di vitello, burrata e rapa rossa affumicata, vitello tonnato, roastbeef, carpaccio di marchigiana, verdure grigliate; tortellone ripieno di zucca, ricotta, burro e salvia; risotto al vino rosso; brasato di filetto di maiale; entrecôte di marchigiana e contorni di stagione; tagliere di formaggi (pecorino, gorgonzola, taleggio); torta mattone (una rivisitazione del tiramisù).

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc, Canah (bio); Pinot Grigio delle Venezie Doc 2021 (entrambi Perlage); Rosso Montalto Valpolicella 2020 (Sol de Montalto); Pagoda, Rosso Veronese Igt 2019 (David Sterza).

Commenti: La cena ecumenica è stata preceduta da una visita guidata della fattoria. Gustosi gli stuzzichini dell'aperitivo. L'antipasto abbondante è stato apprezzato per la varietà. Molto graditi i tortelli, mentre il risotto, dal gusto molto pronunciato, ha incontrato meno entusiasmo. Di sicuro il "piatto forte" del ristorante è l'entrecôte di marchigiana, praticamente perfetta! Gradito anche lo stufato di maiale accompagnato da contorni di verdure di stagione cotte alla perfezione. Il tagliere di formaggi buono, mentre la torta mattone è risultata a molti estremamente dolce. I vini ben abbinati. Il servizio, molto accogliente e attento, ha contribuito senza dubbio al successo della serata.

UTRECHT

Ristorante "Retrogusto" di Angelo Sciacchitano, anche in cucina. ● Hogestraat 9, Druten; ☎ 0031487/785784, cell. 0031/646342489; info@retrogusto.nl, www.retrogusto.nl; coperti 50+36 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica (inverno), lunedì.

Le vivande servite: caponata siciliana su crostino; polenta abbrustolita con ragù di salsiccia siciliana in bianco e tartufo; risotto con crema di zucca, gorgonzola e cubetti di pancetta tesa; guancia di maiale brasata al vino rosso con purè di patate e porcini; torta caprese con dadolata di pere caramellate e gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra dry 2021 (Le Contesse); Chardonnay 2021 (Istituto agrario San Michele); Vermentino Maremma 2019 (Proveditore); Langhe rosso 2017 (Fittino Picco Ceste); Tanit, Moscato liquoroso 2018 (Miceli).

Commenti: Cena ecumenica sotto la guida del Simposiarca Rob Cozzi. Il patron e chef Angelo Sciacchitano e il suo staff hanno fatto capire, fin dal primo momento, che la scelta è stata quella giusta. Lo chef di origine siciliana è riuscito a portare ad alto livello piatti essenzialmente semplici, accompagnati da un servizio impeccabile. Eccellente la caponata siciliana con, a seguire, una polenta ben arrostita con salsiccia siciliana impeccabile. Delizioso il risotto. Il secondo ha ottenuto grandi consensi: indimenticabile il purè di patate. Torta caprese fatta in casa, così come la focaccia perfetta a inizio pasto, hanno confermato le qualità dello chef. Ottimi i vini abbinati perfettamente.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Ruvida" di Valentina Franchi, in cucina Michel Fanti. ● Praça da Armada 17, Lisbona; ☎ 00351/ 213950977; geral@ruvida.pt, www.ruvida.pt; coperti 22+22 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: culatello di Zibello Dop del podere Cadassa con uva moscato, noci e gocce di mallo; zuppa di topinambur e castagne; tortelli ripieni di formaggi vaccini di malga e verze, conditi con burro d'alpeggio e crumble di polenta valdostana; capunti di semola di grano duro al ragù bianco di carni miste ed erbe selvatiche; carpaccio di carne salada di produzione propria, stagionata 30 giorni, con fonduta di puzzone di Moena al ginepro e patate selvatiche; petto di faraona al miele e mostarda, con friggione e indivia brasata; ricotta di pecora sarda Dop e saba di Lambrusco del Borgo del Balsamico.

I vini in tavola: Ursa, Grechetto Gentile; Ruggia, Grechetto Gentile, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Picolit; Rosso, Barbera, Cabernet Sauvignon (tutti Caccianemici).

Commenti: Per la cena ecumenica lo chef Michel Fant ha preparato un menu molto interessante sul tema. Gli Accademici e ospiti hanno riempito il locale predisposto per la cena con un ambiente di convivialità eccellente. Sandro Fabris ha fatto un intervento molto apprezzato sul tema e il menu. La qualità del cibo era molto buona; molti elogi per i tortelli ripieni di formaggi e il petto di faraona con un friggione buonissimo. Un menu all'altezza della cena ecumenica. Ospite d'onore la dottoressa Francesca Guariglia, Vice-Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia in rappresentanza dell'Ambasciatore Carlo Formosa.

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "Bardo St James" di Luca Maggiora, in cucina Graziano Bonacina. ● 4 Suffolk Place, Londra; ☎ 0044/2038282487;

www.bardostjames.com; coperti 150. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: selezione di pinna con verdure fresche dell'orto, vitello tonnato con profumo di tartufo nero, tartare di tonno mista a ortaggi, burrata con radici di stagione; risotto alle verdure autunnali; branzino arrosto con salsa bagna cauda; insalata di pomodorini e fichi; lenticchie in umido; semifreddo di Ferrero Rocher.

I vini in tavola: Spumante ABC biologico; bianco; rosso (entrambi I Lochi).

Commenti: Simposiarca e padrona di casa della serata è stata Roberta Messina Aloï. Il Delegato Maurizio Fazzari ha offerto un caldo benvenuto al Console Generale Domenico Bellantone e alla sua gentile consorte, il quale ha rivolto parole di elogio per l'Accademia e l'attività svolta da questa Istituzione nel corso dei decenni. A continuazione della serata, il Delegato ha illustrato alcuni passaggi del libro pubblicato in occasione della cena ecumenica che è stato donato a tutti gli Accademici e gli ospiti hanno molto apprezzato tanto la qualità e presentazione ricercata dei piatti, quanto la gentilezza e la professionalità di uno staff sorridente e premuroso e una musica dal vivo di sottofondo.



NEL MONDO

BRASILE

FORTELEZA

Ristorante "Armonia Lounge e Restaurant" di A e G Restaurant Ltda., in cucina Ronaldo Ferreira. ● Avenida dos Golfinhos 2195, Porto Das Dunas, Aquiraz; ☎ 0055/85321806769, cell. 0055/85996275089; alessandro.prestige@gmail.com, www.armonialoungerestaurant; coperti 45+65 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: baciata; vitello tonnato; lasagna al pesto; ossobuco con risotto milanese; crostata di fragole.

I vini in tavola: Ferrari Brut; Nebbiolo d'Alba Doc (Tenuta Rocca); Barbera d'Asti Docg (Villa Montisil).

Commenti: Locale molto accogliente, con vista mare e bel giardino interno. Le proposte in carta sono ricche di prodotti tipicamente italiani, in parte importati direttamente dal proprietario, privilegiando alimenti biologici e una cucina

salutare. Lo chef, di origini italiane, ha preparato un menu ad hoc per l'evento con ambientazione particolarmente ricercata. Presenti quasi tutti gli Accademici, si è potuto degustare il ricco menu armonizzato con eccellenti vini e volto a interpretare al meglio il tema, con tanto di stampa dedicata e servito con professionalità.

SAN PAOLO SAN PAOLO SUD

Ristorante "Supra" di Mauro Maia. ●R. Leopoldo Couto Magalhaes 681, San Paolo; ☎0055/1130714473; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: panzanella alla romana e frittata di pasta; mezzemaniche alla gricia; pollo alla cacciatora; ciambelle al vino accompagnate dal Moscato di Terracina; frutta di stagione.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Doc (Poderi del Paradiso); Argiano NC Rosso di Toscana Igt.

Commenti: Come tradizione, le due Delegazioni di San Paolo si sono riunite in occasione della cena ecumenica. La cena a quattro mani è stata preparata dallo stesso proprietario del ristorante Mauro Maia con la collaborazione dello chef stellato Claudio Rocchi venuto per l'occasione dall'Italia. Numerosa la partecipazione degli Accademici che hanno particolarmente gradito l'interpretazione del tema fatta dai due cuochi. Successo della frittata di pasta: una certezza nella cucina del contadino. La pasta alla gricia non poteva mancare, essendo alimento dei pastori laziali. Ottima la cottura del pollo alla cacciatora. Servizio di qualità in un ambiente allegro e accogliente.

GIAPPONE

OSAKA E KANSAI

Ristorante "Lanterna di Genova" di Silvia Boffelli anche in cucina. ●3 Chome-2-8 Nakazaki, Kita Ward, Osaka; ☎081/663710606; www.lalaterna.web.fc2.com, www.facebook.com/lalaternadi-genova; coperti 16. ●Parcheggio comodo; ferie variabili, Ferragosto e Capodanno; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: focaccia di Recco al formaggio; cima alla genovese; corzetti al pesto; cappon magro; castagnaccio.

I vini in tavola: Punta Crena, Rossese; Carmignano Docg (Fattoria Ambrà); Lussina Mari (Cantina Sancio); Vermentino Etichetta Grigia (Lunae).

Commenti: Bellissima serata nella quale 18 appassionati hanno celebrato la cena ecumenica a Osaka nel ristorante "Lanterna di Genova". È stata anche l'occasione per consegnare le insegne alla nuova Accademica Viviana Di Blasi Penkhues. Come piatto contadino della serata, sono stati nominati a pari merito i corzetti al pesto e il cappon magro. Su decisione del

Legato, il piatto accademico, consegnato alla chef Silvia Boffelli, è stato assegnato ai corzetti al pesto.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

HONG KONG

Ristorante "La Favorita" di Andrea Vigliore. ●The Sixteenth, 2/F Oxford House Taikoo Place, 979 King's Rd, Quarry Bay, Hong Kong; ☎00852/27881993; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.

Le vivande servite: tomino e verdure dell'orto marinate; vitello tonnato della tradizione; polenta e latte; tagliatelle al ragù di agnello, manzo e Grappa; cappello del prete arrosto con patate novelle; torta di mele con stracciatella.

I vini in tavola: Fallegro Langhe Favorita Doc 2021; Grignolino d'Asti Docg 2019 (entrambi Gianni Gagliardo); Langhe Rosso Doc Long Now 2005 (Pelissero); Barbera d'Alba Doc Cascina Francia 2007 (Giacomo Contorno); Moscato d'Asti Docg Cascina Fiori 2016 (Poderi Oddero).

Commenti: La cena ecumenica è stata organizzata in collaborazione con l'Associazione dei Cavalieri dal Tartufo d'Alba (Hong Kong), che ha deliziato con una selezione di vini piemontesi esclusiva e molto apprezzata dagli oltre 60 commensali. Il ristorante scelto, di recente apertura, ha proposto un menu ispirato alle tradizioni contadine regionali che, tuttavia, si è rivelato, all'esecuzione, forse banale. L'accompagnamento di vini di altissima qualità è riuscito comunque a riscaldare gli animi e a rendere la serata un discreto successo.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Oso" di Oasia Hotel Downtown, in cucina Diego Chiarini. ●100 Peak Shear Street, #27th Floor, Oasia Hotel Downtown, Singapore; ☎0065/63278378; reservation@oso.sg, www.singapore.oso.sg; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crema di granoturco e trito di erbette, torta di pane raffermo con prosciutto e uovo; gnocchi al latte con brasato di coda di manzo in gremolata; trota, le sue uova, crema di cipolle e pesto di insalata; coniglio con tartufi neri e castagne, cotto nel forno a legna; pane e formaggio cotti a fuoco vivo e fichi neri al vino rosso con gelato ai mirtilli.

I vini in tavola: Prosecco extra dry N.V. (Piccini); La Massa 2018 (Giampaolo Motta); Hermes Diactoros I 2015 (Omina Romana).

Commenti: Per questa cena ecumenica la Simposiarca Chiara Randi si è affidata alla creatività dello chef Diego Chiarini che ha saputo interpretare, in modo davvero originale, il tema del 2022, includendo piatti ispirati al campo e al prato, al cortile e al porcile, alla stalla e al fienile, all'orto vicino allo stagno, al sottobosco, alla cantina, al frutteto e al vigneto. Il tutto nella bellissima cornice del ristorante con una elegante tavolata. La serata si è svolta piacevolmente, all'insegna della convivialità e lo chef ha ricevuto in omaggio una copia del libro *La Tavola del Contadino: il campo, il cortile e la stalla*.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

Ristorante "Osteria Trevi" di Vincenzo Padula, in cucina Vincenzo e Marco Padula. ●4 Park Ave, Madison (New Jersey); ☎001/9738459800; www.osteriatrevinj.com; coperti 75+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: polenta con funghi saltati e salumi misti; tacconelle casalinghe al ragù; spaghetti alla chitarra alla gricia; braciola di maiale con crocchette di patate e broccolini di rapa saltati; pera cotta e Moscato.

I vini in tavola: Prosecco La Delizia Falinghina 2021 (Feudi di San Gregorio); La Sacrestia Langhe Nebbiolo 2017 (Vietti); Moscato d'Asti 2021.

Commenti: Un piacere perenne che viene visitato una volta l'anno, ora punto di riferimento per la cena ecumenica. Sempre con piatti fantastici, come la polenta con funghi che è stata molto gradita da tutti. Le tacconelle al ragù erano deliziose e gli spaghetti alla gricia erano all'altezza della loro reputazione di classica specialità romana. I secondi sono stati lodati come superiori ed eccellenti dalla maggioranza. Un finale goloso con la pera cotta e Moscato. "Osteria Trevi" è come un vecchio amico che non manca mai.

NEW YORK

Ristorante "Osteria Brooklyn" di Raffaele Solinas, anche in cucina. ●458 Myrtle Avenue, Brooklyn (New York); ☎001/6467509156; osteriabrooklyn@gmail.com, www.osteriabrooklyn.com, www.facebook.com/osteriabrooklyn, www.instagram.com/osteriabrooklyn; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: pane carasau, mousse di cannellini, salsiccia piccante e fonduta di pecorino sardo; bicchieri di pane frattau, germogli al basilico, fregola sarda allo zafferano, caviale di melanzane, salsiccia piccante e salsa al pecorino stagionato; gnocchetti sardi al ragù di cinghiale, bacche di ginepro, ricotta mustia; maialino da latte ricucito, zucca dolce, crema di carciofi, riduzione al

vino rosso; formaggelle di ricotta, uvetta, meringa alla torcia, glassa al mirto.

I vini in tavola: La Cala Vermentino di Sardegna Doc; Cannonau di Sardegna Riserva Doc; Tanca Farrà Alghero Rosso Doc.

Commenti: Per la cena ecumenica, la Delegazione ha scelto un ristorante a Brooklyn, gestito dallo chef sardo Raffaele Solinas, focalizzando sulla cucina sarda, particolarmente adatta al tema dell'anno. L'atmosfera giusta si è creata ospitando, nel cortile del ristorante, una tavola unica. Onorati della partecipazione del Console Generale a New York, Fabrizio Di Michele e la consorte Giorgia. L'Accademico Eugenio Perrier, anche lui sardo, ha spiegato le influenze storiche dell'isola sulle origini gastronomiche della regione. Molto apprezzate sono state la fregola e gli gnocchetti e, particolarmente, il maialino da latte ricucito.

WASHINGTON D.C.

Ristorante "Il Pizzico" di Enzo Livia, anche in cucina. ●15209 Frederick Rd, Rockville, MD, Rockville (Washington); ☎001/3013090610; info@ilpizzico.com, www.ilpizzico.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: involtini di melanzane ripiene di formaggio di capra e condite con una leggera salsa al pomodoro; arancine alla siciliana, rivisitate con una fonduta al teleggio; bucatini fatti in casa, con le sarde, con una salsa a base di finocchio, uva sultanina, cipollotto, pinoli, peperoncino e vino bianco; cernia alla siciliana con pomodoro fresco, olive, capperi, poggiata su un letto di spinaci; briocche al pistacchio (di Bronte) con grattugiata di cioccolato fondente di Modica.

I vini in tavola: Barbazzale Sicilia 2020 (Cottanera Etna); Grillo Sicilia 2021 (Alta-villa della Corte).

Commenti: La Legazione si è riunita per la cena ecumenica, organizzata dalla Legata Maby Palmisano, nel ristorante di Enzo Livia. Lo chef Livia, nato in Venezuela da genitori siciliani, è il portabandiera della cucina siciliana a Washington DC da 32 anni. Il ristorante è amato dai residenti del quartiere. Egli ha saputo creare un ambiente accogliente ed elegante, nonostante la location non sia delle migliori. Piatti forti: bucatini con le sarde e la briocche con crema al pistacchio delicata e gustosa, su cui è stato grattugiato il cioccolato fondente di Modica. Infine l'amaro della casa, creato dallo chef, ha chiuso in bellezza una stupenda serata.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Pinerolo**
Anna Maria Pons

 **Torino**
Grazia Ciccarelli ● Giuseppe Roccia

LOMBARDIA

 **Mantova**
Paola Cortese ● Massimo Fantoni ●
Lucio Tebaldi

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Bolzano**
Giancarlo Finelli

 **Rovereto e del Garda Trentino**
Andrea Gentilini ● Marco Orazio Poma

VENETO

 **Treviso**
Sonia Cattarin

 **Venezia**
Nina Zugni Tauro Mamoli

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Roberto Corinaldesi

 **Ferrara**
Marco Linguerri ● Carlo Magri

 **Imola**
Giorgio Conti ● Vinicio Dall'Ara ●
Federico Galassi ● Davide Monti ●
Carlo Pirazzoli

 **Lugo di Romagna**
Enrico Bignami ● Elisa Guerra ● Rita Martelli ●
Mattia Preti

 **Parma Terre Alte**
Mariavittoria Grassi ● Giovanni Montani

TOSCANA

 **Apuana**
Gabriele Bechini

 **Lucca**
Maria Pia Mancacci

 **Pisa**
Lorenzo Paladini

 **Siena**
Isacco Barazzuoli ● Federica Zambon

 **Valdelsa Fiorentina**
Emilio Battisti ● Cristina Maffei

 **Versilia Storica**
Andrea Incerpi ● Francesco Paolo Ledda

 **Volterra**
Stefano Pruneti

MARCHE

 **Fermo**
Paolo Acciarri ● Francesco Marsili ●
Annalina Marziali

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Cristian Noto ● Giacomo Pirolli

 **Roma Aurelia**
Felice Fazio

 **Roma Eur**
Gabiella Pravato ● Sergio Santelli

ABRUZZO

 **Avezzano e della Marsica**
Vincenzo Francesco Felli ● Giovanni Sestini

PUGLIA

 **Foggia-Lucera**
Maria Teresa De Vita

CALABRIA

 **Area Grecanica-Terra del Bergamotto**
Domenico Chindemi ●
Fausto Antonio Francioni

SARDEGNA

 **Alghero**
Mario Delitala

 **Gallura**
Silvana Mura

 **Nuoro**
Anna Lisa Conti

FRANCIA

 **Lilla**
Stephanie Allard

 **Parigi**
Livia Giongo

GERMANIA

 **Colonia**
Franz Froehlke

 **Francoforte**
Giuseppe Drago ● Maria Caterina Arnaldi Klink ●
Ariane Wirth-Piller

ISRAELE

 **Tel Aviv**
Tiziana Caldelli

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Pechino**
Luca Pietro Antonio Aurelio Pensabene

SPAGNA

 **Madrid**
Giovanni Bifulco • Marco Sebastiani

STATI UNITI D'AMERICA

 **Miami**
Cesare Sassi

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Filippo Maccarrone

TUNISIA

 **Tunisi**
Fabrizio Saggio

UNGHERIA

 **Budapest**
Adriano Di Nicoló • Silvia Merighi •
Armando Salierno

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

 **Pavia**
Giuseppe Noviello
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Daniela Ortali Zoli (da Tokyo)

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Catia Camillini
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**
Maria Betti (da Francoforte)

SVIZZERA

 **Suisse Romande**
Arrigo Merlo Olivetti (da Biella)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

 **Torino Lingotto**
Delegato: Daniele Munari
Vice Delegato: Sergio Bonziglia
Segretario: Paolo De March
Tesoriere: Fabio Maria Massara
Consulatore: Mario Del Sarto

TOSCANA

 **Siena**
Consulatore: Ludovica James

UMBRIA

 **Foligno**
Delegato: Claudia Valentini
Vice Delegato: Graziella Pascucci
Segretario: Leonardo Lupidi
Tesoriere: Isabella Gaudino
Consultori: Carlo Bertuzzi • Daniele Falchi

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Consulatore: Gionata Bosco

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Alessandria**
Luigi Carlo Michele Bussolino

VENETO

 **Padova**
Edmondo Matter

 **Rovigo-Adria-Chioggia**
Lucio Rizzi

 **Venezia**
Alberto Ravagnan

TOSCANA

 **Lucca**
Giovanni Cicerchia

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Donato Pastorino

CALABRIA

 **Locride-Costa dei Gelsomini**
Pasquale Gagliardi

REGNO UNITO

 **Londra**
Luigi Forni

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Paolo R. Grandi

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



FOCUS

see page 3

TEARS OF THE STARS

The joy of recognition, and the barbs that come with it: the hard life of 'fine dining'



René Redzepi



David Kinch

This is the type of news that leaves (even self-appointed) gastronomists reeling worldwide. **René Redzepi's** noma in Copenhagen, the world's undisputedly best restaurant according to the prestigious review 'The World's 50 Best Restaurants', will close at the end of next year. How so? Charging a minimum of 500 euros a head, always full, with a six-month waiting list for gastrotourists from all corners of the world, it's nevertheless closing up shop. Unbelievable. The acclaimed chef tersely blamed prohibitive costs, a need to rethink the industry, and the necessity for a total reorganisation of the workplace and staff. A restaurant with hundreds of applicants for unpaid internships can't sustain its expenses: something is off here. With its three Michelin stars, and celebrated for such modern, vivacious 'new Nordic' dishes as "grilled reindeer heart on a bed of fresh pine and saffron ice cream in a beeswax bowl", it nevertheless can't keep going. Californian chef **David Kinch** has also recently closed his three-starred restaurant, **Manresa**. He agrees that fine-dining restaurants are unsustainable, with exorbitant costs, huge waste, gruelling shifts, repetitive assembly-line tasks and staff exploitation. Ethical problems also arise, therefore.

The starry glitter conceals an opaque world of anxiety and fear

What is now happening to Redzepi, who declares himself willing to continue the operation as a "food innovation laboratory", recalls what befell the now-forgotten **Ferran Adrià**, owner-chef of the then acclaimed three-starred **El Bulli** near Roses, on the Costa Brava. A champion of molecular gastronomy, he closed his expensive and well-frequented restaurant in 2011, dedicat-



Ferran Adrià

ing himself to literary activities and research. So, beyond the television appearances, talk shows, cooking programmes, public engagements and fawning interviews, there is a concealed, opaque reality of anxieties and fears which have little to do with cooking.

Today's high-class restaurants need press offices, social network experts and PR and advertising agencies. Major sponsors and journalistic praise are indispensable. **All this burdens not only the pocketbook but also the body and soul.**

The psychological aspect is what celebrity chefs fear the most

Some have two, three or more restaurants bearing their names and must oversee them, hire personnel worthy of their reputation, and keep well-stocked wine cellars whose square footage is also a huge expense. But what most frightens celebrity chefs is the psychological aspect. **It's hard to maintain that pace** and especially to endure the fear of losing some influencer's favour. Losing a star spells disaster. Some couldn't bear it and committed suicide; others rejected the honour. But those are rare cases. Mostly, receiving a third star is a dream come true to restaurateurs who see their life's work being richly rewarded. But for diners, all that changes is the cost of a meal, which nearly doubles, as does the time spent waiting for a table.

Paolo Petroni



A WISE DEFENCE OF ITALIAN FOOD AND WINE TRADITIONS

[See page 4](#)

Food sustainability is widely discussed in modern society, particularly in developed nations whose high standard of living also causes food waste. Various publications, including scientific ones, urge moderate consumption. The Academy has had the great honour of safeguarding Italy's valuable food heritage over the years: it would be wise to continue staunchly defending our culinary traditions, appreciated worldwide.

THE KITCHEN OF FRATTA

[See page 7](#)

A mysterious, marvellous place which feeds the imagination, described by Ippolito Nievo in his *Le confessioni d'un italiano* (*Confessions of an Italian*). Vast spaces, alcoves and hideouts, pantries and cupboards, walls bearing years' worth of soot: almost a sacred realm, whence emanated the complex interplay of colours, flavours and fragrances created by the daily ritual of food preparation.

PANELLA AND PANISSA

[See page 9](#)

They may seem the same, but they aren't. The Sicilian *panella* and the Ligurian *panissa* are both centuries-old street foods made of chickpeas, water and salt. *Panella* is fried, seasoned with salt and parsley, and served inside *mafalda* or *muffulettu ri parrini*: loaves of bread weighing around 100 grammes with sesame-covered crusts. The Ligurian traditional *panissa* is served inside *fugassette*: white, round, flattened crustless bread rolls.

THE FRAGRANCE OF BONFIRES IN THE ALTA LUNIGIANA

[See page 10](#)

Bonfires originate from propitiatory fires to welcome a new harvest and burn away the world's evils. In Lunigiana, they are lit

around the winter solstice, particularly in some areas of Alta (Upper) Lunigiana which hold competitions for the highest bonfire. The season's pervasive cold makes food a protagonist of winter traditions: some recipes have roots in rituals whose symbolic value has been lost, such as broths obtained from slow-cooking elderly animals.

FOOD SUPERSTITIONS AND ENIGMAS

[See page 12](#)

The chilli pepper's horn-like shape and fiery nature have made it a talisman against misfortune. The complementary symbolic function of attracting fortune could be assigned, suggests Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli, to sparkling wine, whose fresh transparency could extinguish the cleansing fire of the feisty pepper.

MENFI, CITY OF WINE FOR 2023

[See page 14](#)

Menfi is the third Italian City of Wine since the Associazione Città del Vino (City of Wine Association) launched this annual nomination in 2020. This prestigious recognition honours a community's dedication to wine culture and its associated activities, as well as the territory's distinctive wine-growing characteristics.

SAVOY CABBAGE: A HUMBLE, GENEROUS WINTER INGREDIENT

[See page 16](#)

This rustic, nutritionally complex plant is cold-resistant; indeed, its flavour improves if it endures the winter chill. This eclectic, versatile vegetable stars in many recipes from Ligurian stuffed cabbage to the many regional cabbage soup variants.

WASTE NOT, WANT NOT!

[See page 18](#)

The culture of reusing leftovers and avoiding waste has persisted through the

centuries and has come down to us. Not even kings, emperors, counts, marquesses and rich but frugal bourgeois threw things away willy-nilly, while peasants and proletarians couldn't afford it. After the holidays, what foods are left over? Morello Pecchioli suggests ways to repurpose them into something new and delicious.

A HEARTY CHICKEN BROTH

[See page 20](#)

Novara Academician Flavio Dusio dispenses advice on choosing the right poultry for preparing broth. Lengthy cooking, besides conveying flavour and fragrance, also infuses the broth with proteins containing every amino acid, including those essential to our health. A good broth can mount a sturdy defence against 'flu and cold viruses because it contains iron and other minerals as well as B-group vitamins.

A PIGNATA: THE EARTHENWARE COOKING POT

[See page 22](#)

Earthenware cooking vessels, which respect flavours and the organoleptic properties of food, are making a comeback. Many traditional Italian recipes require cooking in terracotta pots; this culinary method is particularly associated with strong flavours for soups, dips, pulses and stews.

BREAD AND BUTTER 4.0

[See page 24](#)

Butter, recently reviled with unfortunate commercial consequences, is making a comeback. The 'butter board', born in the USA, is gaining popularity online and even among chefs. It is a chopping board slathered with softened butter sprinkled with ingredient combinations to whet any palate: gastronomic experiments ranging from savoury to sweet, from the subtly fruity to the assertively spicy, from the delicacy of honey to the refinement of salmon.



FROGS: A DELICIOUS 'POOR FOOD'

See page 26

Frog flesh has long been a crucial source of nutrition, especially among the inhabitants of Italy's many swampy areas, traversed by canals and dotted with ponds. After the economic boom of the 1950s and 1960s, frogs fell out of favour. Frog recipes are often simple; the earliest documented example is Bartolomeo Sacchi's fried frog recipe. Frogs have traditionally been prepared in many different ways: in stews, with tomato, in *guazzetto* sauce, in risotto, in omelettes and in soup.

EIGHTY YEARS AS A TERRITORIAL AMBASSADOR

See page 28

There are establishments which, through their daily endeavours in the kitchen, have gradually taken root as ambassadors for their territories, its products and their recipes. Treviso Academician Giancarlo Saran recounts the eighty-year history of the Rino Fior restaurant, in Castelfranco Veneto: a reliable beacon of quality and commitment.



RETURNABLE CONTAINERS

See page 31

The European Commission has proposed a crackdown on packaging in the EU to reduce packaging waste by 15% in every member State within 20 years. Achieving this would require a return to the concept of 'returnable containers'. The project has ignited vociferous protests in defence of the packaging industry, with associated perplexities about practical implementation and, not least, the hygiene of contents.

'TRAFFIC-LIGHT' LABELS: A COMPLEX ISSUE

See page 32

Italy has asked the European Commission for a careful evaluation of the 'traffic-light label' proposal and for proof of its utility. The Nutriscore red label often expresses a negative a priori judgement on foods which are perfectly compatible with a healthy diet if consumed judiciously. Instead, Nutriscore has awarded green labels to several highly processed foods.



FOOD CHAIN MONITORING

See page 34

Food chains can be simple or complex, depending on how many transfers a product goes through before it reaches the consumer. Food chain transparency certification introduces greater clarity and accountability into industrial processes, thereby transmitting more trust and informed choice to consumers while ensuring authenticity and food safety.

NO MORE 'BUTTERFLIES'

See page 35

The recent controversy surrounding the adolescent Italian gymnasts nicknamed 'butterflies' has stirred up debate regarding dietary habits, especially among the young. These issues are by no means minor, and must be tackled judiciously.



*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*