

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



1953  70°  2023

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



ISSN 1974-2681

N. 356, FEBBRAIO 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RM/

FEBBRAIO 2023 / N. 356

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIOVANNI BALLARINI,
GIUSEPPE BENELLI, MICHELE BURGIO,
GIANCARLO BURRI, GIUSEPPE CANGEMI,
FRANCESCO CASADEI, ELISABETTA COCITO,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,
ALBERTO TIBALDI, ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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

Focus del Presidente

3 L'Accademia nel suo
settantesimo compleanno
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Il Santo più dolce che ci sia
(Morello Pecchioli)



6 La cucina napoletana
di Benedetto Croce
(Giuseppe Benelli)

8 L'alimentazione contadina
in Italia tra XIX e XX secolo
(Francesco Casadei)

Territorio • Turismo • Folklore

10 Casatella trevigiana
(Giancarlo Saran)

13 In Sicilia non è Carnevale
senza cannolo
(Giuseppe Cangemi)



In copertina: Elaborazione grafica de "La stanza di Pulcinella" di Giandomenico Tiepolo, Museo del Settecento veneziano di Ca' Rezzonico, Venezia



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.



- 14** Una bionda a cena
(*Flavio Dusio*)



- 16** Omaggio alla minestra d'orzo alla trentina
(*Alessandro Abbondanti*)

- 18** I giovedì grassi siciliani
(*Michele Burgio*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** Pansotti liguri
(*Paolo Lingua*)



- 22** Parole, parole, parole...
(*Elisabetta Cocito*)

- 24** Il pistacchio, goloso oro verde
(*Giancarlo Burri*)

- 26** Frollare il pesce
(*Giovanni Ballarini*)

- 28** Profumate e sapide salse
(*Alberto Tibaldi*)



- 30** L'arte del caffè a casa
(*Roberto Mirandola*)

- 32** Il formai de mut e gli sciatt
(*Lucio Piombi*)

Ristorazione e Cuochi

- 33** L'uomo che ha "inventato" il lardo di Colonnata
(*Paolo Petroni*)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** La riforma Cartabia e il diritto alimentare
(*Andrea Vitale*)



- 35** In cucina risparmiamo gas
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

- 36** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 37** Eventi e Convegni delle Delegazioni
41 Accademici in Primo Piano
43 Calendario Accademico
49 Attività e riunioni conviviali
67 25 anni di Accademia
68 Carnet degli Accademici
69 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
70 International Summary





L'Accademia nel suo settantesimo compleanno

*Lungi dall'aver concluso la sua missione,
resta il baluardo a difesa
della nostra civiltà della tavola.*

Oltre alla volontà delle persone e al dissesto finanziario, ci sono due cause che possono determinare la cessazione di una società o di una associazione: il raggiungimento dello scopo sociale o l'impossibilità a raggiungerlo. Per fare un semplice esempio, se si costituisce una società con lo scopo di costruire un edificio, essa si scioglie una volta completata la sua costruzione. Ma essa si scioglie anche nel caso in cui la superficie si sia dimostrata, per qualsiasi causa, in edificabile; quindi, la società non ha più alcuno scopo di esistere. Tale considerazione si ataglia perfettamente alla costituzione della nostra associazione avvenuta 70 anni fa ad opera di Orio Vergani e degli altri fondatori. Lo scopo allora era chiarissimo: **"tutelare le tradizioni della cucina italiana, promuovendone e favorendone il miglioramento, in Italia e all'estero"**.

La nostra cucina necessita ancora di tutela?

La domanda, quindi, è: la nostra cucina necessita ancora di tutela? **L'Accademia ha ancora lo scopo di esistere?** Lo scopo è stato raggiunto? Sicuramente la nostra cucina, in questi anni, è migliorata sotto diversi aspetti e soprattutto all'estero ha fatto passi da gigante, ma **ancora persistono pericoli e insidiose derive che necessitano di costante attenzione.** Dopo la celebre moda degli anni '70, innescata dalla "nouvelle cuisine" che contaminò la nostra cucina, soprattutto a opera dei ristoranti e degli chef allora celebrati, fu necessaria una lunga e paziente attività dell'Accademia per contrastare alcune assurdità che andavano a impattare sulle nostre tradizioni. Anche attraverso le nostre pubblicazioni, i convegni e la guida ai ristoranti, abbiamo assistito a un periodo di evoluzione e di intelligente ammodernamento dei nostri piatti più significativi. Tuttavia, **ora, altre minacce si affacciano:** da una parte alcuni ristoranti, per stupire e per alzare i prezzi, pro-

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



pongono miseri piattini, ben costruiti, colorati, con schizzi e spolverate sui piatti, sempre con laghetti o letti o fondi, proposti con nomi che sembrano una ricetta tanto sono lunghi. **Dall'altra parte, quella del pubblico e dell'Europa, arrivano bastonate che tramortiscono:** etichette a semaforo dette "nutriscore" che penalizzano i migliori prodotti dell'industria e dell'artigianato nazionale, ignobili accuse al vino che farebbe un terribile male e ora, in ultimo, l'arrivo degli insetti e delle **farine fatte con i grilli che finiranno nella pasta, nei biscotti, ovunque.**

*Le Istituzioni ci chiedono di contrastare i pericoli
che minacciano le nostre tradizioni*

Nei nostri colloqui con i ministeri, di qualsiasi colore, ci supplicano di contrastare tali pericoli che minacciano le nostre esportazioni, le nostre tradizioni e persino la sin qui osannata Dieta Mediterranea che viene messa sotto accusa. Anche nell'ultimo incontro avvenuto al Ministero dell'Agricoltura (come riportato in terza di copertina) **l'Accademia è stata invitata a vigilare e contrastare queste innovazioni dovute alla globalizzazione e agli interessi economici** di alcune aziende. Lungi dall'aver concluso la nostra missione, l'Accademia nel suo settantesimo compleanno resta il baluardo necessario a difesa della nostra civiltà.





Il Santo più dolce che ci sia

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*È San Valentino,
Patrono
degli innamorati.*

“O dolci baci o languide carezze”, canta Mario Cavaradossi, in attesa di essere fucilato, ricordando gli struggenti momenti intimi passati con Tosca. Mettiamo da parte Cavaradossi, Tosca e le carezze e teniamoci i baci. È San Valentino, Patrono degli innamorati. Milioni di baci veri, con lo schiocco e senza mascherina finalmente, e milioni di baci di cioccolato. I primi arrivano direttamente al cuore. Anche i secondi, passando dal palato. Dolci baci in senso lato: non solo i classici bonbon della Perugina, ma **dolciumi di tutti i tipi**: pastarelle, ciocco-

latini, torte, allusivi tiramisù... In tutta Italia il Santo Patrono dei fidanzati griffa ciambelle, biscotti, confetti, torte delle rose. Decorati, glassati, marmellatati, cioccolatati, confettati, **ma tutti con la stessa forma: a cuore.**

San Valentino è il Santo più dolce che ci sia. I pasticceri dovrebbero fargli una statua a Verona, la città degli innamorati, accanto a quella di Giulietta, tanto Romeo non è geloso.

A Terni, città natale del Santo, le pasticcerie offrono di tutto e di più: dai cuori di pastafrolla, guarniti con confettini multicolori, ai cioccolatini al caramello salato.

A Bussolengo, il Santo Patrono è venerato con una grande fiera e il dolce tipico

A Bussolengo, piccola capitale degli innamorati sulla strada **tra Verona e il lago di Garda**, venerano il Santo Patrono dedi-

candogli una grande fiera e il dolce tipico: **il Bacio di San Valentino incartato nella famosa frase di Guy de Maupassant:** “Il bacio è il modo più semplice di tacere, dicendo tutto”. Ogni anno il Comune indice un concorso di pasticceria, aperto ai non professionisti, per premiare il dolce di San Valentino dell’anno. Unica regola: **il bonbon o qualsiasi altro dolcume in gara dev’essere rosso.** Come il cuore. A Bussolengo, nel XII secolo, fu eretta a San Valentino una chiesa dove le mamme e i papà di fanciulli colpiti dal mal caduco accorrevano a supplicare il Santo Patrono di guarire i figlioli e dove si riversavano i miseri contadini buttandosi ai piedi della sua statua (bellissima, c’è ancora) pregandolo di tenere la peste bovina lontana dalla loro unica manza.

La chiesa di San Valentino arricchita, dal 1300 al 1500, di due splendidi cicli di affreschi, uno all’interno e l’altro all’esterno, con le storie del vescovo martire, è un autentico scrigno d’arte che merita il viaggio per andarla a vedere.

San Valentino è anche il giorno delle “valentine”, i biglietti e le cartoline decorati o tessuti ricamati con le parole e i simboli dell’amore (cuori, anelli, fiori, lucchetti, cinture intrecciate, mandorle) che intaseranno gli uffici postali, anche se oggidi le “valentine” viaggiano via sms o whatsapp: *emoji* ed *emoticon* al posto di pazienti decorazioni, paroline dolci e artistici ricami. Ma vogliamo mettere una dichiarazione d’amore con un *emoticon*? Per fortuna non tutti hanno la testa nel cellulare. La Greeting Card Association stima che il 14 febbraio ci sia in tutto il mondo **un miliardo di biglietti d’auguri** che viaggia per posta in cerca di un cuore da trafiggere. E se l’amore non è corrisposto? Fa niente: la “valentina” serve anche da chiave per aprire la cassaforte dei sentimenti del desiderato bene.

L'evento "Verona in love" visto dall'alto





La letteratura inglese celebra il 14 febbraio con parole struggenti

Fu **Geoffrey Chaucer**, grande padre della letteratura inglese, a "inventare" la giornata degli innamorati dando il via alla romantica tradizione, durata dal Medioevo fino all'avvento del cellulare. Chaucer mise in poesia l'antichissima tradizione che racconta che gli uccelli scelgono la loro compagna il 14 febbraio, giorno di San Valentino. A quanto pare, in quei tempi, il popolino era convinto che in quel giorno, preludio degli amori primaverili e del risveglio della primavera ("A San Valentino fiorisce lo spino", recita un proverbio), gli uccelli cominciasero ad accoppiarsi. Secondo una leggenda, il Santo favorì l'amore di due giovani facendo volare intorno ai piccioncini, forse troppo timidi per dichiararsi, una coppia di tortorelle che, tubando e ritubando, incitavano i timidoni a scambiarsi tenerezze e a giurarsi eterno amore.

Fu l'altro grande padre della letteratura inglese, **William Shakespeare**, il bardo di Stratford-upon-Avon, a incrementare la fama del Santo Patrono degli amanti mettendolo in bocca alla dolce, sventurata **Ofe- lia** parole traboccanti d'infelice amore: "Sarà domani San Valentino,/ci leveremo di buon mattino,/alla finestra tua busserò,/la Valentina tua diventerò". La poveretta, ormai al limite della pazzia d'amore, s'illudeva che **Amleto** avrebbe finito di trastullarsi filosofeggiando sui teschi per dedicarsi a qualcuno - lei - più in carne. Sappiamo tutti come finì.

"Je suis deja d'amour tanné, ma tres douce Valentinée...". È la più antica "valentina" scritta da un uomo alla sua amata. Ed è anche una delle più dolci e tristi. "Sono già ammalato d'amore, mia dolcissima Valentina". Le parole, intrise di profonda malinconia, le scrive **Carlo D'Orléans**, duca di Valois, rinchiuso nella cupa Torre di Londra dopo essere stato fatto prigioniero dagli



Inglese nella battaglia di Agincourt (1415) durante la Guerra dei Cent'anni. Il duca d'Orléans rimarrà nel tetto carcere in riva al Tamigi per 25 anni. Lontano dalla moglie **Bonne d'Armagnac**, il ventunenne Carlo affida a un biglietto d'amore la sua struggente tristezza d'innamorato. Carlo e Bonne non si rivedranno mai più. La giovane sposa morì in quello stesso anno. La storia non dice quale fu la causa della sua morte, ma a noi spiriti romantici piace pensare che morì d'amore e di struggimento per la separazione dall'uomo che amava.

Altri Santi perpetuano l'antica tradizione di scambiarsi doni d'amore

In calendario c'è una Santa che a **Livorno** fa concorrenza a San Valentino. È **Caterina d'Alessandria**, vergine e martire anch'ella, molto venerata nel Medioevo. Nella città toscana, il 25 novembre, giorno della Santa, si perpetua un'antica tradizione: le livornesi, fidanzate o sposate, regalano ai propri uomini le "mele di Santa Caterina", dolcetti di marzapane a forma di pomo, contraccambiando in questo modo i "fruttini d'amore", pure in pasta di mandorle, donati loro dagli uomini, il primo di quel mese, a Ognissanti. Oltre allo scambio di dolci, una curiosità stagionale lega San Valentino e Santa Caterina. Il 14 febbraio, secondo l'antica tradizione medievale di cui abbiamo parlato sopra, è il giorno del risveglio primaverile. Il 25 novembre, secondo il lunario contadino, si considerava il primo giorno

dell'inverno, quello in cui si accendeva il fuoco nel camino e le stufe in cotto nelle scuole pubbliche: "Per Santa Caterina", recita il proverbio, "tira fuori la fascina". Come tutti i giorni speciali per la civiltà contadina, anche questo doveva essere celebrato con dolcetti speciali.

In Romagna, soprattutto **nel Ravennate**, si rispetta ancora l'antica tradizione di donare ai bambini le "caterine" di pasta di frolla decorate con zucchero colorato (oggi ricoperte di cioccolato) e confettini variopinti: alle femmineucce bamboline o galline, ai maschi galletti. **Aldo Spallicci**, medico e poeta di Bertinoro, in una poesia in romagnolo, pubblicata negli anni '20 del 1900, invitava i bambini a piangere per avere le "caterine": "Par Santa Caterina e gal e la galèna, la bëla bambuzena, pianzi burdel s'avli di brazadel". Traduciamo: "Per Santa Caterina il gallo e la gallina, la bella bambolina; piangi bambino se vuoi il biscottino". Con tutto il rispetto per Santa Caterina, **il Santo degli innamorati più celebre al mondo resta, comunque, San Valentino**. E i single? Nessuno pensa a loro? Ci pensa **San Faustino** che, il 15 febbraio, subentra nel calendario a San Valentino. Non si sa chi e perché abbia dato al Santo Patrono di Brescia, martirizzato nel II secolo dopo Cristo, l'incarico di proteggere scapoli e nubili (zitelle è *politically incorrect*). C'è chi dice che sia stata un'esigenza di mercato per dare un patrono e una festa anche a chi non ha un amore da celebrare il giorno prima, e c'è chi sostiene (sicuramente è un single) che Faustino deriva da Fausto che in latino significa fortunato.



La cucina napoletana di Benedetto Croce

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

Frequentava abitualmente un ristorante sulla collina del Vomero, che metteva in tavola la grande tradizione partenopea.

Benedetto Croce (1866-1952) è stato uno scrittore di filosofia e storia, di letteratura e umanità, un cultore di meridionalismo e grande conversatore. Nel corso dell'Ottocento napoletano, l'eredità borbonica di una consolidata supremazia culinaria dà i suoi frutti con **Nicola Micera**, che verso la metà del secolo fonda, sulla collina del Vomero, il ristorante "Pallino", dal soprannome del ristoratore a causa della sua costituzione rotondetta. Frequentatori abituali sono **Salvatore Di Giacomo**, **Eduardo Scarfoglio**, **Giosuè Carducci**, **Antonio Fogazzaro**, **Giuseppe Giacosa**, **Gabriele D'Annunzio**. Nelle ricche pietanze di Pallino si ritrova condensata la grande tradizione della cucina napoletana: la *menesta mmaretata*, il classico vermicello con le vongole vere e il capretto al forno.

Lo scrittore napoletano **Carlo Bernari**, nella sua *Bibbia napoletana* (Firenze, Vallecchi, 1961) scrive: "Dell'osteria di Pallino mi avanza nella memoria un'immagine da presepio, l'enorme cucina decorata di prosciutti, caciocavalli, lunghissime corone di salsicce, grappoli di pomidorini invernali, cespi di rossi peperoncini, salami e capicolli, meloni gialli, e, in un angolo, il banco di conchiglie coi più magici frutti di mare

il cui solo elenco riempirebbe un'intera pagina di diario; infine, sulla porta, una piramide di botti numerate sul fondo col gesso grosso delle cave".

Il ristorante "Pallino" diventa la sede ufficiale di uno strano simposio

È con l'ultimo rappresentante della famiglia, **Vincenzo Micera**, "Pallino 3", che entra in gioco Benedetto Croce. Nel 1890 questo celebre ristorante diventa la sede ufficiale di uno strano simposio: **la Società dei Nove Musi** (con riferimento ironico alle Muse), fondata da Benedetto Croce nel retrobottega della libreria di **Luigi Pierro** in Piazza Dante, con l'obiettivo di celebrare l'uscita di ogni scritto dei suoi componenti. Pierro, da strillone ed edicolante analfabeta, aveva creato una casa editrice che, con l'aiuto di **Vittorio Pica**, pubblicava scritti di autori italiani e stranieri. Della Società dei Nove Musi fanno parte, oltre al filosofo, l'orientalista e poeta **Francesco Cimmino**,



Benedetto Croce

lo scrittore **Onorato Fava**, **Francesco Saverio Nitti**, il giornalista e scrittore **Carlo Petitti**, il critico d'arte e scrittore **Vittorio Pica**, l'avvocato **Michele Ricciardi** Direttore del "Pungolo Parlamentare", **Michelangelo Schipa** e l'archeologo **Vittorio Spinazzola**. Due anni dopo, anche lo scrittore e storico **Giuseppe Ceci**, amico di collegio di Croce, fa richiesta di entrare nell'agape e per l'occasione viene coniato





Da sinistra: in piedi M. Schipa, V. Pica, C. Petitti; seduti O. Fava, B. Croce, F.S. Nitti, F. Cimmino, M. Ricciardi, V. Spinazzola

il distico: "Al grato arrivo di Peppino Ceci/i Nove Musi diventaron Dieci". **Lo scopo principale di questa società di amici è quello di solennizzare l'uscita di ogni nuovo libro dei soci con una grande mangiata da Pallino.** Creano anche una sorta di impresa araldica: una forchetta e un coltello al naturale incrociati in campo bianco. **Croce ne redige lo statuto**, il cui articolo programmatico recita solennemente: "La Società dei Nove Musi non può riunirsi che a tavola". Cimmino e Pica vengono incaricati dell'ardua e difficile compilazione dei menu.

La passione di Croce per Napoli ci fa scoprire il volto segreto della città

Salvatore Di Giacomo, nel luglio del 1891 sul "Corriere di Napoli", **sottolinea la modestia dell'uomo Croce**: "Chi lo vede non sospetta il letterato in quell'ometto semplice, sorridente, tranquillo". Ma la sua profonda cultura e la sua passione per Napoli ci fa scoprire il volto segreto della città: le vestigia della dominazione spagnola e l'epopea dei lazzari, fanaticamente devoti a San Gennaro e al re; il vocio assordante dei venditori e l'incanto della vita negli anni di "feconda preparazione e semplice gaiezza" allorché a Santa Lucia, su lunghi banchi di legno protetti da lembi di vela, si mangiavano i frutti di mare e furoreggiava *Te voglio bene assaie, e tu non pienze a me!*...

Palazzo Filomarino, del quale Croce acquista il secondo piano, diventa la sede per gli **incontri culturali domenicali**, dove su un vassoio "si elevava una barricata di paste". Frequentatissimi fino al 1925 e sempre più ridotti dopo che il filosofo si fa promotore del "Manifesto degli intellettuali antifascisti". Croce, per sfuggire ai controlli dei gerarchi, durante le passeggiate pomeridiane, **si "rifugia" volentieri al "Gran Caffè Gambirinus"**, in piazza del Plebiscito, punto di ritrovo di artisti, politici e scrittori. Si ricordano, oltre a Croce, le presenze di **Carducci, D'Annunzio, Eduardo Scarpetta, Matilde Serao** che qui fondò il quotidiano "Il Mattino". Accanto al rito pomeridiano del caffè non possono mancare, durante l'estate, **i gelati napoletani, les glaces à la napolitaine**, che avevano acquistato reputazione e diffusione mondiale.

Il vitto di casa Croce era molto semplice

Nel 1947 il filosofo **Mario Corsi**, neolaureato a Pisa con una tesi sul pensiero giovanile di Croce, viene ospitato a palazzo Filomarino per completare il suo studio in vista della pubblicazione. Così scrive nei *Ricordi di Benedetto Croce*: "... era piccolo, con piedi minuti, quasi femminei, un po' curvo e lievemente claudicante; la mano destra e il lobo di un orecchio erano coperti di croste". Croce era rimasto menomato alla gamba destra nel sisma di Ca-

samicciola del 1883 che ha distrutto la sua famiglia, ma - scrive la figlia Elena nei *Ricordi familiari* - questo non gli impediva di arrampicarsi sulle leggerissime scalette, "lui che, miope e con una gamba due volte fratturata, aveva il passo abbastanza esitante, era veramente spericolato quando si trattava di scale di biblioteca". Per quanto riguarda le "croste", il filosofo era affetto da una noiosa psoriasi che curava prendendo il sole sulla terrazza del palazzo e inoltrandosi verso certi prati nei pressi di Biccari alla ricerca di un'erba utile ad alleviare la fastidiosa demartosi. Continua Corsi: "Puntualmente, dopo le una, Croce venne a chiamarmi: Se volete venire, 'u pranzo è pronto, e mi fece strada. [...] Entrammo in sala da pranzo, una stanza in penombra e sobriamente arredata. [...] Osservavo il filosofo mentre mangiava: mi colpì il modo in cui **teneva la forchetta, quasi a mo' di spada.** [...] Il vitto di casa Croce era semplice e solo una volta rimasi sorpreso: una sera che a cena fu servita come primo piatto una pizza. Questo piatto, divenuto in seguito tanto popolare in tutta Italia e nel mondo, era, a me toscano, sconosciuto".

"Genio di appetito robusto che, curvo su piatti succulenti, si tingeva i baffi di sugo"

Durante il Governo di Salerno, di cui Croce ha fatto parte, ai membri fu data villa Guariglia a Raito, frazione di Vietri, con le camere da letto necessarie e una refezione sufficiente. Meglio, e soprattutto in modo più abbondante, si mangiava alla mensa ufficiali della Guardia di Finanza, cui era ammesso il ministro delle finanze **Stefano Siglienti** con i suoi familiari, tra cui il nipote **Enrico Berlinguer** ventenne. Uno degli ospiti che volentieri accettava l'invito di Siglienti era Benedetto Croce, "genio di appetito robusto che, curvo su piatti succulenti, si tingeva i baffi di sugo". Cicci, sette anni, figlia del ministro, tocca il braccio del cugino Enrico: "Ma guarda questo come mangia!". Il cugino sorride e le sussurra: "Zitta, non lo sai che è l'uomo più intelligente del mondo?".



L'alimentazione contadina in Italia tra XIX e XX secolo

di **Francesco Casadei**

Storico e bibliotecario, Università di Bologna

*Riflessi
emiliano-romagnoli
su un tema di storia
sociale ed editoriale.*

Nel 1976, uno storico del valore di **Roberto Finzi** - in un contributo significativamente intitolato *Un problema di storia sociale. L'alimentazione* - scriveva: "**La storia dell'alimentazione ci fa subito e drammaticamente scontrare con la disuguaglianza sociale. La storia dell'alimentazione è, per larga parte,**

storia della fame" (corsivi nel testo originale). Questa eloquente osservazione ben si addice a descrivere la vicenda del rapporto tra la maggior parte degli italiani e il cibo; l'alimentazione si presenta, infatti, come uno degli aspetti di più rilevante criticità nel quadro dell'esteso disagio sociale che caratterizza l'Italia dell'unificazione nazionale (1861) e dei decenni successivi.

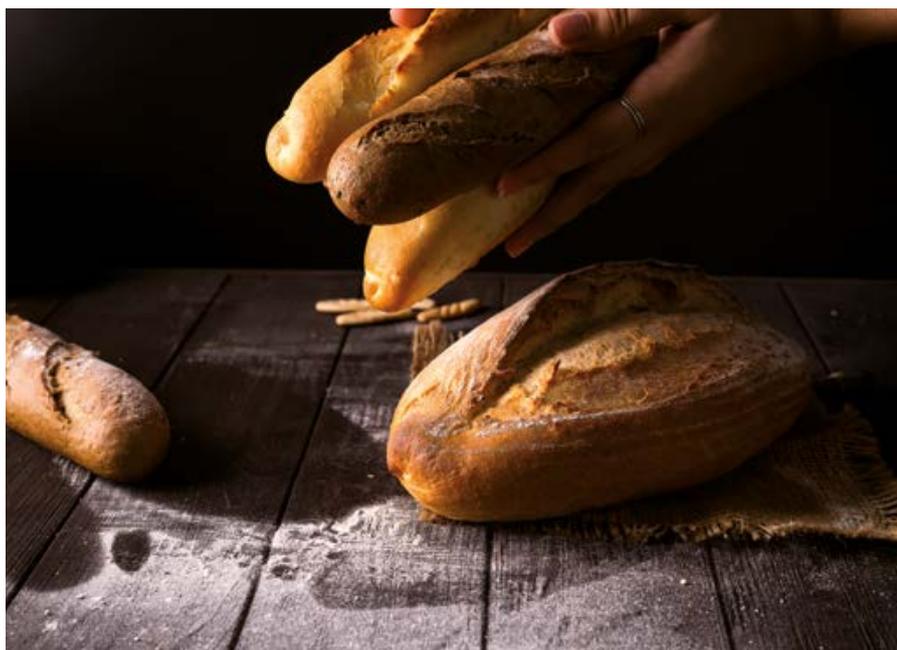
Il tema era ben noto ai settori più attenti della classe dirigente dell'epoca, come dimostrano sia gli studi condotti tra il 1876 e il 1878 da personaggi quali **Leopoldo Franchetti**, **Sidney Sonnino** e **Pasquale Villari**, sia i risultati dell'*Inchiesta agraria* coordinata a livello nazionale da **Stefano Jacini** tra il 1877 e il 1884. Pur prevalentemente focalizzata sugli aspetti tecnici, economici e produttivi dell'agricoltura italiana, nell'*Inchiesta* emergono interes-

santi aspetti del difficile quadro sociale e alimentare della popolazione agricola dell'epoca.

Tra i materiali concernenti la "VI Circo-scrizione" (formata dal territorio emiliano-romagnolo a eccezione della provincia di Piacenza) - raccolti da **Luigi Tanari** quale referente regionale dell'indagine - spiccano le relazioni ("riscoperte" nel 2004 da **Pierpaolo Magalotti**, *L'Inchiesta agraria "Jacini" nel circondario cesenate*), svolte da due rilevanti personalità politiche e professionali della Cesena dell'epoca: **Filippo Ghini**, ingegnere e proprietario terriero, Sindaco dal 1882 al 1887, e **Federico Masi**, proprietario terriero e uomo politico, nonché segretario del locale Comizio Agrario. Le loro osservazioni sulle "condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra" contengono anche **puntuale descrizioni sulle abitudini alimentari delle popolazioni agricole dell'area cesenate.**

*Il frumento era la principale
risorsa alimentare dei contadini,
sotto forma di pane o di focaccia*

Ghini, per esempio, individua nel frumento la principale risorsa alimentare dei contadini, sottolineandone l'impiego "sotto forma di pane o di focaccia cotta in teglia di terra, o di minestra cotta nell'acqua e qualche volta anche in brodo". Generalizzato, poi, è il ricorso a vini di scarsa qualità frequentemente annacquati. Interessante anche ciò che scrive Masi sul pane, non sempre accessibile a tutte le classi agricole, e sulla **piadina, spesso utilizzata come "sucedaneo del pane" e preparata in**



forme semplici per l'alimentazione quotidiana, **ma a volte arricchita** "con uova e condita con alquanto zucchero" nelle occasioni in cui la famiglia contadina si trova a ricevere "padroni o altri cittadini". Quando il romagnolo **Pellegrino Artusi** dà alle stampe, nel 1891, la prima edizione de *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, è consapevole di rivolgersi a una fascia socialmente privilegiata: "S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute". Non sfugge ad Artusi la differenza tra frugalità come scelta e scarsità di cibo come dato di fatto della vita quotidiana.

Non casualmente, il nuovo secolo si apre con l'ampio studio del chimico agrario **Italo Giglioli** su *Malessere agrario ed alimentare in Italia* (1903). Qui Giglioli descrive **gli ultimi decenni del 1800 come periodo di "crescente digiuno nazionale"** per puntualizzare altresì: "La sostanza mal cotta e pastosa, acida e ammuffita, oppure disseccata e dura come pietra, che i nostri contadini chiamano *pane*, molte volte non contiene farina di grano, oppure ne contiene una minima parte".

Agli inizi del 1900, l'editoria italiana "scopre" le tematiche dell'enogastronomia

Malgrado le difficoltà e i problemi di un complicato quadro sociale, l'editoria italiana comincia in questo periodo a "scoprire" le tematiche dell'enogastronomia e della ristorazione. **Risale al 1910 la prima edizione italiana di Osteria. Guida spirituale alle osterie italiane da Verona a Capri** di **Hans Barth**, con la prestigiosa prefazione di **Gabriele D'Annunzio**. La guida di Barth - scrittore e giornalista tedesco, corrispondente da Roma del "Berliner Tageblatt" - costituisce una delle ispirazioni del *reportage* che, nell'estate 1934, svolgerà un altro affermato giornalista, **Paolo Monelli**, prota-



gonista di un itinerario enogastronomico che spazia dal Piemonte alla Sicilia, con un divertente episodio conclusivo a Montecatini Terme. **Gli articoli di Monelli, raccolti ne *Il ghiottone errante* (1935),** si leggono assai volentieri ancora oggi, per stile e brillantezza. **Interessanti, in ambito emiliano-romagnolo,** le due corrispondenze inviate, rispettivamente, da luoghi di significativo interesse vitivinicolo quali Sorbara e Bertinoro. Da quest'ultima località, Monelli fa il punto sulla recente visita a Bologna, definita *l'Alma mater studiorum* della cucina, per concludere con l'elogio di due vini romagnoli per eccellenza, l'Albana e il Sangiovese: la prima da accompagnare "con salamino di Romagna, o con il mosaicato culatello di Busseto, o con l'odorosa [...] mortadella di Bologna"; il secondo, "giusto premio di una corsa in bicicletta, di una trottata con questi cavalli impetuosi di Romagna", da associare senz'altro ai tortellini e da bere senza preoccupazioni, per "chi è sano e di cuore e di stomaco", in quanto vino "impetuoso, ma leale". L'attenzione di Paolo Monelli ai vini romagnoli suggerisce più di una analogia con l'atteggiamento mostrato da un altro grande personaggio del giornalismo (ma anche della letteratura e del cinema): **Mario Soldati**, che a sua volta meriterebbe un approfondimento a parte.



Il crescente interesse del mondo accademico verso i temi dell'alimentazione

Non possiamo terminare queste note senza sottolineare ancora il ruolo dell'alimentazione come ambito rilevante di storia sociale italiana, come emerge, per esempio, nei lavori di **Massimo Montanari** (tra gli altri: *La fame e l'abbondanza*, 1993; *Il cibo come cultura*, 2004; *L'identità italiana in cucina*, 2013; *Bologna, l'Italia in tavola*, 2021); non dimenticando, peraltro, gli spunti di **Piero Camporesi** sulla cucina emiliano-romagnola in *Alimentazione folklore società* (prima edizione 1980). Nuovi spazi per vivaci percorsi di ricerca possono aprirsi grazie anche al recente sviluppo di corsi di laurea dedicati all'alimentazione e alle scienze gastronomiche, a partire dall'esperienza pionieristica dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (2004) per giungere al più recente corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia (2021) attivato nel Campus di Cesena dell'Università di Bologna e caratterizzato, per l'appunto, da una forte impronta multidisciplinare. Si può quindi affermare come il crescente interesse del mondo accademico verso i temi della gastronomia e dell'alimentazione costituisca uno degli aspetti più interessanti dell'attuale scenario culturale italiano.



Casatella trevigiana

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Da piccola Cenerentola,
a principessa del gusto.*

Ci sono **piccole cenerentole** che hanno tutte le caratteristiche per diventare curiose scoperte, una volta che, a tavola, se ne conosce la storia. Una di queste potrebbe essere la **casatella trevigiana Dop**. Così la descrive il Presidente del Consorzio di Tutela **Lorenzo Brugnera**. "Nonostante la lunga tradizione è un prodotto ancora molto 'nuovo' che merita di essere conosciuto a livello nazionale, per apprezzarne le diverse

qualità". Cominciamo dal medagliere. **È una delle otto Dop casearie del Veneto**, assieme a blasoni riconosciuti quali asiago, grana padano, taleggio. **Tra i formaggi a pasta morbida, è il primo a ottenere la Dop a livello nazionale, nel 2008.** L'altro, il **romagnolo squacquerone**, che ha avuto tra i suoi *testimonial* un certo **Tonino Guerra**, lo sceneggiatore di **Federico Fellini**, è arrivato dopo, nel 2010. Riavvolgiamo la pellicola.





È figlia di un'arte domestica tramandata oralmente

La casatella è figlia di un'arte domestica tramandata oralmente, laddove erano le **donne di casa a gestire la cabina di regia della civiltà contadina**. Mentre i mariti erano al pascolo o in altre faccende affaccendati, esse, dopo aver munto la vacca che ruminava, spesso solitaria nella stalla, provvedevano (anche) alla lavorazione del latte. Ne descrive bene i passaggi **Ottorino Sottana**, in un suo scritto del 1977. "Ogni mattina la massai, con uno **scopino** di saggina filtrava il latte, raccogliendo il **cao**, cioè lo strato superficiale del latte formatosi nella notte, ossia la panna, depositandola nel fiasco o nella **zangola** (un recipiente di legno a forma tronco-conica) dove questa veniva sbattuta così da dare il **burro**. Si ottenevano dei panettini, a volte decorati usando un cucchiaino per lasciare un piccolo tocco personale, che erano poi portati nella bottega, **spesso come merce di scambio con altri generi alimentari**. Poteva capitare che, a volte, il latte per la necessaria lavorazione quotidiana non bastasse, e allora **si andava dal vicino per una 'prestanza'**: una prassi alla base della **solidarietà sociale del tempo**. Prestiti sull'onore, ricambiati quanto prima. Al latte avanzato dalla lavorazione del burro si aggiungeva il **conao**, ossia

il caglio. Il tempo che coagulasse e lo si calcava in una cassetta cilindrica detta **forma** così da separare la caseina dal siero, chiamato **scoro**. Si otteneva un prodotto che poi veniva messo sui davanzali del granaio in attesa che "asciugasse" anche se, spesso, la tradotta in cucina, e quindi al piatto, avveniva prima che il tutto andasse a compimento, pap-pato assieme alla polenta abbrustolita o al pane quando c'era. Era questa la **casata**, cioè il **formaggio di casa**, di forme e pesi variabili, tanto da essere chiamata **casatella** quando **di pochi etti**. Tuttavia, la filiera casearia non terminava qui. "Con lo **scoro** avanzato dalla casata si otteneva la **puina**, ossia la ricotta e il rimasto finiva nel trogolo del maiale". Una triangolazione virtuosa, all'insegna del non buttare via niente: dalla stalla al porcile passando per la cucina. Quella descritta da **Sottana**, e prima di lui da **Ottorino Milesi** nel 1961, era una procedura le cui prime tracce risalgono al XVII secolo e che sono rimaste tali fino alla metà del Novecento.

Si è prestata più attenzione alla piccola creatura destinata al pronto consumo

Con lo **svilupparsi delle latterie sociali**, un po' alla volta si è prestata più attenzione anche a questa piccola creatura destinata al pronto consumo, a non più

di due settimane dalla sua maturazione. Se **un tempo la casatella migliore era quella prodotta nel periodo invernale**, con le vacche alimentate dal foraggio secco e quindi **produttrici di un latte più grasso** ora, grazie alla meccanizzazione di tutta la filiera produttiva, **ha iniziato a diventare una realtà disponibile tutto l'anno**. Era conseguente, pertanto, ottimizzare un **prodotto che poteva uscire dalla pura dimensione domestica e diventare un'altra delle buone tradizioni legate al territorio**, considerato **evolversi del consumo** con una maggiore attenzione per i formaggi molli a pasta cruda, compreso il loro **positivo aspetto dietetico**. Qualità e sostanza, senza eccessivi pedaggi calorici. **Il 19 febbraio del 2001 nasce il Consorzio di Tutela**, a opera di tredici pionieri, tra caseifici e latterie sociali. Si mette a punto un **disciplinare** di produzione con l'obiettivo di **"far riscoprire sapori e aromi di un prodotto legato alla tradizione rurale del Trevigiano"**.

Sul mercato vi sono altri prodotti simili, a iniziare dallo **stracchino** (da **vacca stracca**, quella che la tradizione voleva munta dopo il lavoro diurno nei campi) diffuso tra Lombardia e Veneto, ma dove ogni caseificio faceva un po' a modo suo, anche per andare incontro ai gusti del mercato locale, oppure in un'ottica di distribuzione più ampia sui bancali della GDO. Nel **2006 il Ministero delle politiche agricole approva il disciplinare** che porterà poi, nel **2008**, a ottenere il **prestigioso riconoscimento Dop** (e poi **Igp**), **il primo a livello nazionale per un formaggio fresco a pasta molle**.

La certificazione a tutela e garanzia del territorio: la Marca Trevigiana

Inattaccabile certificazione a tutela e garanzia del territorio, ossia la Marca Trevigiana, **nel pieno rispetto dei fattori naturali e della lavorazione** conseguente che vede coinvolti allevatori e caseifici i quali, in tal modo, come è stato sottolineato, "pur seguendo lo stesso principio di un



tempo, ne assicura uno standard qualitativo che prima non poteva essere garantito. Non vacche qualsiasi, ma quelle tradizionalmente allevate sul posto: **fri-sona, pezzata rossa e bruna**, la piccola **burlina** e i loro incroci. **L'alimentazione deve avvenire con fieni e pascoli dell'area trevigiana**, così da ottenere una **flora microbica locale** (streptococchi e lattobacilli) che oltre a garantire la **salubrità del prodotto**, contribuiscono a **caratterizzarne le proprietà organolettiche**. La trasformazione del latte deve avvenire entro 48 ore con un'attenta procedura di lavorazione della cagliata, sì da portare a un **lento e naturale spurgo del siero** che è un altro dei segreti della sua personalità, garantendo una naturale compattezza e struttura alla forma finale. Anche la **salatura segue una**

procedura più lenta, rispetto ad altri formaggi a pasta morbida, con un risultato finale che porta a un **originale equilibrio tra consistenza e retrogusti dolci e salati**, così da rendere la **casatella trevigiana di un eclettismo tutto da scoprire** una volta giunta a tavola, sdoganandola da quelle ataviche necessità che la vedevano limitata ad abbinarsi a pane o polenta.

La piccola Cenerentola, abbinata all'ingrediente giusto, può stupire

Scorrendo i ricettari che le sono stati dedicati sembra quasi che sia lei, piccola Cenerentola tutta da scoprire, che sus-

surri al cuoco di turno "abbinami con l'ingrediente giusto e ti stupirò". Fin dall'inizio, infatti, grazie all'impegno del Consorzio e dell'**Istituto Alberghiero Maffioli** di Castelfranco Veneto, nella persona del bravo **Marco Valletta**, la casatella trevigiana è stata proposta con **svariate ricette a tutto menu**. Recentemente, grazie alla collaborazione con l'**Unione Cuochi del Veneto**, sotto l'egida del **Ministero delle Politiche agricole**, essa è stata "**ri-letta**" anche da **cuochi di varie regioni d'Italia**, a testimonianza della sua versatilità. Come stuzzichino ci sta "**in carrozza**" a sostituire degnamente la mozzarella, da sola o abbinata al prosciutto. E così pure a **farcire i fiori di zuccina fritti** in pastella. C'è pure la firma dei cuochi stellati, dall'altoatesino **Herbert Hintner** dello "Zur Rose" di San Michele Appiano, che la propone **con il risotto al radicchio rosso di Treviso** e speck, al bravo **Alessandro Breda** del "Gellius" di Oderzo, in abbinata **con ravioli e alici**. Mai dire mai con **gamberoni al vapore e tagliatelle di porri fritti**. Casatella senza frontiere con le **alici di Cetara**, in Campania, ma anche con la **cipolla di Tropea** e il **suino nero** in Calabria. In lambada casearia con degni cugini, dal **pecorino romano** al **seirass valdostano**. Al dolce non c'è storia. Non fa rimpiangere il mascarpone in un **originale tiramisù** con Torchiato di Fregona (un vino passito) e sbrisolona su salsa al cioccolato. **Molti pizzaioli** sono apripista nel proporla **al posto della mozzarella**. Una casatella che, come ricorda il Presidente Brugnera, pur avendo raggiunto una **produzione di degno rispetto**, 680.000 forme l'anno, è ancora poco conosciuta al di fuori dei confini provinciali (Treviso il 30% del consumo) e **regionali** (60%), ma che ha tutte le caratteristiche per ottenere il suo meritato posto al sole. Nel frattempo, posto che l'avevamo introdotta come piccola Cenerentola, è cresciuta di grado. **Fin dal 2008**, è stata **affiancata alla prestigiosa rassegna del Radicchio d'Oro** che si tiene ogni anno nel Trevigiano, con premi che riconoscono eccellenze di vari settori a livello nazionale, consegnati da una madrina quale **Miss Italia**.

Giancarlo Saran





In Sicilia non è Carnevale senza cannolo

di Giuseppe Cangemi

Accademico di Alcamo-Castellammare del Golfo

Il protagonista indiscusso della festa più pazza dell'anno.

La pasticceria siciliana, è risaputo, è assai ricca e varia, soprattutto quella delle feste.

Famose in tutto il mondo la cassata raffinata e barocca a Pasqua, i frutti di martorana per la commemorazione dei defunti, e poi i dolcini di mandorla, la pignolata e tanto altro, ma davanti a sua eccellenza il cannolo, dolce tipico di Carnevale, ma presente tutto l'anno, ci inchiniamo tutti. Non c'è turista che, arrivato in Sicilia, non aspiri ad assaggiare il famoso dolce godurioso al palato e alla vista.

Sicuramente tutti buoni i cannoli siciliani, tuttavia, **l'eccellenza, a mio avviso, si può trovare nella bella città di Nicosia**, ricca di pregevoli opere d'arte, chiese e antichi palazzi nobiliari. La città vanta un'arte pasticceria di alto livello, nell'ambito della gelateria con le creme, lo schiumone e le granite, in particolare quella di cedro, preparata secondo un'antica ricetta che è possibile gustare in un'unica antica pasticceria e gelateria del centro, che vanta anche la creazione di un nuovo dolce, il "Riberino all'arancia". Ma il protagonista assoluto è lui: il cannolo.

La ricetta, apparentemente semplice, richiede una grande maestria

La ricetta è apparentemente semplice, ma in realtà richiede una grande maestria soprattutto nella realizzazione dell'in-



volucro, o, come è chiamato in Sicilia, la "scorcìa", che deve essere **sottile, bollosa, leggera, croccante e friabile al punto giusto** così da non rompersi tra le dita quando si addenta.

Si prepara impastando farina, strutto, vino bianco e un po' di zucchero. Si lascia riposare qualche ora, poi si stende con il mattarello e si ricavano i dischi di circa 15 centimetri di diametro.

Le sfoglie si avvolgono attorno a un cannello (piccolo tubo una volta proveniente dalle canne, oggi si trovano cannelli di acciaio), si fanno combaciare i due lembi sovrapponendoli e incollandoli con una pennellata di albume d'uovo. Gli involucri vengono fritti in abbondante olio ben caldo.

Appena le sfoglie cominciano a colorirsi, e a formare le bolle, si staccano dal cannello che viene estratto consentendo alla sfoglia di cuocere anche all'interno.

Via via che le sfoglie sono pronte, si pongono su carta assorbente affinché perdano l'unto in eccesso. Appena fredde, si riempiono abbondantemente **con ricotta di pecora freschissima**, passata al setaccio per renderla soffice e delicata, dopo essere stata **condita con zucchero e vaniglia**.

La decorazione è lasciata ai gusti e alla fantasia

Una volta riempito, si decora il cannolo con una buona spolverizzata di zucchero a velo, cannella a piacere e le due estremità con due bottoni di cioccolato fondente. Poi la decorazione è lasciata ai gusti e alla fantasia di ciascuno, **c'è chi mette le scorzette di arancia oppure le ciliegie candite**. Una volta, nel periodo carsiciale, quando si era soliti riunirsi con parenti e amici, qualcuno, per scherzo, riempiva qualche cannolo con il cotone idrofilo, completandolo con la ricotta alle due estremità. **I cannoli con lo scherzo** venivano mescolati agli altri in un bel vassoio, così il malcapitato che addentava quello con l'ovatta, suscitava l'ilarità degli astanti.

Tornando al cannolo di Nicosia, a mio avviso, rispecchia in pieno i canoni. È una vera e propria bomba calorica, ma il senso di appagamento che dà al palato è tale che merita davvero che si faccia qualche chilometro in più per poterlo gustare. Attenzione! Può dare dipendenza, e una volta assaggiato è difficile dimenticarlo.



Una bionda a cena

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*La cipolla bionda di
Cureggio e Fontaneto,
un prodotto con qualità
organolettiche e
gustative eccellenti.*

Cureggio e Fontaneto d'Agogna sono due comuni del Piemonte, in provincia di Novara, in un tratto di pianura fra i torrenti Sizzone e Agogna. Le coltivazioni della patata, ma soprattutto della cipolla, sono state, sin da tempi lontani, le principali fonti di reddito dei contadini. In particolare, **la cipolla "bionda" godeva di grande prestigio**, tanto da essere spedita ai mercati ortofrutticoli di Torino e Milano.

Dal 2013, la bionda cipolla di Cureggio e Fontaneto, un prodotto di qualità organolettiche e gustative eccellenti, è inserita fra i presidi Slow Food del Piemonte.

*L'intenso gusto dolce
esalta i sapori dei piatti*

L'ortaggio biondo dorato ha un peso variabile da 150 a 400 g, con forma schiacciata e una larghezza sino a 8 cm, con un intenso gusto dolce che la contraddistingue e che esalta i sapori dei piatti con i quali si cimenta. Oltre all'immane **zuppa di cipolle**, un caratteristico piatto locale è **la "rustida"**, dove la cipolla tro-neggia **assieme a varie parti del maiale** (lombo, polmone, cuore, salsiccia in varie proporzioni) con aggiunta di salsa



di pomodoro, burro, brodo e pepe, di solito accompagnata da polenta o pane di granoturco. Il consumo a crudo, insieme a un'insalata, si presta ottimamente quale apertura a un pasto calorico, poiché controlla il picco glicemico. Qualora si volesse utilizzarla per il soffritto, il consiglio è di aggiungere acqua all'olio, al fine di controllare la temperatura intorno ai 100 gradi, riducendo la degradazione dei composti.

Un'altra preparazione in cui la bionda può aggiungere valore è la "**paniscia novarese**", piatto unico rustico della tradizione con impiego di vari ortaggi, fagioli e proteine animali costituite dal classico "salame d'la duja", caratteristico salume conservato sotto grasso, ottenuto dalla fusione dello strutto, in tipici vasi di coccio (*duja*, espressione dialettale di vaso).

Con un basso contenuto calorico, presenta un concentrato di sostanze utili all'organismo

La cipolla ha un ciclo colturale molto lungo. Nel mese di febbraio, avviene la semina in vivaio; a maggio segue il trapianto e ad agosto il raccolto. Asciugata al sole, viene intrecciata e conservata sino alla primavera successiva. Con un basso contenuto calorico, presenta un concentrato di sostanze che le conferiscono la qualità alimentare: acidi organici e nutra-



ceutiche costituite da molecole solforate e in parte da vitamina C. Gli zuccheri, presenti per il 5-6%, costituiti, in ordine decrescente, da glucosio, fruttosio, saccarosio, conferiscono il tanto apprezzato tratto dolce del prodotto. **Numerosi studi hanno confermato gli aspetti salutari e terapeutici delle varie componenti**, quali i composti solforati con attività antibatterica e antiparassitaria, fluidificante, antitrombotica. La presenza di polifenoli flavonoidi come la quercetina, con azione antinfiammatoria, riduce i valori pressori e i rischi cardiovascolari, inibendo la dannosa ossidazione del colesterolo LDL, con un consumo di una cipolla la settimana.

Studi compiuti presso il *Department of Nutrition* di Boston (JAMA 2015), condotti per un lungo periodo, hanno dimostrato che il consumo di maggiori quantità dei due carotenoidi luteina e zeaxantina, attraverso gli alimenti, comportava una riduzione del 40% del rischio degenerativo. Altro aspetto interessante è il **conte-**

nuto di fibra e in particolare dell'inulina, definita sostanza "prebiotica", vero alimento utilizzato dai batteri del microbiota intestinale, lactobacilli e bifidobatteri, fondamentali per l'equilibrio salutare dell'intestino, e per contrastare patogeni pericolosi quali salmonelle, Escherichia coli, clostridi. Trattandosi di una fibra solubile, regola il transito intestinale nei soggetti affetti da stipsi.

Perché il taglio porta alla lacrimazione

Una delle peculiarità della cipolla è la nota lacrimazione indotta dal taglio. Affondando il coltello, **lesioniamo le cellule bulbose che contengono un enzima**, l'allinasi, che a sua volta idrolizza gli alchenil cisteina sulfossidi, liberando acido piruvico e sostanze volatili. Una di tali sostanze porta alla formazione del vero fattore lacrimogeno (il tiopropanial-S Ossido) che, essendo molto volatile, raggiunge la mucosa oculare liberando acido solforico responsabile dell'effetto irritante cui l'organismo risponde riducendo il danno infiammatorio con la diluizione lacrimale. Un ultimo aspetto da valutare è la sensazione pungente che avvertiamo addentando una cipolla cruda. Infatti, il taglio della cipolla non produce solo sostanze volatili solforate ma anche ammoniaca e acido piruvico. Infine, **per attenuare l'alito fastidioso** dopo il consumo a crudo, dovuto a componenti volatili di solfuri, si può ricorrere al finocchio crudo e prezzemolo oppure a semi verdi di cardamomo e foglie di menta. Ma se nulla di ciò è disponibile, una caramella all'eucalipto salva l'alito.





Omaggio alla minestra d'orzo alla trentina

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Profumi e sapori antichi
di una cucina povera.*

La gastronomia regionale italiana, di cui fa parte quella trentina, è rappresentata fundamentalmente da una cucina semplice, contadina, talvolta “povera” in relazione a certi periodi storici, ma che riesce a esprimere “apparenti” contrasti perché è anche ricca di profumi, di sapori, di prodotti della terra, dell'allevamento e della pesca di altissima qualità. **La minestra d'orzo è un piatto conosciuto fin dal Rinascimento**, ma presumibilmente anche prima, e in particolare nella gran parte delle località montane dell'Alto Adige, del Trentino, del

Veneto, della Valle d'Aosta dove questo cereale era coltivato e molto utilizzato. **L'orzo, essendo una pianta resistente ai climi freddi e di grande resa**, era diventato fondamentale per la sopravvivenza delle popolazioni più povere, rurali e montane. Veniva utilizzato sia come mangime per gli animali sia per l'alimentazione delle famiglie. Il cereale, infatti, **si gonfia molto durante la cottura**, grazie anche alla grande quantità di fibre contenute e tale caratteristica era sfruttata al meglio perché consentiva di preparare **zuppe e minestre che davano sazietà**.



Caratteristiche e proprietà dell'orzo

Si tratta di una pianta erbacea annuale, con infiorescenza a spiga, che fa parte della famiglia delle graminacee. Può raggiungere l'altezza di un metro. La pianta matura velocemente e si adatta bene all'altitudine. Le migliori produzioni si ottengono seminando l'orzo dopo le cosiddette culture da rinnovo (bietole, patata, mais). Nel Nord Italia è tipica la rotazione: orzo-mais-orzo.

Il cereale è molto nutriente ed è composto per il 12% di acqua, per il 10% di proteine, per il 65% di carboidrati, e da un altro 12% di sostanze quali oli essenziali e minerali (magnesio, fosforo, ferro, potassio, calcio). Contiene, inoltre, le vitamine A, PP e quelle del gruppo B associate alla presenza di diversi aminoacidi. L'orzo è molto facile da digerire, e ha proprietà antinfiammatorie (utilizzato anche in decotto) e antiosteoporosi.

In commercio si trovano **tre tipi di orzo**: quello **integrale**, più scuro, più ricco di proprietà nutritive, ma va messo in ammollo per un giorno intero e cotto, nella sua acqua, per almeno un'ora e mezza. Quello **decorticato**, ancora ricco di sostanze nutritive, va messo in ammollo per una notte e cotto per circa 40/45 minuti. L'orzo **perlato**, più chiaro perché è stato sottoposto alla rimozione della parte esterna del chicco (come per la sbiancatura del riso) e con il processo di raffinazione perde molte proprietà nutritive. Può anche non essere messo in ammollo e cuoce in 30/40 minuti circa.

Un piatto unico che poteva essere consumato anche nei giorni successivi

La minestra d'orzo era proposta come "piatto unico" e poteva essere consumata anche nei giorni successivi quando veniva cucinato in dosi abbondanti. Anche se, all'inizio del 1900, alcuni hanno indicato la zuppa e la sua ricetta base



come originaria dell'Alto Adige, (**orzèt**), in realtà sappiamo che **ogni valle limitrofa della regione ha una sua ricetta**, ognuna leggermente diversa dalle altre, ma tutte degne di rispetto anche storico. Ogni massaia, ancor oggi, può cucinare il piatto **a suo modo** utilizzando o meno la patata, aggiungendo o meno i fagioli borlotti, inserendo ora il lardo ora lo speck, ora l'osso di prosciutto con la carne attaccata, ora altri tagli di carne di maiale a pezzo intero oppure tritati e così via. Il valore aggiunto del piatto è dato dal fatto che viene tramandato da generazione in generazione, che nasce povero e libero in un vasto territorio, e che quindi non dovrebbe essere limitato da presunte paternità o da depositari ufficiali della ricetta.

Per ritrovare profumi e sapori antichi, ma

anche per un doveroso omaggio ai prodotti del Trentino, nella ricetta proposta di seguito sono stati inseriti alcuni ingredienti tipici della regione. Nella preparazione, infatti, verranno utilizzati la **mortandela** (salume di pasta macinata di carni di maiale) e il formaggio **vezzena stravecchio**, grattugiato a piatto pronto. Questo formaggio, quando è molto stagionato, riesce a sprigionare profumi intensi e una certa piccantezza al palato tali da poter proporre in abbinamento anche il Teroldego Rotaliano Doc, ovviamente non invecchiato, e cioè al di sotto di tre anni.

La zuppa deve essere servita possibilmente calda, magari preceduta in tavola da un panierino contenente focaccine o piccoli panini prodotti con farine di farro o di orzo o di patata.

LA RICETTA

Ingredienti: 200 g di mortandela (o 100 g di carne di maiale affumicata), 150 g di orzo perlato, 1 cipolla media, 30 g di sedano verde (privato delle foglie e dei filamenti), 30 g di carote, 20 g di patate (tagliate a dadini), 1,5 lt di brodo di carne, 1 noce di burro, 1 foglia di alloro, erba cipollina tritata, pepe nero macinato al momento, formaggio vezzena stravecchio grattugiato, sale.

Preparazione: porre in una casseruola il burro, unirvi cipolla, carota e sedano, tagliati a brunoise, e farli appassire (5 minuti circa). Aggiungere l'orzo, la carne affumicata (o la mortandela), l'alloro e 2-3 mestoli di brodo a coprire il contenuto. Lasciar cuocere il tutto a fuoco lento per circa 40 minuti, avendo cura di aggiungere altro brodo se serve. 10 minuti prima del termine della cottura, unire le patate, togliere la carne e la foglia d'alloro, controllando il sale. Tagliare la carne a dadini o a listarelle per poterla di nuovo aggiungere alla minestra poco prima di toglierla dal fuoco. Terminata la cottura, versare la minestra in una zuppiera e aggiungere una macinata di pepe nero, il formaggio vezzena e l'erba cipollina tritata. Alcuni fili interi di erba cipollina, così come le foglie di alloro, potranno essere usati come decorazione. Un filo d'olio extravergine di oliva, rigorosamente del Garda, è facoltativo.



I giovedì grassi siciliani

di Michele Burgio

PhD in Scienze del linguaggio e della comunicazione

*In molte città
il Carnevale inizia
prima che altrove,
tra "maccarruna"
e incontri
di "cummaranza".*

In fatto di peculiarità rituali, il Carnevale è senz'altro una delle feste più "esclusive", pur non identificandosi in un giorno preciso sul calendario, ma ricoprendo, nei festeggiamenti, un periodo di circa cinque giorni (talvolta assai più lungo, come vedremo). Un testo ormai antico come *L'antico carnevale della contea di Modica* di **Serafino Amabile Guastella** (1887), interamente dedicato al Carnevale modicano e agli usi connessi, registra l'interessante spaccato di una realtà distante in diacronia ma che, nella pratica, appare aver risentito meno di altre della distanza cronologica. La motivazione può ricercarsi nel fatto che, a differenza delle

altre qui trattate, ci troviamo di fronte a una festività profana, che non ha risentito del rimodularsi e, spesso, dell'indebolirsi del sentimento religioso. Appaiono in forte recessione, ma emergono ancora, quegli usi che più di cento anni fa prevedevano, come riporta Guastella, che il Carnevale si incominciasse a festeggiare tre settimane prima del giovedì grasso, *jiovi di lu lardaloru*, iniziando con il *jiovi di lu zuppiddu* e proseguendo con il *jiovi di cummari*, in una terna di giovedì di baldoria e di incontro. Questi preludevano alla vera e propria festa, che si consumava negli ultimi tre giorni, la domenica, il lunedì e il martedì grasso.



In molte località siciliane si inizia a festeggiare tre settimane prima del giovedì grasso

A Marineo (Palermo), il primo giovedì di baldoria è detto **di parienti**, ed è dunque **dedicato alla famiglia**, il secondo è **di cummari**, e prevede che **le sole donne si riuniscano in consorteria per preparare prelibatezze da consumare insieme**. Anche a **Racalmuto** (Agrigento) e a **Montedoro** (Caltanissetta) il giovedì che precede quello grasso è il **iùvidi di li cummari** ma, mentre in passato gli uomini permettevano che potessero riunirsi le sole donne sposate con le loro figlie, oggi, al contrario, la tradizione è portata avanti dalle sole nubi. **A Caltanissetta si festeggiava addirittura per quattro giovedì consecutivi**, cosicché l'attesa del Carnevale iniziava subito dopo l'Epifania: il primo, in ordine cronologico, era **lu jovi di l'amici**, quando ci si riuniva a far baldoria con tutti gli amici; seguiva **lu jovi di cummari**, che prevedeva una divisione tra sessi nei festeggiamenti; il giovedì dopo era **lu jovi di li parinti**, in cui la festa era riservata ai familiari; infine, **lu joviri grassu** era quello in cui si poteva festeggiare tutti insieme. **Ad Alimena** (Palermo) i **tri ggghiorra i carnevali** consistevano nei tre giovedì di baccano.

L'abbuffata, prima della Quaresima, era un vero e proprio rito

Fino a qualche decennio fa, le restrizioni religiose connesse alla Quaresima venivano rispettate con maggiore scrupolosità e dunque a maggior ragione il Carnevale era un'occasione per prepararsi con feste e bagordi a un periodo di austerità: **l'abbuffata**, insomma, era un vero e proprio rito, come ricordano i testimoni di Casteltermeni (Agrigento) e **avveniva per antonomasia nell'ultimo giorno, il martedì grasso**. **La festa andava preparata con cura**. **Ad Alcamo** (Trapani), per esempio, era d'obbligo rispettare **le cummaranzi**: una volta scelta la casa che avrebbe accolto l'intera



brigata amicale, si faceva in modo che non tutta la preparazione gravasse sulla padrona di casa, ma ognuno portasse i propri dolci e il proprio contributo in vino. La festa, qui come altrove, poteva svolgersi in casa, perché non vi erano locali pubblici abbastanza capienti. In alcuni casi, per l'occasione, si allestivano i **circuli**, circoli ricreativi costituiti da più soci fondatori e transitori come avviene ancora oggi a Pantelleria, dove ne esistono ben sedici, nei quali si svolgono le serate danzanti durante il Carnevale. In tutta la Sicilia si identifica il Carnevale con la preparazione dei **maccarruna**, semplice formato di pasta costituito da un grosso gnocco allungato con un ferro da calza, condito con il prezioso sugo di maiale. Tipica della festa anche la **pignolata** sia al miele, sia glassata, soprattutto nel Messinese.

La festa si viveva anche per le strade. Ad Alimena **l'ostentazione di benessere**

spingeva le persone a offrire ai ragazzi per la strada **scodelle traboccanti di maccarruna**; diversamente, ad **Acireale** venivano distribuite **mandorle glassate**. Le dinamiche relative ai diversi strati sociali prevedevano che mentre alcuni testimoni ricordavano con entusiasmo gli eccessi del Carnevale, altri non potessero vivere con eguale abbondanza la ricorrenza. Di questa dicotomia vi è ancora traccia nelle voci dei testimoni: c'è chi rimpiange tempi più ricchi di cibi, chi si ingolosisce al pensiero di poter consumare la carne (i benestanti), chi, al contrario, sospira di non poterne avere neppure a Carnevale e, infine, chi ricorda che proprio la festa era un'occasione per potere, al limite e in via del tutto eccezionale, assaggiarne un po'. A ogni modo, un detto cammaratese vuole che si resti a cenare entro le mura domestiche, in famiglia: "*si dici Pasqua e Natali cu ccu vù a e l'ùrtimi siri ccu li tua*".





Pansotti liguri

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*Sette erbe per il ripieno
e un unico condimento:
la salsa di noci.*

Le variabili del ripieno dei ravioli sono infinite, com'è noto, non solo a seconda delle regioni ma anche delle province e dei territori più ristretti. In Liguria c'è un antico confronto con l'area piemontese confinante, con una precisa e costante differenza sostanziale. Il ripieno piemontese - sia pure in tutte le varianti - è caratterizzato dal "dominio" assoluto della carne. In Liguria la tradizione vuole un equilibrio differente: un terzo di verdure, un terzo di carne e un terzo di uova e formaggio. Le variabili liguri sono caratterizzate nel capoluogo e nella Riviera di Levante, dove si riscontra una maggiore presenza delle verdure, sino all'annullamento della carne. In questa chiave va collocato **un raviolo tutto particolare quale è il pansotto** (facile la

traduzione dal dialetto: è un fagotto molto ripieno e perciò "panciuto"). Esso è descritto nella *Cuciniera* (1863) della famiglia **Ratto**, il primo trattato organico completo della gastronomia genovese, ma è un prodotto di origine assai remota, quasi certamente medievale. In documenti frammentari si trovano esempi quasi precisi.

*Nel ripieno è indispensabile
il preboggion*

L'origine del pansotto è certamente legata al capoluogo, ma, nel corso dei secoli, c'è stata, come si è accennato, una evoluzione, con **curiose variabili, nei**



territori della Riviera di Levante: per la precisione il Golfo Paradiso e il Tigullio. La preparazione del ripieno è complessa: debbono essere presenti **la borragine, le bietole, la maggiorana e l'aglio tritato**. Ovviamente le erbe bollite e tritate vanno mescolate con uova e formaggio parmigiano. A questo punto la situazione si fa più complicata, perché nella ricetta è previsto, come **elemento che caratterizza il sapore** (e soprattutto il pregio) del *pansotto*, il **preboggion**. Tale termine ha un significato preciso: **erbe da ripieno destinate a essere bollite**. C'è perfino un etimo assurdo che farebbe risalire il significato a **Goffredo di Buglione** e alle minestre destinate ai guerrieri crociati (considerato che erano le galee genovesi che trasportavano le truppe in Terrasanta). La tradizione ligure vuole che il *preboggion* fosse da cogliere, la mattina, sui cigli dei sentieri, sulle prode e lungo le fasce tra i muretti a secco. Sempre secondo la tradizione, **le erbe dovrebbero essere sette**: cicerbita, taligna, pimpinella, dente di cane, cui vanno aggiunti: borragine, bietola e prezzemolo. Le erbe debbono bollire in poca acqua e quindi essere agglomerate in un unico impasto nel quale si inserisce un battuto di olio, aglio e maggiorana cui si aggiungono infine uova e formaggio. E qui nasce un altro piccolo problema, legato soprattutto alla ricetta della **Riviera di Levante**. Si può mantenere il parmigiano che, però, andrebbe amalgamato con la **pre-scinseua, una ricotta saporita**, tipica del territorio. La pasta si prepara unendo alla farina poca acqua e poco vino bianco. **I pansotti si possono preparare tagliati a triangolo equilatero oppure come grossi tortelli**.

La salsa di noci che li accompagna è molto antica

La tradizione ligure unisce in un vincolo inscindibile i pansotti con la salsa di noci. In tutta la regione, gli alberi di noce hanno avuto, sulle balze dell'en-



troterra, una certa presenza, tanto è vero che, dal momento che l'olio d'oliva impiegò alcuni secoli prima di diventare il condimento assoluto, si era mantenuto un certo consumo dell'olio di noci. Vale la pena ricordare un aneddoto su un gourmet come **Eugenio Montale** che amava mangiare il bollito misto avvicinandolo a una montagnola di sale grosso per insaporirlo e condendolo con l'olio di noci.

La salsa con la quale, sia sulle tavole familiari sia su quelle dei ristoranti, si servono i *pansotti* nasce dagli scambi commerciali e dagli intrecci di costume con le culture e le civiltà orientali. **Genova**, a cominciare dai pinoli, sia per i cibi dolci sia per quelli salati, **fu tra le prime realtà europee a impiegare i semi oleosi di tutti i tipi**. La salsa di noci ha molte centinaia d'anni sulle spalle e se ne trovano tracce in rari documenti medievali.

La preparazione del condimento

Occorrerebbe confezionarla con le noci fresche, dopo averle private della pellicola con una rapida bollitura. Procedimento oggi impossibile anche perché la salsa si usa tutto l'anno. Si confeziona unendo **le noci schiacciate in un mortaio** alla mollica di un panino imbevuto nel latte. Si uniscono poi uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, parmigiano grattugiato e un mazzetto di maggiorana. **Si versa a crudo sui pansotti** appena scolati dopo la cottura.

C'è una domanda che tormenta da sempre i gastronomi. La salsa di noci potrebbe essere un'antenata del pesto? Non esistono prove, né documenti, né informazioni indirette. Il pesto resta un mistero.





Parole, parole, parole...

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Nel linguaggio del cibo, il potere delle parole emerge accattivante e suadente, ghiotto come il piatto che lo rappresenta.

Il titolo rimanda a una celebre canzone in cui un uomo tenta di conquistare una donna utilizzando un fiume di frasi, a suo parere seducenti; un testo ironico in cui la donna caparbiamente resiste sottolineando l'inutilità e la fatuità delle parole.

Eppure la parola non è mai inutile: in molti ambiti, il nome è importante, è portatore di cultura, agisce su chi legge o chi ascolta e il suo valore è talvolta più seducente che informativo: sicuramente lo è nel linguaggio del cibo, perché questo è anche fantasia verbale ed estetismo e il potere delle parole emerge prepotente, accattivante e suadente, ghiotto come il piatto che lo rappresenta. **Si mangia anche con la fantasia:** un cibo si assapora con l'occhio e la parola prima che con il gusto. Lo dimostrano anche le proposte più banali: come, per esempio, **negli autogrill dove si blandiscono i viaggiatori con un fantasioso e irrealistico**

itinerario lungo l'Italia con panini dai nomi evocativi (*Capri, Camogli, Ischia*), oppure nel modo con cui molti ristoratori "addobbano" i loro menu con nomi fantasiosi, al limite del poetico e talvolta al limite del comprensibile.

Già in passato, il nome di un piatto allettava i commensali

Che sia anche il nome ad allettare il commensale lo sapevano già in passato, in particolare **nel 1700, con l'uso di termini francesi**, indice di prestigio culturale. In quel secolo, il francese era la lingua colta della borghesia e della nobiltà europea e identificava anche la cucina di rango: un nome francese riusciva ad ammantare di raffinatezza anche un piatto che prima non lo era. Molte preparazioni hanno resistito a lungo, alcuni sopravvivono ancora, come, per esempio, *vol-au-vent* e *soufflé*.

Oltre a creare una vera rivoluzione del gusto, la terminologia francese emerge evidente in particolare nel trattato settecentesco *L'Apicio moderno* di **Francesco Leonardi**, dove troviamo parole francesi o adattate dal francese (per esempio *sciarlotta* ed *escalope*) per poi sfumare in parte nel corso del 1800, grazie all'opera dell'**Artusi**. Fino ad allora, i ricettari erano redatti in gran parte mescolando dialetti, italiano e termini stranieri, peraltro non sempre correttamente scritti. **Il francese riemergerà nel corso del 1900 come indice di raffinatezza:** *cruditè, quiche, vinaigrette, crème caramel* compaiono sui menu ed entrano nel lessico corrente. Termini come *chef* e *maitre* sono ormai insostituibili anche se non sempre utilizzati nel loro originale significato.



Oggi il nostro cibo è uno dei più importanti veicoli della lingua italiana nel mondo

Oggi il nostro cibo è uno dei più importanti veicoli della lingua italiana nel mondo, grazie al prestigio della nostra cucina e soprattutto dei nostri prodotti. Curioso notare come il termine *pizza* già conosciuto all'estero nel 1800, in Italia, a inizio Novecento, venga ancora percepito quale localismo dialettale, come documentato dal **Panzini** nel suo *Dizionario moderno* del 1905, che la definisce "nome volgare di una vivanda napoletana popolarissima". Gli anglosassoni avevano già adottato nell'Ottocento i termini gnocchi, lasagne, zabaione e in Canada conoscevano anche spumante, cassata, così come successivamente il tiramisù è divenuto popolarissimo in Giappone.

L'italiano della gastronomia, a differenza di molti altri Paesi, e questo è il grande pregio che lo distingue, **si caratterizza per una ricchezza verbale straordinaria** derivante dai molti dialetti parlati lungo lo Stivale che hanno dato vita a tanti geosinonimi, termini diversissimi tra loro ma che indicano lo stesso piatto. L'Italia è un paese ricco di varietà lessicali locali che le migrazioni e i movimenti di genti hanno reso in molti casi interregionali anche se, purtroppo, alcuni sono caduti in disuso. Molti vocaboli gastronomici hanno origine dalla religione, come *prosit*, che il prete citava al termine della messa ed è entrato nel rito del convivio laico, oppure la parola colazione derivante da *collationes* (testi letti al termine delle letture vespertine quando i monaci facevano un pasto leggero).

Come si diceva in apertura, il cibo è fantasia verbale e le parole del cibo costituiscono un universo infinito, fonte di ispirazione e narrazione per arte e letteratura, partendo da **Boccaccio** per arrivare a **Totò** ed **Eduardo de Filippo**, che hanno portato in scena il loro **amore per il buon cibo, dando a esso un valore evocativo e simbolico**. Parlare di cibo a tavola ne aumenta il piacere: mentre gustiamo un manicaretto col palato,

assaporiamo con la nostra mente i profumi e anche i ricordi.

Pensiero e cibo sono sempre stati fortemente connessi: lo dimostrano i brani dedicati dagli scrittori a un piatto o a un suo ricordo. Scrivere o parlare di cibo può anche aiutare a esorcizzare la fame. Nei racconti popolari, è la fame a scatenare la fantasia: **ci si cibava con l'immaginazione descrivendo tavole imbandite**, fiumi di vino e latte, metri di salsicce e più si aveva fame, più si creavano illusioni, sogni di delizie succulente e disponibili.

Le parole della cucina hanno oltrepassato i confini nazionali

Oggi **i blog e le trasmissioni televisive sono fecondi produttori di neologismi**, molti dei quali entrati in dizionari autorevoli, come coppapasta, impiattare e l'imperante apericena, per non parlare dei nuovi strumenti a disposizione di chi cucina, come il roner o la planetaria. I termini culinari hanno ormai oltrepassato anche i confini nazionali: *ramen*, *empanada* e *noodle* non sono più un miste-

ro. Abbiamo anche preso confidenza con i termini inglesi e anglo americani legati al *food*, li maneggiamo con disinvoltura anche se a volte non ne comprendiamo appieno il significato. Il turismo internazionale, l'accesso ai cibi stranieri ed esotici, i veloci mezzi di comunicazione hanno non solo diffuso nuovi prodotti ma anche **nuove parole provenienti da molto lontano** come *sushi*, *tempura*, *surimi* o l'ottimo *wonton* o raviolo cinese. Tali esempi per rimarcare come il lessico della cucina, ma non solo, dipenda dagli aspetti economici e sociali alimentati dal processo di globalizzazione che impone di ricorrere soprattutto all'inglese, lingua universale, per esprimere sinteticamente e dare rilievo a un luogo o a un concetto. Così compriamo da un *food delivery*, da un *fast food* o in un *food corner*, oppure ci coccoliamo con un *comfort food* dopo aver preparato una ciotola di *pet food* per il nostro amato cucciolo.

Consoliamoci pensando alle nostre parole del cibo, ineguagliabili e poetiche, patrimonio della nostra cultura, copiate e imitate nel mondo, difficilmente estirpabili dalla nostra cultura e soprattutto dalle nostre cucine di casa.





Il pistacchio, goloso oro verde

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Prezioso complemento
culinario, oltre che per
dolci anche per primi
e secondi piatti.*

Assolto piacevolmente il ruolo di ingrediente dominante nel variegato mondo dei gelati e di prezioso complemento culinario, oltre che per dolci anche per primi e secondi piatti, con l'arrivo della stagione fredda, il pistacchio ripropone anche il suo ruolo di apprezzato snack da aperitivo o di fine pasto.

Quello che consumiamo è il seme contenuto nel frutto (conosciuto in Cina come la "noce sorridente" per via del suo guscio semiaperto) della *Pistacia vera* L., della famiglia delle *Anacardiaceae*, uno dei più antichi alberi coltivati dall'uomo, originario dell'antica Persia. È una spe-

cie dioica a impollinazione anemofila (il passaggio del polline dal fiore maschile a quello femminile è affidato al vento), che **fruttifica ogni due anni** e l'anno che gli agronomi chiamano di "scarica" serve a dare più vigore allo sviluppo di fiori e frutti nella stagione successiva.

Una storia millenaria

In gran numero i riferimenti alla sua millenaria storia di prodotto d'élite, dall'invio da parte di **Giacobbe**, come dono prezioso



so, a **Giuseppe** (*Genesi 43:11*), alle leggendarie piantagioni di uso esclusivo della **regina di Saba** e del re **Nabucodonosor**. Poi a Roma, dove giunse nel 39 d.C. a opera di **Lucio Vitellio**, Governatore della Siria, come cita **Plinio** (*Naturalis Historia, Cap. X e XIII*), confermandosi **ingrediente di raffinate ricette**, quale il ricco e prelibato **gustacium**, a base di pistacchi, albicocche, noci, nocciole, datteri, uova, capperi e olive, servito con pezzi di focaccia spalmati di *moretum* (formaggio con aglio ed erbe aromatiche) o di *allec* (prodotto di scarto del *garum*).

Ancora citato come prodotto alimentare di ambito "elevato" dal medico greco **Antimo** (*De observatione ciborum*, VI secolo d.C.): "*Pistacia vero et ipsa bona et apta sunt*"; dal Vescovo **Antonio di Guevara** (*Epistolae familiares*, 1539) nella cronaca dei pranzi dell'imperatore **Carlo V d'Asburgo**: "Gli mettono davanti pavoni, pernici, capponi, bianco mangiare, pistacchi di più sorte", e dal **Messisbugo** (*Libro novo*, 1566) come ingrediente "tra le speziarie", utilizzato a piene mani nelle ricche cene degli Estensi: fiadoncelli, sfogliatelle, pignoccate, fritte, frittate verdi.

Le proprietà nutrizionali e terapeutiche

Già menzionato nel passato da **Galeno** (*De naturalibus facultatibus*, II secolo d.C.) per certe proprietà curative: "... utilissimi sieno al fegato et alle sue oppilationi" e da **Michele Savonarola** (*Libreto de tutte le cosse che se magnano*, 1452) nelle sue raccomandazioni dietetiche al duca **Borso d'Este**: "Da bon nutrimento conforta il fegato, mondifica il pecto e il polmone, anche le rene molto conforta, e certo sono altri pochi fructi cosi laudati"; al pistacchio sono oggi attribuiti un buon profilo nutrizionale e interessanti proprietà benefiche. Si tratta di un alimento **piuttosto calorico** (562 kcal/100g) per la presenza di poco meno del 50% di grassi, ma si tratta principalmente di **grassi "buoni"**, come i monoinsaturi (tra cui spicca l'acido oleico, lo stesso dell'olio d'oliva) e i polinsaturi, principalmente l'acido linoleico, della se-



rie **Omega-6, a efficace azione anticolsterolemica**. A onor di cronaca, solo il 43% degli italiani sa che una porzione di pistacchi da 30 g corrisponde a ben 50 pistacchi e appena il 27% sa che tale porzione ha solo 160 calorie).

Ricca la presenza di minerali, tra cui potassio, calcio e soprattutto fosforo (il cui contributo alla crescita della tolleranza al glucosio concorre alla prevenzione del diabete di tipo 2), e anche di vitamine del gruppo B.

Interessante il contenuto di **due carotenoidi, rari nella frutta secca**, luteina e zeaxantina, sostanze correlate alla riduzione del rischio di degenerazione maculare causata dall'avanzamento dell'età.

Le pregiate varietà italiane

Il 26 febbraio è la Giornata Mondiale del Pistacchio e, nell'occasione, si rendono note le stime dell'American Pistachio Growers, associazione no profit che unisce i coltivatori di pistacchi americani, sui consumi nelle varie Nazioni e sulle quotazioni delle varie produzioni. Secondo l'ultima ricerca, **i pistacchi vengono consumati dagli italiani nell'arco dell'intera giornata con un picco nel break pomeridiano**: oltre un italiano su due dichiara di mangiarli come **spuntino** post pranzo, mentre sul secondo gradino del podio c'è l'**aperitivo**. Il 47% degli intervistati li gradisce come stuzzichino, insieme a olive e patatine, durante l'*happy hour*.

Il dato sorprendente è il **ripetuto apprezzamento per la piccola produzione dell'Italia** (circa l'1% sul mondiale, contro il 50% degli USA, seguiti da Iran e Turchia), per merito soprattutto del diverso uso gastronomico rispetto a quello delle produzioni internazionali, quasi interamente rappresentato all'industria dolciaria e dei gelati.

In Italia sono prodotte tre varietà di pistacchio, assai rinomate: i pistacchi siciliani di **Bronte** (Catania) e di **Raffadali** (Agrigento e Caltanissetta), entrambi nobilitati dal marchio **Dop**, e quelli di **Stigliano** (Matera).

Il "**Pistacchio verde di Bronte**", *frastuca* in dialetto siciliano, la cui raccolta avviene una volta ogni due anni sulle *sciare* vulcaniche dell'Etna, ha una **forma oblunga e poco schiacciata**, un guscio di colore violaceo e legnoso e un frutto verde smeraldo perché **ricco di clorofilla**. Ha un **gusto tendente al dolce, assai aromatico** (per tale motivo non subisce salatura o tostatura), e viene commercializzato essiccato, in guscio, sgusciato o pelato. Sostanzialmente simile il "**Pistacchio di Raffadali**", salvo un sapore più dolce derivante dalla componente calcarea dei terreni di coltivazione.

Il "**Pistacchio di Stigliano**", di gusto e aroma delicati, allineandosi con il più diffuso utilizzo in campo gastronomico, è **impiegato prevalentemente in pasticceria e gelateria**.

Gustiamo dunque questi gioielli del nostro patrimonio agroalimentare, rigorosamente al naturale!



Frollare il pesce

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

Riscoprire antiche tradizioni, ma anche aprire nuove frontiere del gusto.

Fin dall'antichità, molti prodotti del mare si mangiavano dopo un più o meno lungo periodo di conservazione, durante il quale avvenivano fenomeni di maturazione o frollatura delle carni. In tempi a noi vicini, si è diffusa l'idea che il pesce vada gustato freschissimo, appena pescato. "Il pesce ha ventiquattro virtù e ne perde una ogni ora". "L'ospite è come il pesce, dopo tre giorni puzza". Questi e altri proverbi, frutto di una saggezza popolare, sono

ancora completamente validi o, come per altri alimenti e soprattutto la carne, anche per taluni pesci una frollatura può essere utile, se non auspicabile? Non è questo un interrogativo solo teorico come altri: **fino a che punto è giusto spingere la sperimentazione sulla frollatura del pesce?** Si aprono nuove frontiere del gusto, ma si perde il sapore del mare? Fino a che punto si possono trasferire ai pesci tecniche sviluppate per le carni e la salumeria?





Cosa succede al pesce quando viene frollato?

Cosa succede al pesce quando viene frollato? Qui non si vuole rispondere in modo esauriente a tutte e ad altre simili domande ma soltanto **richiamare l'attenzione sulla frollatura di taluni pesci che inizia a essere attuata da alcuni grandi cuochi** e che non mancherà di diffondersi.

Con una buona frollatura i muscoli dei pesci si asciugano, non si seccano, cambiano struttura, **acquistano una consistenza (texture) compatta**, fondevole, quasi cremosa, frutto dell'opera **degli enzimi che rilassano i muscoli irrigiditi** durante e dopo la pesca. Il calo di peso può essere importante, fino al 30%, e vi è un cambiamento di colore soprattutto nelle parti esterne che acquistano toni più scuri, talvolta aranciati o cupi. Contemporaneamente, **alcuni caratteri aromatici si accentuano** per azione degli enzimi muscolari che trasformano gli amminoacidi in molecole aromatiche concentrandone il sapore. Come avviene per le carni lungamente frollate (*long aged*), **la gamma degli aromi si amplia**, acquista profondità e intensità fino a ricordare quello di taluni salumi, ma, a differenza di questi, il pesce assume nuovi caratteri di un cibo diversamente fresco, non cotto, ma neppure crudo. **Con la frollatura i tempi di cottura si riducono**, aumentano l'effett-

to *crispy* (croccantezza) e gli aromi della Reazione di Maillard. **Si prolunga anche il tempo di conservazione (shelf life)** perché la frollatura (*dry ageing*) è anche **un metodo di conservazione alternativo** rispetto a quelli ormai classici del sottovuoto e della surgelazione. Una via di mezzo, inoltre, sulla strada che anche per diversi generi di pesce si sta percorrendo, dal cotto al crudo, e che contribuisce a spiegare perché e come si stia sviluppando la ricerca sulla frollatura.

Il metodo è particolarmente adatto per i pesci di grande pezzatura

La frollatura del pesce è particolarmente adatta per i pesci di grande pezzatura, **anche se non mancano ricerche ed esperimenti su esemplari più piccoli**, nei quali i tempi di stagionatura si riducono a qualche giorno. Inoltre, **il massimo dell'espressione aromatico-gustativa varia da pesce a pesce**, ma per tutti quasi **un dogma è che il pesce deve essere pulito immediatamente dalle parti deperibili** (squame, viscere, branchie, vena di sangue che passa sotto la spina centrale e qualsiasi parte al di fuori delle carni, che possa deteriorarsi con una proliferazione batterica) e spesso, ma non sempre, dallo strato più superficiale della pelle. Vi è chi avvolge il pesce in un panno di cotone o carta di riso che assorbono un po' dei liquidi

rilasciati e, nello stesso tempo, non asciugano eccessivamente. **Durante tutto il periodo di frollatura, il pesce va mantenuto rigorosamente a secco**, lontano dall'acqua e dal ghiaccio che favoriscono una proliferazione batterica. **La lavorazione deve essere veloce e a bassa temperatura, vicino allo zero**, perché il pesce ha una carica batterica differente dalla carne, e in ambienti quasi sterili a temperatura controllata. **Altro fattore fondamentale è l'umidità**: più è grande la pezzatura del pesce e più deve essere alta, altrimenti l'asciugatura non avviene in maniera omogenea. In linea orientativa, temperatura tra 0 e 2 gradi e il 70% di umidità. **Non c'è un tempo standard di maturazione**, che può durare da due a tre giorni, ma per una **grande cernia** si può arrivare ai quaranta, per il **tonno** a tre settimane, per i **dentici e i grandi pagelli** da una settimana a dieci giorni, per il **polpo** da sette a dieci giorni.

Un pesce frollato bene profuma di mare

Un pesce frollato bene profuma di mare **e può essere consumato crudo**, ma anche cotto, sfruttando la possibilità di presentare carni tenere, più saporite e con una doratura esterna croccante, perché **una buona frollatura esalta il gusto e la percezione del pesce freschissimo**.

Fino a che punto è giusto spingere la sperimentazione e la frollatura del pesce? Si aprono nuove frontiere del gusto, ma si perde il sapore del mare? Il dibattito è aperto.





Profumate e saporite salse

di **Alberto Tibaldi**

Delegato onorario di Budapest

Arricchiscono numerose preparazioni regionali.

Le salse sono intingoli salati, cibrati, ragù, semplici sali minerali che si usano per insaporire e profumare i cibi (carni, pesci, paste e verdure). **La loro storia è millenaria**, avendo avuto origine quando l'uomo ha imparato a fare uso del sale. I cristalli bianchi che affioravano a seguito dell'evaporazione dell'acqua salmastra, cosparsi sulle carni arrostiti, conferivano loro un sapore più ricco e gradevole. La prima salsa è stata proprio il semplice sale. Sappiamo che già gli Egizi lo utilizzavano riservandone l'uso al solo faraone e alla sua corte. Non risulta, almeno dalle fonti a noi note, che i Greci conoscessero particolari salse.

Omero, in particolare nell'*Odissea*, descrive banchetti dove venivano servite soprattutto carni arrostiti di maiale e di bue, stranamente cosparsi di "bianca farina". I Romani, fino a tutta l'era repubblicana, adottarono un'alimentazione molto semplice e frugale. Solo il vino fu il nuovo protagonista della loro tavola: al Cecubo e al Falerno si aggiunsero i vini greci e di Cipro che **Cicerone** si vantava di preferire.

In epoca imperiale, la tavola dei Romani si fa ricca di innovazione e creatività

È solo nell'epoca imperiale che la tavola dei Romani si fa ricca di innovazione e creatività. Tutto ciò si deve soprattutto ad **Apicio**, il grande gourmet romano

autore del primo ricettario, il *De re coquinaria*, una ricca raccolta di ricette corredate da una **miriade di salse** fra le quali ne appare una che fa da motivo dominante per tutte le altre. Si tratta di una salsa di pesci messi sotto sale e fatti fermentare con tutte le interiora fino a ottenere un liquido scuro dall'odore molto marcato, non gradito a tutti. Si tratta del **garum** e delle sue sottospecie note come **liquamen** e **allec**. Tale salsa aveva principalmente lo scopo di sostituire il sale.

Dalle salse rinascimentali a quelle che sono alla base della moderna gastronomia

Facendo un salto nel tempo, e arrivando al XV e XVI secolo, ci troviamo nell'epoca dei grandi cuochi rinascimentali: il **Platina**, **Bartolomeo Stefani**, il **Messisbugo**. La cucina riprende il ruolo di primo piano con lo scopo di sostituire il sale, anzi l'indirizzo è di addolcire le carni, i pesci, le verdure conservate sotto sale e ancora intrise di questo minerale composto. **Le salse rinascimentali nascono all'insegna dell'uso delle spezie**, il cui mercato si era aperto già con le Crociate, con l'**utilizzo frequente del pepe**. Vengono confezionate pietanze con pane tritato e pepe, cotte lungamente nel brodo o nel vino, condite con midollo estratto dalle ossa. Nasce una miriade di salse molto simili tra loro. Ne sopravvive una sola che giunge trionfalmente ai nostri giorni nel Veronese: **la pearà**. Nei successivi secoli XVII e XVIII le cose cambiano ancora; siamo nel periodo delle sperimentazioni affrontate nel campo del-





la razionalità. Il terreno dove si sviluppa la ricerca è la Francia all'epoca dei re **Luigi XIV e XV**. In questo periodo vedono la luce due salse che costituiscono la base della moderna gastronomia: **la besciamella e la maionese**, cui successivamente si aggiungono: **l'olandese** (emulsione di tuorlo d'uovo e burro chiarificati con succo di limone, sale e pepe); **la vellutata** (un fondo bianco legato da un roux rigorosamente bianco); **la spagnola** (fondo bruno legato con un roux), **salsa di pomodoro**.

Nel variopinto panorama regionale italiano

In ogni parte della Penisola nascono salse caratteristiche dei luoghi che li connotano. Ecco le principali: **in Piemonte**, tipica regione di entroterra, si rende famosa una salsa marinara: la **bagnacauda**, formata da acciughe, aglio e olio. Interessante è la sua origine che si richiama alla fuga degli Albigesi, tacciati di eresia e incalzati dallo spietato comandante papale **Simon di Monfort**, nel 1207, dalla città di Albi a seguito della cruenta Crociata promossa da Papa **Innocenzo III**. Gli Albigesi, in Piemonte, mantennero le loro abitudini di uomini di mare dediti alla pesca; essi talvolta scendevano a pescare e riportavano il pesce che poi conservavano in barile

sotto sale. Così i Piemontesi iniziarono ad apprezzare il pesce e con un po' di fantasia inventarono una salsa marinara.

Dal pesto ligure con il suo profumo intenso e caratteristico, arriviamo **in Veneto**, dove s'incontra una salsa atta a conservare i piccoli pesci fritti: **il saor**.

In Emilia, Reggio e Modena si contendono un balsamo ottenuto per lentissima acetificazione di mosto cotto derivante da uve di vitigni autoctoni: è **l'aceto balsamico** a invecchiamento anche secolare in botticelle di legno pregiato.

Non dimentichiamo **i ragù**: da quello

napoletano, di memoria angioina, al saporito e fragrante ragù bolognese. Trionfa su tutte la salsa per antonomasia che non ha bisogno di appellativi: la salsa e basta! È naturalmente **la salsa di pomodoro** che ha reso celebri in tutto il mondo gli spaghetti e la pizza.

A conclusione di questa breve rassegna delle salse del mondo occidentale, va menzionato **il peperoncino**, che dal Messico ha attraversato i continenti in un lungo viaggio, generando, tra l'altro, insieme all'aceto, una salsa ormai diffusa ovunque ora denominata **"Tabasco"**.





L'arte del caffè a casa

di **Roberto Mirandola**

Accademico di Padova

Un rito che parla di piacere, di serenità, di pausa, di famiglia e di condivisione.

“**L**a nostalgia di casa comincia dalla pancia” sosteneva **Che Guevara**. Se il capo guerrigliero pensava agli arrostiti della natia Argentina durante le scorribande notturne sulla Sierra Maestra, noi italiani, all'estero, siamo pronti a sottoscrivere l'affermazione pur avendo desideri più modesti: a colazione, cornetto e cappuccino o un onesto caffè.

L'inconfondibile gorgoglio e l'inebriante aroma nell'aria hanno sempre avuto per molti un piacevole effetto ammaliante. A casa, il caffè con la moka è un rito che parla di piacere, di serenità, di pausa, di famiglia e di condivisione. Quando diciamo a qualcuno: “Ti preparo un caffè” dimostriamo affetto e attenzione, facendo della tazzina il modo per accogliere e prenderci cura del nostro ospite.

Se la pubblicità di una storica marca di caffè recitava che “Ogni momento è quello giusto”, **qual è l'orario ideale per concedersi una tazzina?** Lo afferma un'apposita ricerca: **secondo le neuroscienze e la crono-farmacologia** (un ramo della medicina che mette in relazione l'assunzione di farmaci o di sostanze psicoattive con l'andamento del nostro naturale orologio biologico) **dalle 9:30 alle 11:30 del mattino** ogni istante è quello più adatto.

Tuttavia, preparare un caffè perfetto è un'operazione nient'affatto banale: oc-

corrono gli ingredienti giusti, l'attrezzatura adatta e non trascurare alcuni dettagli all'apparenza scontati.

La curiosa nascita della Moka Express Bialetti

L'idea dell'originale classica Moka Express Bialetti in alluminio, dalla tipica forma ottagonale in stile art déco, venne ad **Alfonso Bialetti negli anni '20** del secolo scorso osservando la moglie fare il bucato con una *lisciveuse*: la pentolona munita di tubo con la parte alta forata. Il procedimento consisteva nel mettere il bucato nel pentolone con acqua e liscivia (considerato che all'epoca le lavatrici non erano diffuse) e, man mano che procedeva l'ebollizione, l'acqua veniva spinta sul tubo e riscendeva dai fori, sciogliendo e spargendo a ciclo continuo l'acqua saponata sul bucato. Nel 1933 iniziò la produzione a livello artigianale a Crusinallo (Novara). La svolta avvenne nel 1946 con l'ingresso in azienda del figlio Renato che diede il via alla produzione industriale e alla conseguente commercializzazione a livello mondiale, la cui *leadership* durò fino al 2010 quando le macchine per caffè espresso a cialde iniziarono a guadagnare sempre più quote di mercato.

Singolare l'etimo di “Moka”: sembra risieda nel nome della città di Mokha, nello Yemen, una delle prime e più rinomate zone di produzione di caffè, in particolare della pregiata qualità Arabica. Di tale miscela speciale si trova testimonianza nel capolavoro di **Voltaire**, *Candido*, quando il protagonista, in viaggio nell'allora Impero ottomano, venne ricevuto da un ospite che, tra le altre cose, gli offrì una bevanda preparata “con caffè di Moca non mescolato con il cattivo caffè di Bavia e delle Antille”.





La freschezza del caffè è fondamentale

La freschezza è fondamentale: luce, aria e calore sono nemici del caffè, e soprattutto occorre **assicurarsi sempre che la data della tostatura sia il più vicino possibile a quella d'acquisto**. Nel migliore dei casi, non più di venti giorni. Un altro accorgimento per ottenere il massimo in termini di qualità è **acquistarlo in chicchi**, magari da una torrefazione locale, conservarlo in un contenitore a chiusura ermetica in un luogo fresco e **macinarlo al momento** (la macinatura media è la più adatta per la moka): **dopo circa quindici minuti, infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi**. Inoltre, riducendolo in polvere, in modo che non occorra pressarlo, risulterà più intenso. **Riguardo al gusto, è importante considerare che l'Arabica ha un sapore più delicato, meno amaro**, con un'acidità variamente spiccata e con intense (almeno nelle migliori qualità) sensazioni aromatiche. La qualità **Robusta**, invece, ha note gustative meno vigorose, un forte senso di amaro e soprattutto una **spiccata corposità**. È molto utilizzata, soprattutto nel Sud Italia, anche una miscela di caffè Arabica-Robusta in percentuali variabili, rispettivamente tra l'80-60% e il 20-40%, che conferisce al caffè quel vigore e cremosità raramente ascrivibile alla sola Arabica, notoriamente più ricca di oli. Occorre dire,

tuttavia, che la varietà Arabica è la più pregiata, ma è difficile da lavorare. Viceversa, la Robusta è meno raffinata, ma sopporta meglio i trattamenti. In ogni caso, affermare genericamente "100% Arabica" non serve molto perché esistono anche L'Arabica scadente e la Robusta Buena.

La giusta preparazione

La dose corretta? Due cucchiaini colmi, corrispondenti a circa 5 g per tazzina. Né più né meno. Quindi per una caffettiera da tre tazze, sei cucchiaini e 150 ml di acqua minerale naturale leggera a temperatura ambiente con pochi sali minerali (permette alla miscela di caffè di sprigionare tutti i suoi aromi, esaltando il gusto della bevanda) da versare nella parte inferiore, detta caldaia, avendo l'accortezza di non superare il livello della valvola di sicurezza. La polvere nel filtro non va mai pressata, tantomeno bucherellata. Nel primo caso l'acqua stenterà a passare, surriscaldandosi, conferendo al caffè un gusto bruciato. Viceversa, la creazione di forellini nella polvere di caffè consentirebbe all'acqua di passare più facilmente rendendo la bevanda piuttosto acquosa. Dopo aver posto la caffettiera sul fornello, a fiamma bassa, si forma lentamente, nella caldaia, il vapore acqueo; aumentando la temperatura, aumenterà anche la pressione del vapore costringendo l'acqua a passare per l'unica via d'uscita: l'imbutto che conduce al filtro. Giunta a metà strada,

l'acqua calda passerà attraverso la massa di caffè producendo la bevanda per percolazione. Infine, il caffè, salendo, andrà a depositarsi nel raccoglitore passando attraverso la cannula detta "camino". Quando tutta l'acqua sarà risalita, nella caldaia resterà soltanto il vapore acqueo, che, fuoriuscendo per ultimo, creerà il tipico borbottio finale. A questo punto occorre aprire il coperchio per fare uscire il vapore in modo che non si trasformi in condensa e ricada nel caffè alterando la qualità della bevanda.

Come degustarlo

Che sia espresso o preparato con la Moka, **il caffè va servito rigorosamente nella tipica "tazzulella", piccola**, prodotta con una **porcellana di grosso spessore per non disperdere il calore** e corredata di piattino.

Il primo caffè che passa, di un bel colore dorato, è più denso e cremoso dell'ultimo. Una volta che è uscito completamente, occorre togliere la Moka dal fuoco per evitare che le pareti surriscaldate lo brucino. Prima di versarlo nella tazzina, è importante mescolarlo per rendere omogenea la sua densità. Per assaporare fino in fondo le sue mille e delicate sfumature, il caffè **deve essere gustato subito, il più caldo possibile** e preferibilmente amaro o poco dolcificato.

Tre ultime cose altrettanto importanti: la bevanda deve avere un bel colore scuro e una certa consistenza, perché un caffè acquoso non è quanto ci si aspetta da una Moka. Appena bevuto, meglio controllare il residuo nella tazzina: un fondo troppo abbondante non serve a leggere il futuro, ma indica che il filtro è vecchio e va sostituito. Quando si acquista una nuova Moka occorre sladinarla. In altre parole non si beve mai il primo caffè: **se ne fanno tre o quattro prima di cominciare a utilizzarla, perché più è usata, meglio rende**. Inoltre, non va mai lavata con detersivo, ma solamente con acqua calda riponendola - una volta pulita - smontata per evitare che residui di umidità formino piccole muffe.



Il formai de mut e gli sciatt

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

Un formaggio Dop molto presente nella provincia di Bergamo, ottimo anche per realizzare una ricetta tipica del territorio.

Dei nove formaggi, che danno alla provincia di Bergamo il primo posto, in Italia, come numero di Dop, **soltanto due si producono esclusivamente nel territorio della città** e cioè il *formai de mut*, che esamineremo in tutti i suoi aspetti e lo *strachitunt*. Il primo ha ottenuto la Dop nel 1985, ma già negli anni '70 se ne produceva una notevole quantità. Nel 1800 ne parla il **Locatelli** come formaggio prodotto soprattutto in estate in alpeggio e che si vendeva, in città, dopo una stagionatura di sei mesi. Durante l'inverno, oggi e da molti decenni, si realizza anche nei caseifici di pianura.

La differenza tra quello d'alpeggio e quello di pianura

Vi è però molta differenza fra quello prodotto in alpeggio, **nelle malghe, attive soprattutto in Alta Val Brembana** (ce ne sono ben dieci fra Foppolo, Carona e Moio de Calvi) e quello prodotto in inverno nei caseifici della pianura che, peraltro, è ottimo ma non così profumato.

Le forme dei due prodotti sono marchiate anche in modo diverso, e cioè con i campanacci della vacca e il **colore blu se provengono dagli alpeggi** o dai *calech*, che sono grandi tendoni sotto i quali i *bergami* lavorano il latte durante la transumanza, mentre, **se prodotti d'inverno nei caseifici, il colore dei marchi diventa rosso**. La marchiatura è effet-



tuata solo dai tecnici del Consorzio che svolgono anche l'espertizzazione, **forma per forma**, facendo un'analisi sensoriale della pasta interna battendola con appositi strumenti, a imitazione del grana.

Le caratteristiche del prodotto

La forma è rotonda; pesa dai 7 agli 8 kg; le facce sono piatte e lo scalzo leggermente concavo quando è fresco, poiché prende la forma della fascera, per diventare poi quasi dritta poiché il formaggio "si lascia andare". Spesso, la cagliata viene pressata facendo pile di varie forme onde ottenere l'uscita dell'ultimo siero che viene però espulso tramite lo spurgo ed evapora nel corso della stagionatura che varia molto

(da 6-12 mesi fino ai 30). **Il colore è paglierino carico**, che tende all'ocra se invecchiato, e il sapore è ampio: se lo annusiamo, tende al floreale (solo quello d'alpeggio); il salato prevarica sull'acido e ha, in bocca, una persistenza molto lunga.

I sapori sono quattro: quello del latte (e del tipo di vacca), del tipo di **foraggio**, del **caglio** e del **glutammato** (brodo di carne).

Il latte che si usa in alpeggio, infine, può essere misto e cioè vaccino (quello assai prevalente) e caprino, ma anche ovino, e in America è definito *alpine cheese*. La zona di produzione è molto vasta e comprende decine di comuni della Bergamasca. Troviamo il **formai de mut in molte ricette fra le quali i famosi sciatt**, dove il **Bonaldi**, già alla fine del 1800, lo sostituisce al bitto.

SCIATT

Ingredienti: 200 g di farina di grano saraceno, 100 g di farina bianca, 250 g di formai de mut stagionato, 1 bicchierino di Grappa, sale, acqua minerale, birra, olio per friggere.

Preparazione: fare una pastella con i 2 tipi di farina, acqua, birra, sale e Grappa. Lavorare energicamente il composto per 20 minuti circa, fino a ottenere una pastella ben liscia. Coprirla con un tovagliolo e lasciarla riposare almeno 2 ore in frigo. Tagliare il formaggio a dadini e friggerli, ricoperti di pastella, in olio di oliva ben caldo. Quando gli "sciatt" avranno preso colore, scolarli e disporli su un foglio di carta assorbente. Servirli caldi.



L'uomo che ha "inventato" il lardo di Colonnata

*Addio a
Venanzio Vannucci,
il ristoratore che ha
creato un mito.*



Ci sono luoghi e prodotti che resterebbero confinati in ristretti ambiti locali se non fosse per un uomo, o una donna, che con il suo lavoro e la sua capacità li ha resi famosi. Uno di questi casi è senz'altro la fortuna e la notorietà di un modesto salume, tratto dalla groppa del maiale: **il lardo di Colonnata**.

Colonnata è una piccola frazione del comune di Carrara, arroccata sulle Alpi Apuane. Poco più di 200 abitanti, un tempo dediti esclusivamente all'estrazione del celebre marmo bianco, ma oggi per lo più coinvolti nella lavorazione e la vendita dell'ancor più celebre lardo, anch'esso bianco.

*I motivi della fama
e della sua bontà*

Nella lunga storia di Colonnata vi erano solo marmo e cavaori; non ci sono mai stati allevamenti di alcun tipo, men che meno di suini; ma allora da dove derivano la sua fama e la sua bontà? È sempre **grazie al marmo**, perché sono proprio grandi vasche di marmo, dette "conche", che raccolgono gli strati di lardo conciati con sale e molte spezie (tra queste: pepe, can-

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



nella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, salvia e rosmarino). Il tutto è lasciato a riposare al buio nella cripta della chiesa, o in altri luoghi simili, per alcuni mesi. Ottimo prodotto, squisito da crudo con pane e con pomodori freschi maturi. Tuttavia, sarebbe rimasto una specialità locale se non fosse stato per un uomo, **Venanzio Vannucci** che, con il suo ristorante "Da Venanzio" e le abili operazioni di *marketing*, non ne avesse creato un mito in tutto il mondo, tanto da essere falsificato e venduto a tonnellate in ogni dove.

*Vannucci si batté
per il riconoscimento Igp
ottenuto nel 2004*

Negli anni '70 e '80 del secolo scorso, nella piazzetta del paese si arrampicavano reali, imprenditori, gourmet, artisti come **Carlo Verdone**, **Liza Minnelli**, **Lina Wertmüller** e ristoratori da tutto il mondo. Riforniva di lardo **Sirio Maccioni** al "Le Cirque" di New York e **Alain Ducasse** a Parigi e a Montecarlo. Erano i tempi glo-

riosi della rinascita della nuova cucina italiana e un apprezzamento e un articolo di **Luigi Veronelli** e di **Mario Soldati** ti cambiavano la vita. Come si diceva, questo lardo era divenuto così famoso che i falsi non si contavano, probabilmente un prodotto su sette era un falso, finché Venanzio non si batté per il riconoscimento (ottenuto nel 2004) **Igp** (Indicazione Geografica Protetta) che **imponesse il marchio solo a chi lavorava il lardo nel paese di Colonnata** e non in tutto il comune di Carrara come alcuni produttori avrebbero voluto. Ma si batté, vittorioso, anche contro l'Europa che non vedeva di buon occhio le pareti della cripta non piastrellate e voleva sostituire le conche di marmo con vasche di alluminio.

Venanzio, nel 2004, dopo 30 anni di successi e riconoscimenti, lasciò il suo ristorante, che gestiva con amore e passione con la moglie **Lena Guadagni**, ai suoi storici e fidati collaboratori, dedicandosi alla produzione. Venanzio si è spento a 85 anni nel gennaio scorso, dopo una vita avventurosa, densa di apprezzamenti e soddisfazioni. Un uomo che ha creato uno dei prodotti simbolo della cucina italiana nel mondo.



La riforma Cartabia e il diritto alimentare

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Non sempre gli interventi legislativi riescono a garantire il principio di certezza delle norme che regolano la sicurezza alimentare.



Il Decreto Legislativo n. 150 del 10 ottobre 2022, entrato in vigore il 30 dicembre (decreto "Cartabia" dal nome del Ministro della Giustizia in carica durante lo scorso Governo), emesso in attuazione della legge 27 settembre 2021, n. 134, recante delega al Governo per l'efficienza del processo penale, nonché in materia di giustizia riparativa e disposizioni per la celere definizione dei procedimenti giudiziari, è intervenuto sul corpo della Legge 283/62 che regola la "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e che rappresenta il **baluardo penale a difesa della sicurezza, salubrità e igienicità dei prodotti agroalimentari**. L'articolo 5 della predetta Legge è di fondamentale importanza per l'attività di tutela degli alimenti e dei consumatori in quanto **ogni adulterazione, contraffazione e sofisticazione di sostanze alimentari**, la messa in commercio di cibo in

cattivo stato di conservazione, la vendita di prodotti alimentari con **additivi chimici e pesticidi** nocivi superiori ai limiti, sono considerate dalla Legge reato e come tali **sanzionate**.

L'importanza della norma viene ciclicamente messa a repentaglio dal Legislatore

Tuttavia, l'importanza di tale norma viene ciclicamente messa a repentaglio dal Legislatore che, **già nel 2021, aveva depenalizzato i comportamenti sanzionati, salvo poi tornare sui suoi passi** a seguito della presa di posizione degli esperti del settore e delle associazioni dei consumatori che vedevano gravemente intaccata la tutela dei principi di sicurezza e salubrità alimentare per cui tanto è stato fatto in questi ultimi anni. **Altrettanto ora**, l'articolo 70 del **decreto Cartabia**, come predetto, è intervenuto sulla Legge 283/62 disponendo che alle diverse ipotesi di reato, tutte contravvenzionali e punite con pena alternativa dell'arresto o dell'ammenda, ma anche a quelle previste da altre norme in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande che abbiano cagionato un danno o un pericolo, **si applichino meccanismi estintivi delle sanzioni penali previste**. In particolare, si prevede che per consentire l'estinzione della contravvenzione, l'organo accertatore, o la polizia giudiziaria, impartisca al contravventore un'apposita prescrizione, fissando per la regolarizzazione un termine non superiore a sei mesi. Può imporre, inoltre, specifiche misure atte a far cessare situazioni di pericolo per la sicurezza, l'igiene alimentare e la salute pub-

blica. Quando la prescrizione è adempiuta, l'organo accertatore ammette il contravventore a pagare una somma pari a un sesto del massimo dell'ammenda stabilita, destinata all'entrata del bilancio dello Stato. Il contravventore che sia impossibilitato a provvedere al pagamento, può richiedere di svolgere, in alternativa, lavoro di pubblica utilità.

Il decreto introduce elementi che mal si accordano con il principio di certezza delle norme

Indubbiamente **il recente intervento legislativo non ha intaccato la valenza dei principi di tutela** imposti dall'articolo 5, come avrebbe fatto la citata abrogazione del 2021, **tuttavia** il testo del decreto **introduce elementi di discrezionalità** riferendosi al verificarsi di un comportamento o al compimento di azioni contrarie a norme in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande che possano comportare *un danno o un pericolo suscettibile di elisione mediante condotte ripristinatorie o risarcitorie* senza, però, precisare quali tipi di danno possano, appunto, essere elisi, e introducendo altresì il principio di "pericolo" che, come ben noto, è di per sé passibile delle più ampie interpretazioni a seconda del contesto sociale, dell'evoluzione delle conoscenze, della tecnica e della qualità dei soggetti che pongono in essere un determinato comportamento. Elementi, questi ultimi, che mal si accordano con il principio di certezza e analiticità delle norme e che potrebbero anche mettere in difficoltà gli Enti accertatori la cui discrezionalità potrebbe essere contestata.



In cucina risparmiamo gas

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Qualche accorgimento per il contenimento dei consumi.

Il Piano nazionale di contenimento dei consumi di gas è legge. Ci sembra di ritornare ai tempi bui quando, per cucinare, bisognava accontentarsi di una fiammella debole e solo in alcune ore, oppure affidarsi ai consigli elargiti alle massaie dai giornali dell'epoca come il "fornello a segatura", oppure la carta di giornale tagliata a strisce, poi arrotolata e bagnata, che una volta asciugata costituiva un buon combustibile.

È prevista una riduzione della temperatura dei caloriferi, ma anche, con attenzione, **potremo limitare i consumi di gas ed energia della cucina.** Per esempio, riducendo le temperature del frigo tra 1,5° e 3° centigradi e quella del congelatore a circa -18 °C. Si manterranno i cibi freschi e si abbasserà il consumo di energia elettrica. A volte è preferibile cucinare contemporaneamente diverse pietanze ricorrendo al forno elettrico con un risparmio notevole di gas. **Attenzione anche al pentolame. Utilizzando gli appositi coperchi delle padelle,** si eviterà la dispersione del calore.

Se tutti e quattro i tradizionali fornelli di una cucina sono in attività, il consumo orario di gas raggiunge i 4,2 metri cubi l'ora. **Mettiamo a cuocere le pentole** su un fornello proporzionato alla loro dimensione. Molti altri espedienti potrebbero essere utili al risparmio.



Il consumo del gas in cucina è uno dei più alti nella bolletta energetica

Il **consumo del gas** in cucina è uno dei più alti nella bolletta energetica, ed è **una fonte di sprechi quotidiani, spesso per pura e semplice distrazione.**

Non è semplice calcolare il costo di un metro cubo di gas naturale, poiché il prezzo del gas metano dipende dalla zona di residenza e soprattutto dall'offerta sottoscritta. Considerando il consumo del riscaldamento, dell'acqua calda e della cucina, e facendo un calcolo molto approssimativo, una famiglia media potrebbe spendere quasi un euro al metro cubo. Il prezzo medio è diverso secondo l'utilizzo che si fa del gas, se è usato solo per la **cottura dei cibi, per riscaldare l'acqua calda sanitaria o per il riscaldamento della casa,** oppure per usi combinati. Nell'impiego del gas solo per la cucina, nonostante i consumi siano ovviamente più bassi, il prezzo medio è più elevato per via della parte di quote fisse. Partendo dai dati che abbiamo appena visto, è **possibile calcolare il consumo di**

gas per un piatto di spaghetti, considerando l'ebollizione, la cottura della pasta, del sugo e dei minuti occorrenti, circa venti. Per i due fornelli utilizzati si arriva a un totale di circa 0,02 metri cubi di gas.

Correggere eventuali errori

Il consumo eccessivo del gas per cucinare dipende molto da eventuali errori che facciamo. Per esempio: se mettiamo **una pentola piccola su un fuoco troppo grande** e magari con una fiamma alta, non faremo altro che raddoppiare il consumo. Molti altri piccoli espedienti possono limitare il consumo del gas, come portare fuori in anticipo dal frigorifero gli alimenti congelati; **usare acqua già tiepida** e comunque non fredda, prelevandola dal rubinetto della cucina già a temperatura alta; **spegnere il gas qualche istante prima** che la cottura sia ultimata. I residui di calore accumulato bastano per completarla.

Le raccomandazioni al risparmio danno un senso di non tranquilla atmosfera di convivialità. Ci dà altrettanto poca serenità il doverci dire: "passerà".



Mondadori,
Milano 2022, pp. 147
€ 17,50



Molti di noi, sensibilizzati dall'emergenza pandemica, nel vedere che alcune saracinesche di ristoranti del proprio quartiere non si sono riaperte dopo la fine del confinamento forzato, hanno sicuramente attribuito a quest'ultimo la chiusura definitiva dei locali. Le statistiche smentiscono però questa

DIETRO le STELLE

Il lato oscuro della ristorazione italiana

di Valerio Massimo Visintin

affrettata conclusione: nel 2019, epoca pre-pandemica, il rapporto fra nuove aperture e chiusure non si era discostato molto da quello riscontrato nel 2020 e 2021. Si tratta quindi di una tendenza "endemica", pur rimanendo il numero degli esercizi italiani abbondantemente al di sopra della media europea: 450 imprese ogni 100 mila abitanti, contro le 320 del resto d'Europa. Visintin, navigato giornalista gastronomico, prende le mosse da questi dati per sviluppare un cammino nel mondo della ristorazione italiana e soprattutto del suo lato oscuro, quel retrobottega che sta dietro la sfavillante vetrina delle apparenze ed è in "stato di crisi permanente", cui non è estranea l'ombra della malavita organizzata. Sul mondo della ristorazione incombe anche

il ruolo (e la minaccia) della critica gastronomica: i cuochi che, per attirarne l'attenzione, spingono la loro creatività anche oltre i limiti del culinarmente lecito; i critici non sempre attenti ai confini dell'etica e della deontologia; la necessità di smitizzare capisaldi e iniziative, esemplificate fra l'altro dalla Guida Michelin e da Identità Golose, per non parlare di finte recensioni e premi inventati. Il mito degli chef e la carenza di personale offrono all'Autore l'occasione per gettare fasci di luce anche sul lato oscuro di tali aspetti della ristorazione nostrana. La scrittura, sempre agile e a volte scanzonata, rende meno amari certi bocconi ammanniti al lettore che, diventando tale, ha accettato di entrare nel cono d'ombra della ristorazione nostrana.

De Ferrari,
Genova 2022, pp. 143
€ 15,90



È il giorno 9 del mese di marzo dell'anno 2020, quando l'Italia si è fermata. Incomincia a camminare la realizzazione di questo "assemblamento di fantasie" dal titolo accattivante e dall'Au-

MA CHE CHEF FREGA!

Diario gastronomico semiserio

di Cugino Eat

tore che si presenta con un nome di battaglia. Il cuore dell'opera di Cugino Eat è formato da 64 coppie di pagine, ordinate secondo l'avvicinarsi delle quattro stagioni: sulla pagina dispari trovate un titolo spiritoso e accattivante, seguito da una o più riflessioni sul tema e da una ricetta che corre sullo stesso binario; su quella pari la rappresentazione fotografica di quello che sarà (o dovrebbe essere...) il frutto della vostra fatica culinaria. Qualche esempio, partendo dalla primavera. "Due pici con una fava", una serie di riflessioni su egoismo e altruismo e la ricetta dei pici toscani con pesto di fave, pancetta tesa e pecorino. "Il tuo cacio è come un rock", riflessioni sul cacio e pepe e ricetta degli spaghetti, cacio, pepe e more. "Sex bomb-olone", riflessioni sui

diversi tipi di seduttore e ricetta dei bomboloni alla crema. "Le ultime scarole famose", riflessioni sui buoni propositi espressi il 31 dicembre che difficilmente vedranno il 31 gennaio e ricetta di pizza di scarola napoletana. È indubbio che una buona vita nasce anche dalla capacità di attenuare l'impatto delle situazioni avverse prendendo lo spunto per modificare in senso positivo il nostro approccio alle problematiche quotidiane o per farci avventurare su cammini fino ad allora sconosciuti. Questo è avvenuto anche nel caso della pandemia che ci ha costretti, fra l'altro, alla clausura fra le quattro mura domestiche, facendo nascere nella testa dell'Autore l'idea di questo, che Enrico Saravalle, nella sua introduzione, ha chiamato "antiricettario".



Piemonte

ASTI

I sessant'anni della Delegazione

Festeggiati nella piazzetta dominata dall'antica torre Guttuari: un momento magico sia per il gusto sia per la vista!

Per un evento così importante è stato scelto uno dei pochi locali storici situati nel centro, "L'angolo del Beato". Per l'occasione il titolare ha organizzato un faraonico aperitivo, improntato ai piatti peculiari della tradizione, nella piazzetta antistante dominata dall'antica torre Guttuari: un momento magico sia per il gusto sia per la vista! Il discorso di benvenuto del Delegato Massimo Malfa ha preceduto quello di Donatella Clinanti sui primordi della Delegazione, dal fondatore Vittorio Faletti a Giovanni Gorla. Dopo un breve intervento, Piero Bava ha passato il testimone

al Delegato che ha commentato il menu, mentre i vini sono stati illustrati da Alberto Bazzano, Accademico tenore che ha allietato gli Accademici con un... "libiamo libiamo". La cena, schiettamente del territorio, è stata caratterizzata da alcuni piatti molto interessanti. Il Presidente della Provincia, il Sindaco e gli Assessori alla Cultura e al turismo hanno commentato l'evento. Erano presenti Elisabetta Cocito, Mauro Frascisco e i Delegati di Alessandria, Biella e Vercelli. Un ultimo "libiamo" ha siglato l'atto conclusivo di un momento di grande amicizia accademica. (Donatella Clinanti)

Lombardia

MANTOVA

A "L'Ambasciata" è sempre festa

Nel celeberrimo anfiteatro del locale, un po' teatro un po' circo, è andata in scena la cena di Natale.

"All'Ambasciata è sempre festa, è sempre Natale". Non è uno slogan e lo ha verificato la Delegazione che ha scelto questo maniero della ristorazione, dal nome, appunto, "Ambasciata", sulle rive del Secchia, a Quistello, per la riunione conviviale di dicembre. Il menu natalizio è stato realizzato dallo chef Matteo Ugolotti il quale, dopo importanti e riconosciute esperienze internazionali, ha fatto

ritorno alle origini avendo lavorato con il maestro Romano Tamani dal 2001 al 2005 come responsabile di cucina. Nel celeberrimo anfiteatro del locale, un po' teatro un po' circo, è andata così in scena la cena di Natale, con una *cocotte* con vellutata di zucchine, tuorlo e parmigiano seguita da un risotto mantecato allo zafferano iraniano e pasta di salame locale. La faraona è stata protagonista

BIELLA

Consegna del premio "Villani"

Il titolare dello storico "Caffè Deiro" premiato per i biscotti mucroncini.

Nella splendida cornice del Santuario d'Oropa, realizzato dall'architetto sabauda Filippo Juvarra, la Delegazione ha consegnato all'attuale titolare dello storico "Caffè Deiro", Simone Russo, il premio "Villani" per i biscotti mucroncini. Simone è un giovane che, con entusiasmo, ha raccolto le antiche tradizioni del locale inserendo alcune innovazioni più vicine ai gusti attuali nel tentativo di portare il Santuario all'atmosfera di un tempo, quando era considerato un punto di incontro per persone di ogni età. Per i biellesi, Oropa, oltre che per il culto mariano, era il luogo preferito per una fumante tazza di cioccolata con panna abbinata a dolcetti. Uno di questi era appunto il mucroncino, dal nome della montagna che sovrasta la conca di Oropa, il Mucrone. La ricetta è stata creata all'inizio del secolo scorso da un pasticciere di Biella, Alessandro Zegna, che forniva il "Caffè" con i suoi prodotti. Lungo gli anni la preparazione ha subito alcune variazioni. Ora si presenta come un doppio biscot-

to morbido alla nocciola Igp Piemonte accoppiato con ganache di cioccolato fondente piemontese e granella di nocciola all'esterno. Simone Russo, nel ricevere il premio dalla Delegata Marialuisa Bertotto, ha intrattenuto gli Accademici sulla storia del locale e li ha guidati in una degustazione dei mucroncini e di altri prodotti che si possono trovare al "Caffè2". Gli Accademici sono rimasti affascinati dalla figura del giovane imprenditore e dalle sue iniziative oltre che dalla bontà dei biscotti. (Marialuisa Bertotto)



per il secondo piatto, corredata di arancia, uva, mostarda, melagrana e menta. A chiudere la cena è stato un panettone arricchito dallo zabaione al paiolo, da sempre un classico del ristorante. Tradizione e innovazione; prodotti locali della rigogliosa terra mantovana e tocchi esotici gestiti in un armonico mix. Nella serata, ricca di ospiti, tra cui Stefano Baia Curioni, direttore della Fondazione di Palazzo Te che ha

illustrato il programma culturale del 2023, sono entrati come nuovi Soci della Delegazione Massimo Fantoni e Paola Cortese. Non sono mancati, vista l'occasione natalizia, piccoli doni e la lotteria: sono stati distribuiti, come gesto simbolico, i panettoni a produzione limitata del Molino Pasini. Il ricavato delle vendite quest'anno è devoluto alla ricerca contro il cancro pediatrico. (Omero Araldi)



MILANO

Le ricette dei maestri rinascimentali

Una sequenza di piatti per la curiosità della riscoperta e il piacere del palato.

Riunione conviviale degli auguri riuscita dal punto di vista della piacevolezza, dello stare insieme, dell'intrattenimento musicale, dell'addobbo, meno, purtroppo, da quello della *performance* della cucina. Tuttavia, l'idea era interessante: una sequenza di alcuni piatti rinascimentali sia per la curiosità di una riscoperta sia per il piacere di apprezzarli dal punto di vista gustativo con una breve immersione anche in tempi e usanze piuttosto remoti. In ogni caso, si tratta di una cucina molto più vicina a quella attuale di quanto non si creda generalmente, e le ricette selezionate per la serata, che si è svolta al "Circolo Alessandro Volta", lo hanno sottolineato. Si sono così susseguite, per esempio, preparazioni ispirate al Panunto (prosciutto fritto, un antenato diretto dei *finger food* contemporanei, però con una più spiccata e precisa personalità); a Giovanni Del Turco (fricassea di pollo); a

Bartolomeo Scappi (tra le quali gli spinaci con l'uvetta, antenati diretti della milanesissima ricetta degli spinaci al burro; la minestra di fave, arricchita dallo zafferano e dalle erbe aromatiche). Il panettone alla milanese, secondo la ricetta originale di Giuseppe Baj, premiata alla Fiera Internazionale di Milano nel 1887, è stato accompagnato dalla crema di mascarpone che tutti i milanesi conoscono bene, leggermente aromatizzata, però, con acqua di rose, derivando tale modifica da una ricetta di Cristoforo Messisbugo: *la torta di mangiare bianco*. Un numero ragionevole di piatti che sono magari lontani nel tempo ma vicini ai milanesi dal punto di vista gustativo, tanto che ai commensali sono state donate le ricette per poterle riprodurre in casa. Dei vini e degli abbinamenti si è occupato Enzo Vizzari, che li ha scelti con la consueta competenza e con la sua profonda (e anche appassionata) cultura.

Emilia Romagna

REGGIO EMILIA

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Italo"

Luogo della memoria collettiva di un'intera città.

"Italo" è un ristorante iconico della città, depositario di una memoria enogastronomica delle più significative e probabilmente il più importante e identificativo di Reggio Emilia.

Di ispirazione francese negli arredi, vi è stato conservato, oltre ai vecchi piatti e all'antica posateria, anche il clima dei ristoranti di oltralpe. Il locale, chiuso per quasi un de-

Veneto

VERONA

In una splendida villa veneta

Un complesso architettonico che comprende giardini, prati, bosco e terreni coltivati.

"Villa Perez Pompei Sagramoso" ha accolto la Delegazione per la cena degli auguri, all'interno delle serre, le Cedrare, in cui nei mesi invernali venivano conservate le piante di agrumi. L'attenta regia della Simposiarca Giulia Zambon, in perfetta armonia con lo chef Marcantonio Sagramoso, ha reso la cena un evento di grande spessore accademico. Un'esperienza unica, impreziosita dal menu attento al territorio, in perfetto connubio con i vini veronesi degustati. (Fabrizio Farinati)



cennio, è tornato a nuova vita grazie a Elena Morellini, figlia di ristoratori reggiani, la quale, insieme al socio Filippo Muresu, ha fatto la scelta di rilanciare "Italo" in quanto ristorante simbolo della città.

Oltre a una quantità eccellente di paste fresche, realizzate tutte a mano, qui è ancora possibile

gustare l'arrosto di coniglio e di faraona, morbidi entrambi e aromatizzati, nel solco della tradizione più autentica. Nel panorama reggiano "Italo" è un ristorante di "carattere", molto attento alla convivialità, recuperata nel piacere di pranzare in un luogo della memoria collettiva di un'intera città. (Anna Marmioli)

Premiato il "Capolinea" a Castelnuovo Monti

Un esempio per le nuove generazioni che intendono intraprendere la strada di una buona ristorazione.

È stato il ristorante "Capolinea" di Castelnuovo Monti a ricevere, in novembre, il Diploma di Buona Cucina dalla Delegazione reggiana. La targa è stata consegnata, per mano del

Vice Delegato Eugenio Menozzi, al termine di un convivio al quale ha partecipato, oltre a una rappresentanza importante di Accademici, anche il Vice Sindaco della cittadina, Emanuele Ferrari.



Toscana

LUCCA

Cena degli auguri come a casa propria

Menu all'insegna di tradizione, territorio e stagionalità.

La Buca di Sant'Antonio", a Lucca, come a casa propria. Merito del suo patron, gentile e cortese. Alla presenza del Presidente Paolo Petroni, del Sindaco di Lucca e del Presidente della Provincia, si è svolta la tradizionale cena degli auguri; nell'occasione è stata accolta una nuova Accademica. Dopo i saluti del Presidente, un sentito commosso omaggio alla memoria

dell'Accademico Pampi, fra i fondatori della Delegazione, esempio di "garbo e signorilità". Il Simposiarca ha proposto un menu all'insegna di tradizione, territorio e stagionalità, elementi facilmente riscontrabili in tutte le pietanze. Al termine della cena, dopo qualche aneddoto raccontato dal Presidente Petroni, gli auguri formulati dalla Delegata Daniela Clerici. Infine, applausi allo chef e alla sua brigata.



Il riconoscimento valorizza al meglio una delle realtà più importanti del panorama della ristorazione del territorio, gestita dal 1988 dalla famiglia Casoni, con una ricerca enogastronomica di altissima qualità. Le ottime paste fresche, rigorosamente confezionate a mano dalla moglie del titolare, e la grande cura di Giancarlo nella selezione delle carni e degli insaccati - che sceglie personalmente dai produttori del territorio e che spesso stagiona lui stesso - fanno

del ristorante un punto distintivo di ricchezza dell'intero Appennino reggiano e un esempio per le nuove generazioni che intendono intraprendere la strada di una buona accoglienza e una buona ristorazione.

Mangiare bene, in un'atmosfera davvero conviviale è un'esperienza culturale importante; è la poesia di mettere le vivande in un certo modo nel piatto, di parlare di vini e intrecciare racconti di vita tra una portata e l'altra. (A. M.)

VIAREGGIO VERSILIA

Premio "Nuvoletti" al ristoratore Romano Franceschini

Il ristorante "Romano" opera a Viareggio fin dagli anni Sessanta, quando la cittadina era la capitale italiana delle vacanze.

Romano, assieme alla moglie Franca in cucina, ha creato il ristorante al quale ha dato il suo nome negli anni '60, quando Viareggio era la capitale italiana delle vacanze. Si tratta di un locale elegante, nel cuore della città, con una *mise en place* di grande pregio e una cantina che vanta centinaia di etichette di assoluto valore enologico. Il punto forte del ristorante è il pesce, cucinato secondo i

grandi classici della cucina marinara locale, ma arricchito dalla creatività dell'attuale brigata di cucina. Alla base di tutto ciò troviamo la famiglia Franceschini da sempre impegnata nella conduzione di questo magnifico ristorante.

La Delegazione ha pertanto premiato Romano per il suo contributo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale.



Nell'incontro avuto con lui e che ha avuto grande risonanza sulla stampa locale, gli è stato conse-

gnato il Diploma alla presenza del figlio Roberto e dello chef Nicola Gronchi. (Alberto Petracca)

Umbria



FOLIGNO

Ricette memorabili del territorio

Dimostrazione pratica della realizzazione dei cappelletti alla maniera folignate.

Per la riunione conviviale degli auguri, la scelta delle Simposiarche Claudia Valentini (Delegata) e Graziella Pascucci è caduta su un ristorante il cui cuoco, Marco Gubbio, è nato e cresciuto tra i fornelli di Sandra Scolastra, sacerdotessa della più inveterata tradizione gastronomica umbra. La Delegazione - mossa dal desiderio ostinato, fisico e morale di ricercare le origini e fissare i caposaldi dei cappelletti alla maniera folignate - ha molto apprezzato la dimostrazione pratica fatta in sala da Giovanna Gubbio. Vivace il dibattito, come di sovente accade per le ricette memorabili che hanno fatto la storia grande e piccola della gastronomia del territorio. (Giovanni Picuti)



Marche



FERMO

Convegno su "Grani e pani"

I partecipanti sono stati guidati alla conoscenza delle farine, dei pani e dei prodotti della panificazione.

Nei locali dell'hotel "Davide Palace", a Porto San Giorgio, si è svolto l'evento intitolato "Grani e pani".

La manifestazione ha goduto del patrocinio del Comune di Porto San Giorgio, presente con il Sindaco Valerio Vesprini e l'Assessore Giampiero Marcattili e dell'APA, Associazione Panificatori Artigiani delle Province di Fermo e Ascoli Piceno, rappresentata dal Presidente Settimio Tassotti. Ospite di riguardo S.E. Vincenza Filippi già Prefetto di Fermo e ora Commissario Straordinario al Comune di Otranto. Presenti, inoltre, il DCST Giuseppe Pandolfi e il Delegato di Ascoli Piceno Vittorio Ricci. Simposiarca per l'occasione è stata Clarissa Marzialetti che con puntigliosa dedizione ha curato la complessa organizzazione.

La riunione conviviale, infatti, iniziata al mattino e terminata nel tardo pomeriggio, si è svolta in due parti e quattro tempi. Dopo l'accoglienza del Delegato Fabio

Torresi e i saluti delle Autorità, gli interventi sul tema del dottor Roberto Ferretti, premio "Nuvoletti" 2022; del dottor Lando Siliquini, Presidente del Laboratorio Picevano per la Dieta Mediterranea, e di Leonardo Seghetti membro del CSFM, cui sono seguite brevi conclusioni da parte del CT Sandro Marani.

Dopo una breve pausa, Seghetti ha guidato un laboratorio atto ad avviare i partecipanti alla conoscenza delle farine, dei pani e dei prodotti della panificazione.

Il prosieguo della giornata è consistito in una colazione il cui menu ha sviluppato a tavola i temi trattati nella mattinata legandoli alle tradizioni della cucina marinara sangiorgese.

In conclusione, dopo i ringraziamenti al cuoco Fabio Vengo, il Delegato Fabio Torresi ha aperto un partecipato dibattito sulle pietanze servite che si è per lo più incentrato sul tema del brodetto. (Fabio Torresi)



Cena erotica

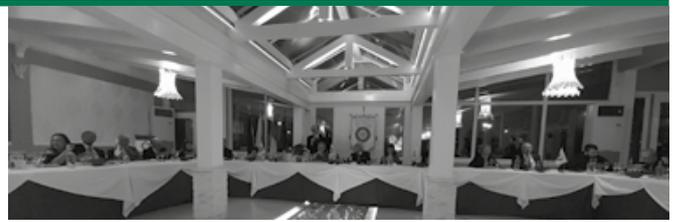
Profumi, sapori, sensazioni tattili, emozioni visive.

La Delegata ha pensato di poter rallegrare Accademici e Accademiche con una "riunione conviviale erotica", in un momento di tensioni economiche e sociali, dovute anche ai venti di guerra. In quale senso "erotica": non certo "sesso a go-go", ma piuttosto quel benessere che va oltre la bontà del pasto, fatto di sorrisi, battute, divertimento raggiunto con particolari profumi, colori, luci soffuse, musica.

Non è stato facile, ma grazie alla disponibilità e alla preziosa collaborazione dello chef Michele Marinelli del ristorante "Le Logge" di Città di Castello, è stato possibile avere la giusta atmosfera, con il locale che si è vestito a festa, riscaldato da un meraviglioso focolare cinquecentesco e inebriato dal profumo di cioccolato (considerato da sempre fortemente sensuale) che i boeri spandevano facendo bella mostra come segnaposti a tavola. La cena ha visto scivolare ostriche, capesante, gamberi, risotto al nero di seppia, cappelletti e faraona al tartufo nero, accompagnati da ottime bollicine. Profumi sensuali, colori e trasparenze emotive, vini leggeri, pietanze dove l'uso delle posate fosse minimo. Si è ripercorsa, inoltre, la storia degli antichi banchetti, da quelli dei Romani (Lucullo *docet*) a quelli medievali non meno opulenti, a quelli rinascimentali con la presenza scenica delle portate, fino al Settecento quando le preziosissime sale si riempivano di profumi dolci come il mughetto o le violette di Parma, sparsi anche sui mobili per potenziare la loro sensuale efficacia. Arrivando ai giorni nostri, molti scrittori hanno parlato di tale argomento, tra i quali il catanese Omero Rampini



(pseudonimo di Romeo Prampolini) che nel 1926 scrisse *La cucina dell'amore*, e il pittore Salvador Dalí che insieme alla moglie Gala organizzò diversi memorabili banchetti, e fu autore de *Le diners de gala*, ricettario illustrato pubblicato nel 1973 corredato da dipinti e incisioni a sfondo erotico. (Patrizia Perniola Morini)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale degli auguri

Preceduta dal concerto di Natale, la cena ha rivisitato antiche ricette.

Il tradizionale evento che precede la "riunione conviviale degli auguri", ossia il "Concerto del Tempo di Natale", ha accolto gli Accademici quasi al completo e i loro numerosi ospiti. La scelta dei brani, l'arpa al posto del classico pianoforte, la delicata raffinatezza del violino, la voce del soprano Ilenia Lucci hanno reso magico il tardo pomeriggio. Coordinatore dell'evento il Delegato Franco Santellocco Gargano. Con gli animi ben predisposti si è passati quindi in un'altra raffinata sala dell'hotel ristorante "Filippone", dove il Simposiarca Antonio Di Berardino ha svelato alcuni segreti del menu che ha rivisitato antiche ricette. Tra queste, la "zuppa di funghi e castagne (le roscette)", servita in ciotole di coccio con crostini di pane speziati, e la "sagna riccia con orapi, pancetta e ricotta di pecora": un piatto dei contadini e dei pastori. Nel corso della riunione convi-

viale, l'intervento del Rettore del Santuario Madonna del Silenzio, nonché Accademico, fra' Emiliano Antenucci e quello di Antonio Moccianese Santori (Delegato di Atri) sulla natività e il tema della luce, sia fisica (che torna a illuminare il mondo dopo il solstizio d'inverno) sia spirituale (l'incarnazione divina di Gesù). Di supporto la proiezione di famose opere pittoriche dedicate alla natività. Non poteva mancare, inoltre, il richiamo alla deriva consumistica della società moderna, concludendo con le tradizioni abruzzesi: preminenti quelle legate alla tavola. A seguire, la cerimonia di ingresso del nuovo Accademico Giovanni Sestini. Quale omaggio natalizio, è stato consegnato ai partecipanti il volumetto *Non parlare degli altri* di Emiliano Antenucci e la riproduzione di una pregevole stampa antica.

(Franco Santellocco Gargano)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Corpo Accademico dell'Accademia dei Georgofili, su proposta del Consiglio di Presidenza, ha conferito la nomina ad "Accademico Corrispondente" al Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, **Paolo Petroni**.

Il Presidente dell'Accademia dei Georgofili, **Massimo Vincenzini**, ha espresso al neoaccademico il suo compiacimento personale, unitamente a quello di tutto il Corpo Accademico.

L'Accademico onorario di Novara, **Gian Carlo Andenna**, è stato nominato, dalle autorità cittadine, Novarese dell'Anno.

L'Accademico di Milano, **Giuseppe Saetta**, è il Presidente della neonata Fondazione Grana Padano, un ente indipendente il cui fine è la realizzazione di attività filantropiche e solidali.

L'Accademico di Montreal, **Donato Taddeo**, è stato insignito dell'Ordine del Canada, la più alta onorificenza civile della Nazione, per il suo servizio alla comunità attraverso gli anni.



PESCARA

Convivio in onore di Sant'Antonio Abate

Degustazione di porchetta, cibo caro anche al Vate Gabriele D'Annunzio.

Devota alla tradizione popolare, nonché alla iconografia che ritrae Sant'Antonio Abate affiancato da un porcello, la Delegazione ha scelto la carne di maiale come *leitmotiv* del simposio dedicato al Patrono degli animali, degli allevatori, dei contadini e dei salumieri. Regina del convivio Sua Maestà la porchetta, oggetto di una appassionante re-

lazione dell'Accademico trevigiano Giancarlo Saran. Non è mancato un momento poetico, con la lettura di un divertente sonetto che Gabriele D'Annunzio, nel 1927, dedicava a Giacomo Acerbo, ringraziandolo per avergli fatto dono di una "purchette d'òre" che gli rievocava prelibatezze e profumi domenicali pescaresi. Il Delegato Giuseppe Fioritoni e il Simposiarca



Vinicio Cardone hanno proposto ai commensali una degustazione in quattro declinazioni regionali, tutte premiate al Festival nazionale "Porchettiamo" che si svolge ogni anno in provincia di Perugia: la siciliana di Caronia, la laziale di Ariccia, la umbra di Grutti e, per finire, quella abruzzese di Torrevecchia Teatina, tagliata e servita

personalmente dal pluripremiato maestro porchettaio Nicola Genobile. La riunione è stata anche l'occasione per ufficializzare l'ingresso nella Delegazione del neo-Accademico Alberto Massignani, che ha ricevuto i distintivi dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. (Alessandra D'Attilio)

Campania

CASERTA, NOLA

Nella vecchia masseria

Le pietanze hanno valorizzato al meglio i prodotti del territorio e dell'orto.

Con scelta davvero felice, le due Delegazioni hanno organizzato congiuntamente la tradizionale riunione conviviale prenatalizia, scegliendone la data in ricordo della prima osservazione astronomica nell'allora nuovo Osservatorio di Napoli Capodimonte, la sera del 17 dicembre 1819, fatta dal cattedratico Carlo Brioschi, grande astronomo e geodeta. Nell'agro capuano e nel solco evocativo dell'arte bizantino-romana, gli Accademici si sono ritrovati a pranzo nella "Masseria Adinolfi" accolti con un *welcome cocktail* ricco di antipasti, tra cui spiccavano deliziose polpettine di vitello su ragù napoletano e ricotta di bufala al limone, seguiti dai bocconcini di mozzarella ripiena di melanzane a funghetto su salsa di pomodoro e latte di bufala. A tavola, lo chef ha

proposto il suo risotto al pomodoro giallo, fiori di latte, porcini e zeste d'agrumi, incline alle tonalità dolci, cui è seguita la virata verso i sapori corposi dello scamone di vitello in crosta di pistacchio, fonduta di zucca e champignon al burro e porro. Finale secondo tradizione, con buffet di frutta e dolci natalizi. Impeccabile il servizio. Le pietanze hanno valorizzato al meglio i prodotti del territorio e dell'orto di masseria. L'occasione della riunione conviviale congiunta ha potuto arricchire gli Accademici di nuove conoscenze e confronti, di narrazioni colte e argute, di rimpatriate inattese e graditissime. Ogni viaggio alla scoperta della gastronomia del territorio diventa più ricco e intrigante quando si nutre di relazioni umane e culturali aperte e interessanti. (Enrico Milani)

NAPOLI-CAPRI

Storia e tradizioni della cucina caprese

Un elegante volumetto come strenna di Natale.

Sempre alla ricerca di nuove realtà gastronomiche a Napoli, la Delegazione ha visitato il nuovissimo "Gold Tower Lifestyle Hotel", aperto nella zona est della città, in via di rinnovamento e sviluppo. Oltre al giardino zen pensile, al centro benessere più grande della città e alla magnifica terrazza con vista panoramica a 360 gradi su Napoli, è stato Giancarlo Lo Giudice, executive chef dei due ristoranti dell'hotel ad attrarre i numerosi Accademici per la cena degli auguri di Natale. Siciliano di nascita, ischitano di adozione, Lo Giudice ama destreggiarsi tra le cucine del Regno delle Due Sicilie, creando squisite combinazioni fra l'essenza della tradizione campana e la sua ancestrale formazione culinaria. Rolls di pesce con maionese ai capperi; millefoglie di patate con polpo scottato al timo; uno straordinario risotto agrumato al bergamotto; involtino di vitello alla

siciliana con fonduta di pecorino, per concludere con una cassata al forno e i tradizionali dolci natalizi. La Delegazione ha voluto donare ai suoi amici una piccola strenna: un elegante volumetto sulla storia e le tradizioni della cucina caprese, curato da Claudio Novelli e pubblicato con la consueta raffinatezza dall'editore Marzio Grimaldi. (Santa Di Salvo)



Alla scoperta di luoghi e sapori

Riassaporare cibi tipici di un tempo, della tradizione, del territorio e della stagione.

La Delegazione ha visitato la cittadina di Campagna, a Sud di Salerno, sita tra montagna, collina e pianura, al confine con il fiume Sele e la Lucania. Un luogo interessante dal punto di vista religioso, artistico, naturalistico ed enogastronomico. La giornata è iniziata con la visita a un oleificio dove gli Accademici hanno assistito alle varie fasi della lavorazione delle olive dal momento dell'in-

gresso in azienda, appena raccolte, fino alla realizzazione del prodotto finito, facendo anche qualche assaggio.

Il pranzo si è svolto - nella località Serradarce - al "Country House Felicella", struttura più che idonea per riassaporare cibi tipici di un tempo, della tradizione, del territorio e della stagione. La Delegazione è stata accolta con grande calore dalla gentile signora Gonnella,

proprietaria e chef, coadiuvata dagli esperti figli in sala, Gianluca e Annamaria. Molte le specialità gustate: svariati antipasti (tra i quali zucca rossa marinata, involtini di verza, minestrina maritata, pallete di zucca fritta); piatti forti tipici (matassa

con fagioli e peperoni cruschi; ziti al ragù di castrato), che hanno riscosso ampi consensi da parte di tutti i partecipanti, i quali hanno desistito dal proseguire con i secondi. Non si è però rinunciato alle gustosissime e sfiziose zeppole al miele. Alla

signora Gonnella e ai suoi gentili figlioli, con un prolungato e meritato applauso di ringraziamento per l'ottimo trattamento, la Vice Delegata Giovanna Ruggiero ha consegnato il guidoncino della Delegazione. (Giuseppe Anastasio)

Calabria

COSENZA

Evento sulla cucina calabrese

Nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

"Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del Pianeta", è stato il tema scelto dalla Delegazione per l'evento inserito nell'ambito della VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Nel corso del convegno, che si è tenuto nella prestigiosa "Sala degli Specchi" del palazzo della Provincia di Cosenza, è risultato particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 ad Antonio Biafora del ristorante "Hyle" con il "Diploma di Cucina Eccellente"; il premio "Nuvoletti" a Francesca De Marco del ristorante "87Cento"; il premio "Villani" al produttore Stefano Renzelli per la "varchiglia di Cosenza" e il premio "Alberini" a Mario Grillo per l'esercizio commerciale "Fattoria Biò".

I lavori sono stati aperti dagli interventi del Sindaco di Cosenza Franz Caruso, del Consigliere Eugenio Aceto e del Prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella che hanno avuto un apprezzamento "per una iniziativa corale che mira a valorizzare e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati glo-

bali". Il Delegato Rosario Branda ha evidenziato il particolare significato della giornata "grazie agli interventi dei principali testimoni della bontà della cucina calabrese". Guidati da Carlo Passera di "Identità Golose", gli chef Luca e Antonio Abbruzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Nino Rossi e Riccardo Sculli, con il botanico Carmine Lupia hanno parlato della loro esperienza diretta e di quello che serve per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita. L'Assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo ha sottolineato come "puntare sulla valorizzazione dei prodotti di territorio sia la strada per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute". Molto apprezzata la performance dei ragazzi dell'Istituto di Istruzione Superiore "Mancini Tommasi", guidati dalla dirigente Graziella Cammalleri e dal professore Carmelo Fabbricatore. (Rosario Branda)



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"

25 marzo - **Reggio Emilia**
Convegno "Le contaminazioni gastronomiche e il loro effetto sulla costruzione delle tradizioni territoriali".

SETTEMBRE

30 settembre - **Bressanone**
Convegno "La cucina di montagna: un mondo che cambia"



REGGIO CALABRIA

Riunione delle Delegazioni calabresi

Un momento di confronto e di aggregazione tra gli Accademici.

L'estate di San Martino è stata l'occasione per riunire tutte le Delegazioni calabresi. La riunione conviviale, organizzata su proposta del CT Rosario Branda, ha registrato una massiccia partecipazione degli Accademici provenienti da tutta la regione, che si sono dati appuntamento presso il "Casale 1890" - Tenuta Tramontana di Reggio Calabria, immerso in un ampio vigneto con suggestiva vista sullo Stretto di Messina. L'incontro è stato aperto dal Delegato di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro, che ha richiamato le tradizioni culturali e culinarie legate alla festa di San Martino. Il CT ha espresso soddisfazione per l'organizzazione dell'evento, che ha definito storico poiché senza precedenti. Sono intervenuti i Delegati calabresi

Rosanna Muscolo Nicotera, Ettore Tigani, Sandro Borruto, Enzo Vitale e Giuseppe Adilardi, che hanno sottolineato come le finalità dell'azione accademica presuppongano la promozione di occasioni di incontro e di aggregazione tra gli Accademici. Gli chef Antonio e Luca Abbruzzino, esponenti della migliore cucina calabrese e italiana, hanno proposto un menu che ha riscosso corali apprezzamenti. Il convivio è stato impreziosito dagli interventi di Ottavio Cavalcanti, DCST regionale, che ha declamato una serie di proverbi tramandati in occasione di San Martino, e di Cettina Lupini, past Delegata di Reggio Calabria, che ha dedicato al padrone di casa, Ninni Tramontana, un brindisi intitolato "Inno al vino".

MODICA

Storia e futuro della mucca di razza modicana

Allevata ancora allo stato semi brado e rinomata per la bontà del latte.

La Delegazione si è riunita per la riunione conviviale degli auguri presso il ristorante "Invito". Nell'occasione si è continuato a sviluppare il tema accademico

dell'anno. Le Accademiche Grazia Dormiente e Marcella Pugliese hanno piacevolmente intrattenuato i commensali, fra i quali il Delegato di Val di Noto Felice Modica,

Sicilia

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Conferenza sul limoncello

Nel degustarlo, sono tornati alla mente la storia, la tradizione, il sole e i profumi delle zagare di Sicilia.

La riunione conviviale presso il ristorante "Lo Sperone", ad Alcamo, è stata preceduta da una conferenza sul limoncello. I relatori Danila Grosso e Raffaello Speciale hanno fatto un *excursus* dal punto di vista storico e anche mitologico sulla provenienza della pianta del limone, non autoctona della Campania né della Sicilia, che cresceva spontaneamente, più di 4.000 anni fa, in Persia, Palestina, India, Cina. A seguire, hanno de-

scritto la procedura della preparazione del limoncello, liquore prodotto dalla macerazione, in alcol etilico, di scorze di limone ricche di oli essenziali. Hanno spiegato che, per la sua realizzazione, si sono avvalsi di una ricetta tramandata dalle nonne e dall'utilizzo di una varietà di limoni siciliani a coltivazione bio. Dopo il pranzo, nel degustare il limoncello, sono ritornati alla mente i profumi delle zagare della Sicilia. (Liborio Cruciata)

conversando, la prima sulla stalla, e la seconda sulla mucca di razza modicana.

Grazia Dormiente ha illustrato, con un interessante *excursus* storico (nel 1808 l'abate Paolo Balsamo nel suo *Giornale del viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella Contea di Modica* evidenziò "la bontà dei bestiami di Modica"), le tecniche e le modalità degli allevamenti bovini della razza modicana di una volta, dei loro ricoveri, dei prodotti caseari, dei bravi contadini e allevatori, degli strumenti e attrezzature per la preparazione della ricotta e del caciocavallo. Ha poi concluso il suo applaudito intervento parlando delle cassate modicane di ricotta

cotte al forno, di forma rotonda per evocare i simbolici e rituali raggi della luce pasquale.

Marcella Pugliese ha conversato sulla razza autoctona modicana, allevata ancora allo stato semi brado e rinomata per la bontà del latte, con il quale si prepara il ragusano Dop (caciocavallo ibleo), sulle sue caratteristiche e sulla sua triplice attitudine (da lavoro, da latte, da carne); sulle sue origini e sulle prospettive future, considerato che è una razza a rischio di estinzione ma in via di valorizzazione anche per la sua carne, negli ultimi anni rivalutata e sempre più utilizzata nella ristorazione di qualità. (Carlo Ottaviano)

Europa

Francia

PARIGI MONTPARNASSE

Scambio culturale ed enogastronomico

Conferenza sul tema "Convivialità, Sostenibilità e Innovazione nel rispetto della natura e nella tutela della biodiversità"

Come ogni anno, la Delegazione è stata chiamata a collaborare con le Istituzioni italiane e francesi presenti a Parigi e in particolare con il Consolato Generale d'Italia, l'ICE, il Liceo Alberghiero "G. Tirel" e la Scuola Alberghiera "P. Artusi" di Chian-

ciano Terme. La giornata è stata dedicata a un intenso scambio culturale ed enogastronomico tra i differenti attori, offerto a un folto pubblico. Dopo una *masterclass* con gli allievi, nel pomeriggio è stato trattato il tema della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo



con interventi molto interessanti moderati dalla Tesoriera della Delegazione Laura Adorni. Sono seguiti i saluti istituzionali del Presidente Roberto Ghin, della Delegata Laura Giovenco, della Console Generale Irene Castagnoli, del Direttore dell'ICE Luigi Ferrelli, e in ultimo, del Direttore del CNA Alessandro Brizzi. Si è così dato inizio alla conferenza con relazioni mirate a trattare il tema dell'anno: "Convivialità, Sostenibilità e Innovazione nel

rispetto della natura e nella tutela della biodiversità." Tra i relatori, anche Rosetta Cartella, membro della Consulta Nazionale dell'Accademia e Delegata di Canicatti. Infine, una nota simpatica ha rallegrato la conferenza: la presenza di Massimo Mori, chef ristoratore e Direttore dell'"Emporio Armani Café", che ha raccontato le sue esperienze all'estero. Gran finale con una copiosa e interessante degustazione di piatti toscani.

Germania

COLONIA

Un piccolo aiuto per un villaggio in Bolivia

In occasione del Natale, un pensiero concreto ai meno fortunati.

Dopo due anni senza essersi riuniti per la cena degli auguri, per le note ragioni dovute alla pandemia, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Arena" per celebrare la cena degli auguri. Come da tradizione, ogni Accademico ha portato un piccolo regalo come montepremi da utilizzare per la tombola finale. Il ricavato è stato devoluto all'associazione *Olas de Esperanza - Insieme per la Bolivia O.D.V.* per la realizzazione di progetti di solidarietà nei confronti delle famiglie di un remoto villaggio a Cochabamba, in Bolivia. Il tema gastronomico della serata è stato la cucina pugliese, ampiamente soddisfatto dalla chef del

ristorante Giuseppina Arena, moglie del titolare Giuseppe. Si è iniziato con un assaggio a sorpresa del risotto al nero di seppia con burratina, seguito da un mix di antipasti che rappresentavano alcune delizie regionali pugliesi e non solo, per poi proseguire con le orecchiette (purtroppo non fatte in casa) alle cime di rapa con vongole e un ottimo pesce spada agli aromi invernali. Delizioso lo spumone leccese che ha concluso la serata. La valutazione, in generale, è stata soddisfacente. Ottimo l'abbinamento dei vini Malvasia e Primitivo di Manduria. L'Accademico Mario Colavita ha intrattenuto gli ospiti con una esauriente presentazione di tut-



ti i piatti e prodotti tipici pugliesi. La numerosa partecipazione e l'entusiasmo di ritrovarsi insieme nuovamente dopo tanto tempo hanno reso la serata piacevole e, attraverso lo scambio degli

auguri, si è percepita concretamente l'amicizia che lega tutti gli Accademici. Al termine, è stata consegnata alla chef la vetrofania dell'Accademia. (Vincenzo Pennetta)

Malta

MALTA

Festeggiato il decimo anniversario della Delegazione

Ripercorsi gli eventi più apprezzati in ambito culturale maltese.

Un appuntamento pieno di emozioni quello della tradizionale cena degli auguri,

presso il ristorante "La Giara", che ha coinciso con il decimo anniversario della fondazione della Dele-



gazione. Con l'ausilio di diverse foto si è ripercorso il cammino fin dalla cerimonia di consegna della campana a Italo Rota da parte dell'allora Presidente Giovanni Ballarini. Uno dopo l'altro si sono rivissuti gli eventi che nel corso degli anni sono stati più apprezzati in ambito culturale maltese, soprattutto quelli che hanno riguardato il binomio musica e cibo, ai quali hanno partecipato personalità del mondo musicale, e quelli che hanno interessato l'antropologia del cibo, con conferenze sulla Storia dell'Alimentazione, o ne hanno toccato l'aspetto salustico con l'intervento di medici esperti in nutrizione. Nel contesto della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, poi, si sono organizzati eventi dove arte, bellezza e cultura del cibo sono stati protagonisti di manifestazioni straordinarie. Ringraziamenti sono andati a tutti

coloro che, esterni all'Accademia, hanno contribuito a renderla ciò che è oggi, un'Istituzione apprezzata e riconosciuta non solo dalla ristorazione locale, ma anche dalla rete culturale e diplomatica di Malta. Prima fra tutti la giornalista Marie Benoit che con i suoi articoli ne ha tracciato la storia; gli Ambasciatori Luigi Marras e Mario Sammartino che ne hanno patrocinato gli eventi, e i Direttori dell'Istituto di Cultura Salvatore Schirmo e Massimo Sarti che hanno strettamente collaborato con la Delegazione mettendo a disposizione la bella sala affrescata dell'Istituto, dando così lustro e visibilità agli eventi accademici. Un caloroso applauso, infine, al Presidente Emerito di Malta Ugo Mifsud Bonnici che, negli anni, non ha mai mancato di accettare un invito dell'Accademia. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

Tavola rotonda sul futuro del Pianeta

Riflessioni sulle filiere alimentari sostenibili.

Nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, si è svolta una tavola rotonda organizzata dal-

la Delegazione con il patrocinio dell'Ambasciata italiana, in collaborazione con ICE/ITA e l'Istituto Italiano di Cultura, che ha visto la



Regno Unito

LONDRA

Incontro presso la Westlondon University

Masterclass dello chef stellato Theo Randall.

La cucina italiana deve esaltare i sapori senza stravolgerne il gusto", così lo chef Theo Randall ha intitolato la sua *masterclass* per gli alunni del corso di Scienze agroalimentari della Westlondon University, promosso da ICE/ITA (Italian Trade Agency), nell'ambito delle manifestazioni della VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. All'evento ha partecipato il Vice Presidente e Delegato di Londra Maurizio Fazzari. Il Direttore dell'ITA di Londra, dottor Giovanni Sacchi, nel constatare che anche quest'anno la partecipazione degli studenti è stata numerosa, ha sottolineato come sia importante promuovere fra i giovani i valori della nostra cucina, che ha alla base la stagionalità dei prodotti e la cura del territorio. I rapporti fra Italia e Regno Unito, ha continuato Sacchi, sono estremamente importanti e il "Sistema Italia" ne pro-

muove il rafforzamento. Fazzari ha espresso i suoi complimenti all'iniziativa, che registra un bel successo per il secondo anno consecutivo, evidenziando l'importanza di avere uno chef "non italiano" che interpreta in modo eccellente la nostra cucina. Theo ha preparato i ravioli di magro, impastando e tirando la pasta, e la focaccia genovese coinvolgendo alcuni studenti nella preparazione e nel servizio. (Maurizio Fazzari)



partecipazione di illustri ospiti, fra cui il Ministro dell'Ambasciata Riccardo Smimmo. L'evento è stato preceduto dal saluto della Direttrice dell'Istituto, professoressa Katia Pizzi, alla presenza di un pubblico numeroso. Moderatori, l'Addetto Scientifico dell'Ambasciata professor Roberto Buizza e il Delegato Maurizio Fazzari. Ha aperto i lavori il Direttore dell'Ufficio ICE/ITA di Londra, dottor Giovanni Sacchi, evidenziando l'importanza della sostenibilità alimentare e illustrando un progetto al riguardo. Fazzari, nel suo intervento, ha ricordato

l'impegno dell'Accademia verso la sostenibilità nella catena alimentare e la lotta allo spreco; Buizza ha presentato i relatori Matteo Dell'Acqua, professore di Genetica agricola alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa; Iole Fargnoli, professoressa di Diritto Romano all'Università di Milano e Berna, e la Dottoressa Cecilia Bartolucci ricercatrice e coordinatrice del Foresight Project Food al CNR. Si è discusso su un tema molto attuale e di grande interesse per il pubblico che ha interagito con numerose domande. I relatori hanno

illustrato progetti e tecniche della genetica nella catena alimentare, l'impatto sulla nutrizione delle popolazioni osservate ed evidenziato come il problema della catena

alimentare venisse affrontato fin dai tempi dei Romani. La serata si è conclusa con un ricco aperitivo, a base di specialità siciliane, preparate dallo chef Enzo Oliveri.

Ungheria

BUDAPEST

Affascinante atmosfera natalizia

Ogni portata è stata preceduta da un brano di arpa celtica per un'esperienza sensoriale a tutto tondo.



Anche quest'anno la Delegazione ha rinnovato la tradizione della riunione conviviale degli auguri presso il prestigioso "Grand Hotel Royal Corinthia". Un appuntamento consolidato che rappresenta l'attesa occasione dello scambio degli auguri e di una piacevole serata in un'affascinante atmosfera natalizia. Il convivio ha richiamato una partecipazione senza precedenti di Accademici e ospiti, tra i quali S. E. Manuel Jacoangeli, Ambasciatore d'Italia; S. E. Michael Banach, Nunzio Apostolico; il Rappresentante Permanente della Santa Sede presso l'OSCE di Vienna, Reverendo Monsignor Janusz Urbanczyk, e il Console Onorario di Ungheria a Verona, professor Lajos Pinter. Nel corso dei tradizionali discorsi di saluto, il Delegato ha ripercorso le tappe più significative delle

attività svolte nel corso del 2022. Ha inoltre dato il benvenuto ai tre nuovi Accademici: Adriano Di Nicolò, Silvia Merighi e Armando Salerno. La serata ha riscosso un enorme successo grazie anche alla collaborazione sempre preziosa della Vice Delegata Maria Carmela Gaetani Aronica e di tutto lo staff dell'hotel, sempre disponibile e cordiale. La scelta culinaria è stata veramente di alta classe e articolata in diverse portate di pesce e di carne, ognuna preceduta da un brano di arpa celtica eseguito dal maestro Riccardo Locorotondo per un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Eccellenti i vini e impeccabile il servizio. Nel corso della cena, inoltre, la cantante Lucrezia Bacocco, accompagnata dal pianoforte, ha intrattenuto con preziose melodie natalizie. (Michele Fasciano)

Cena di gala

A conclusione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

La Delegazione ha ospitato il gala conclusivo della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo negli splendidi locali del "Jumeirah Carlton Tower", dove il ristorante "Al Mare" è dedicato alla cucina italiana. Il menu della serata è stato



creato dallo chef Marco Calenzo per gli oltre cento partecipanti. Le Simposiarche Silvia Mazzola e Lucille Perricone hanno interpretato con maestria l'evento. Ospiti d'onore l'Ambasciatore Inigo Lambertini; il Ministro Riccardo Smimmo; il Console Generale Domenico Bellantone; il Consigliere Economico Dino Sorrentino; il Direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi; il Presidente della Camera di Commercio Alessandro Belluzzo; l'Accademico di Vicenza Pietro Mattioni; la Delegata della Versilia Storica Anna Ricci.

L'Ambasciatore, nel suo discorso di saluto, ha ricordato l'importan-

za degli eventi della Settimana e ringraziato l'Accademia per l'impegno profuso nella diffusione dei valori della cucina del nostro Paese in tutto il mondo. Il Delegato ha insignito l'Ambasciatore del titolo di Accademico onorario della Delegazione; ha riassunto gli eventi della Settimana, e infine ha illustrato il menu creato da Marco e Matteo (sous chef).

La serata si è conclusa con la consegna del piatto accademico allo chef da parte del Delegato, alla presenza dell'Ambasciatore che ha voluto fare i suoi complimenti alla brigata di cucina, molto applaudita.

Nel Mondo

Australia

BRISBANE

Serata conclusiva del 2022

Al ristorante "Il Tartufo" dello chef Tony Percuoco, punto di riferimento dell'autentica cucina italiana a Brisbane.

Per l'ultimo evento del 2022, la Delegazione si è riunita al ristorante "Il Tartufo" dello chef Tony Percuoco che si è attenuto al tema della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo: "Convi-

vialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta". Ha, infatti, proposto un menu composto da ingredienti locali, dal coniglio di



sidente della Camera di Commercio Allan Pidgeon e la Segretaria Generale Federica Marinatto. Tra gli ospiti Vip anche il Ministro Grace Grace

allevamento organico del Western Australia al galletto ruspante, alle ciliege utilizzate per la pastiera, tutto sapientemente abbinato ai migliori vini italiani e locali. Il Delegato Santo Santoro ha aperto la serata presentando lo chef e ricordando i principi fondanti dell'Accademia. In sala, oltre agli Accademici, tante personalità di rilievo: la Console Luna Angelini Marinucci, la Presidentessa del Comites Rosaria Vecchio, il Pre-

e l'Onorevole Milton Dick, i quali hanno preso la parola per lodare le iniziative dell'Accademia e la sua importanza non solo nel preservare e diffondere la cucina italiana nel mondo, ma anche nel migliorarla e promuoverne l'innovazione. Il Delegato ha poi sottolineato la passione che ha accompagnato lo chef Tony per tutta la vita e che lo rende un punto di riferimento dell'autentica cucina italiana a Brisbane. (Santo Santoro)

Israele



TEL AVIV

Una Settimana intensa e di grande successo

Numerosi gli eventi organizzati dalla Delegazione.

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha visto la Delegazione organizzare eventi e anche partecipare a quelli delle altre Istituzioni. Il tema specifico, a Tel Aviv, è stato la Puglia (oltre a innovazione, sostenibilità e convivialità), con la partecipazione a tutti gli eventi di una delegazione pugliese di 10 persone, giunta appositamente per l'occasione, composta anche dal Consigliere regionale dottor Alessandro Delli Noci e dal Direttore di Pugliapromozione Francesco Muciaccia. La serata di apertura si è svolta alla "Cinematèque" di Tel Aviv, con il film girato in Puglia "In viaggio con Adele", e la cucina del Masterchef Massimiliano di Matteo, che ha preparato orecchiette con cicoria e fave, e illustrato i prodotti gastronomici tipici pugliesi. È stato inoltre organizzato un incontro

all'Istituto di Cultura con la presentazione della cucina vegana pugliese della chef Nadia Ellis e la presentazione di un libro sulla cultura ebraica e gastronomica del Salento. Al ristorante "Ernesto 90", si è svolta la cena accademica di consegna del Diploma di Buona Cucina. Lo chef ha preparato un particolare menu pugliese e i Simposiari Nessia Laniado e Massimo Lomonaco hanno raccontato il legame tra cucina pugliese e cucina ebraica e tra ebraismo pugliese e Israele.

La cena di gala, sotto la guida dello chef stellato di origini pugliesi Felix Lo Basso, in collaborazione con Massimiliano di Matteo, si è tenuta nella Residenza dell'Ambasciatore d'Italia Sergio Barbanti. Lo chef ha preparato un menu particolarissimo di piatti pugliesi di famiglia, estremamente preli-

Giappone



TOKYO

Convivialità, sostenibilità e innovazione

Tanti "fuori programma", durante la riunione conviviale, hanno piacevolmente sorpreso.

Con la cena presso "Gucci Osteria", la Legazione ha concluso la VII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Tanti "fuori programma", durante la riunione conviviale, hanno piacevolmente sorpreso; molte scelte audaci hanno fatto discutere i tanti ospiti e l'entusiasmo dell'accoglienza ha fatto sentire benvenuti i commensali.

Convivialità, sostenibilità e innovazione sono state il mantra dello chef Antonio Iacoviello che, fresco di riconoscimento Michelin, ha interpretato il tema della cena ecumenica sulla tavola del

contadino, colpevolmente scivolata fino alla fine di novembre. Dall'anatra, le cui parti meno nobili hanno insaporito il ripieno dei ravioli mentre il resto ha costituito la portata principale del secondo piatto, alla pasta e ceci che utilizza solo l'acqua di cottura dei legumi, alla fermentazione delle bucce per dare corpo e sapore, fino al pacchero ai 12 pomodori servito dopo il dolce a interpretare l'usanza giapponese dello Shime-no-ramen (mangiare qualcosa dopo aver bevuto con gli amici). Davvero un'esperienza a tinte forti difficile da dimenticare. (Emanuela Orighi)



bati. Infine, si è svolta una colazione accademica al caseificio Ivry, che prepara la migliore burrata (classico formaggio pugliese) in Israele, con la consegna del premio "Alberini". A tutti gli eventi, oltre agli Accademici, hanno

partecipato l'Ambasciatore Sergio Barbanti, l'Addetto culturale e Accademico Rocco Palma, il Console di Tel Aviv Emanuele Orlandi e importanti personaggi della cultura e della società israeliana. (Cinzia Klein)



PIEMONTE

ALBA LANGHE
22 novembre 2022

Ristorante "Osteria del Vicoletto" di Matteo Sandri, in cucina Daniele Sandri. ●Via Bertero 6, Alba (Cuneo); ☎0173/363196; info@osteriadelvicoletto.com, osteriadelvicoletto.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni fine dicembre, 15 giorni agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: carpaccio; farfalle fucsia; anatra all'arancia; crumble al cioccolato bianco e frutto della passione.

I vini in tavola: Arneis metodo classico (Tibaldi Casa Vecchia); La Tognazza Barbera 2020 (Sandri).

Commenti: In occasione del centenario della nascita di Ugo Tognazzi, la Delegazione ha voluto ricordare l'attore, nonché gastronomo, con una riunione conviviale dedicata. Simposiarca Marco Lombardi, docente di Cinegustologia alla Sapienza di Roma e, in collegamento, Gianmarco Tognazzi. Menu scelto tra le proposte di casa Tognazzi, ottima interpretazione dello chef Daniele.

CUNEO-SALUZZO
5 novembre 2022

Ristorante "La Speranza" di Sabrina e Maurizio Quaranta, in cucina

Maurizio Quaranta. ●Piazza Vittorio Emanuele II 43, Farigliano (Cuneo); ☎0173/76190; maurizio.sabrina40@virgilio.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in periodo invernale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: galantina di coniglio disossato e cotto a vapore con verdure; agnolotti con ripieno di carne di vitello e poco maiale al fondo bruno; quaglia di voliera disossata, farcita con salsiccia di vitello, avvolta con lardo e cotta in forno; semifreddo di torrone con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Dolcetto (Gallardo di Farigliano); Favorita (Pellissero di Barbaresco).

Commenti: Un gradito ritorno della Delegazione a "La Speranza" di Farigliano, gestita con cortesia e maestria dai coniugi Quaranta, Sabrina in sala e Maurizio in cucina. Gli Accademici hanno potuto assaporare pietanze composte da materie prime di assoluta valenza in un ambiente curato e confortevole. Il menu scelto dall'Accademico Claudio Paolazzo è stato apprezzato da tutti i commensali che, a fine pranzo, hanno accolto con un lungo e meritato applauso lo chef Maurizio Quaranta.

IVREA
2 dicembre 2022

Ristorante "Il Borgo" di Il Borgo. ●Casale Richeda 7, Chiaverano (Torino); ☎0125/789111, cell. 348/6564454; info@trattoriailborgo.it, www.trattoriailborgo.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ottobre; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: taco vegetariano, zucca e curry; pelle di pollo croccante alle lenticchie; crisp di ri-

so thailandese; tonno, frutto della passione con tartellette; uovo, orzo e pastinaca; guanciale di vitellone, polenta e cavolfiore; cioccolato, mela e speculaas.

I vini in tavola: Su Aru 2021, Marmilla Igt (Agricola San Luri); La Selvaggia 2021 (Agricola Molino Treiso); Ca' del Ge' Moscato (Enzo Padroggi).

Commenti: L'amore per la cucina e per l'accoglienza permette di trasmettere l'armonia che si può creare tra ingredienti localmente reperiti e altri che arrivano da terre lontane come le spezie, bilanciandoli in un percorso creativo, serviti in un'atmosfera di casa. Il progetto è nato dalla voglia di proporre un'esperienza culinaria creativa, moderna, in continuo movimento, in un ambiente rilassato. Percorsi degustazione che vogliono appagare i sensi, composti da piatti di pesce, di carne e di base vegetariana. Il cuoco di origine olandese utilizza con giusto bilanciamento spezie abitualmente non presenti sulle nostre tavole.

NOVARA
11 dicembre 2022

Ristorante "Al Sorriso" di Luisa e Angelo Valazza, in cucina Luisa Valazza. ●Via Roma 18, Soriso (Novara); ☎0322/983228; alsorriso@alsorriso.it, www.alsorriso.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: puntarelle con gamberi rossi di Sicilia, cannolo croccante, salsa piemontese "d'avie"; capesante, passata di carciofi e parmigiano, castagne e chips di rape rosse; riso Carnaroli con zucca, topinambur, gorgonzola dolce e noci; morbidone di castrato con cardi gobbi gratinati al dragoncello; sorbetto al bergamotto; mini Sacher torte di lamponi e vaniglia di Thai.

I vini in tavola: Arturosè riserva 2012; Langhe Sauvignon Basirico 2021 (Adriano); Pinot Nero Karal riserva 2019 (Castel Salleg); Cantagal 2012 (Barni).

Commenti: Eccezionale pranzo di Natale in uno dei ristoranti che hanno scritto la storia della ristorazione in Italia. Grande classe nella preparazione dei piatti, negli accostamenti, nella scelta dei prodotti, dei vini e nel servizio. Luisa Valazza ha una cura e un rispetto maniacale per i

prodotti che usa: nel piatto si sentono i sapori esaltati e distinti di ogni componente. Angelo Valazza è un patron di rara signorilità e gestisce la sala e il rapporto con gli ospiti in modo esemplare. Elisabetta Cocito ha narrato la storia dei piatti; il Delegato Spainì ha rinverdito i ricordi delle precedenti riunioni conviviali e la storia del ristorante. Elogi da parte di tutti i commensali e commenti molto positivi.

PINEROLO
18 novembre 2022

"Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 23. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì e domenica a cena. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: tonno: filetto crudo con uova e verdure di stagione; risotto ai funghi porcini; coniglio grigio: cotto intero, trota affumicata, robiola di Roccaverano, barbabietola e condiglione; torta Zurigo: panna, ciliegie e cioccolato.

I vini in tavola: Araldica Alta Langa Riserva 2016 (Il Cascinone); Chianti Classico (N)Uovo 2019 (Poggerino); Monbazillac 2015 (Domaine de Pecoula).

Commenti: Dopo due anni difficili per tutti, è stata riproposta l'annuale riunione conviviale per soli Accademici. Sede dell'incontro, il ristorante "Trattoria Zappatori". Il cuoco e titolare Christian Milone ha voluto riservare all'Accademia l'intera sala e un servizio davvero degno di nota. La cucina, anche questa volta, ha sorpreso i commensali per la qualità dei piatti, l'innovazione e il talento con il quale sono stati uniti ingredienti apparentemente distanti. Se il menu ha radici nella storia di questa porzione di Piemonte, i suoi rami portano sicuramente in alto. Molto apprezzata anche la selezione dei vini curata dal bravo sommelier.

TORINO
16 novembre 2022

Ristorante "Madama Piola" di Madama Piola srl, in cucina Federico Girone. ●Via Ormea 6 bis, Torino; ☎011/0209588; madamapiola@gmail.com, www.madamapiola.it;





PIEMONTE segue

coperti 35. ● **Parceggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì.** ● **Valutazione 7,5.**

Le vivande servite: salame della rosa; rocher salati; vitello tonnato; carne cruda; plin burro e salsa; bollito misto e le sue salse; pere martine.

I vini in tavola: Alta Langa metodo classico Docg 2018 (Brandini, la Morra); Grignolino d'Asti Doc 2021 (Tenuta dei Re, Castagnole Monferrato).

Commenti: Riunione conviviale decisamente autunnale, in un locale piccolo, molto curato e con cucina a vista, nato dall'idea di ricreare l'atmosfera delle vecchie piole piemontesi, ma in chiave moderna e raffinata. I piatti, tutti di tradizione rigorosamente piemontese, sono eseguiti con materie prime di ottima qualità, alleggerendo un po' le ricette classiche ma mantenendone la connotazione. Vitello tonnato degno di nota; plin sapidi e ben ripieni; bollito misto in versione ridotta ma con ottimi tagli di carne, accompagnato da tre salse molto leggere e decisamente rivisitate rispetto alle originali. Desert migliorabile. Vini gradevoli e ben abbinati. Ottima accoglienza, team giovane ed efficiente.

VERCELLI 6 dicembre 2022

Ristorante "Borgo Antico" di gestione familiare, in cucina Rita Racioppi, Paola Innocente e Antonella Romero. ● **Via Vigone 2, Borgo Vercelli (Vercelli);** ☎ 0161/329810; coperti 160+30 (all'aperto). ● **Parceggio privato del ristorante; ferie 1ª settimana di gennaio, agosto; giorno di chiusura venerdì e sabato a cena; a pranzo lunedì - domenica.** ● **Valutazione 7,7.**

Le vivande servite: battuta di fassona; vitello tonnato alla Cavour; peperoni in bagna cauda; flan di zucca con crema di taleggio; risotto alle pere, gorgonzola e noci; agnolotti di mamma Anna; stracotto di manzo ai funghi con spinaci al burro; panettone Galup con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Chardonnay 2021 (BattiBecco); Barbera 2021 (Tintero); Moscato Palas 2021 (Michele Chiarlo).

Commenti: La cena degli auguri è stata declinata sulla tradizione sabauda. Il ristorante propone d'abitudine piatti di tradizione che vanno a braccetto con l'innovazione. A tavola si sono susseguite preparazioni come

la battuta di fassona, il vitello tonnato alla Cavour, senza l'utilizzo di maionese, i peperoni in bagna cauda e i flan di zucca con crema di taleggio. Il riso non poteva mancare, declinato in un risotto dai sapori a contrasto. Una lieta sorpresa gli agnolotti di mamma Anna, così come lo stracotto di manzo, cucinato a bassa temperatura, gustoso e tenero. Come dolce il panettone Galup, non solo un marchio, ma un simbolo della piemontesità.



LIGURIA

ALBENGA DEL PONENTE LIGURE 6 dicembre 2022

Ristorante "Lamberti" della famiglia Cavalli, in cucina Fabio Dagrada. ● **Via Gramsci 57, Alassio (Savona);** ☎ 0182/642747; www.hotellamberti.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● **Parceggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: polpetta di Ugo; maial tonnè; crostini di fegato di maiale; fettuccine alla Circeo; bollito misto alla cremonese; "bavarese di tette".

I vini in tavola: Tapioco 2021 bianco lgt; Come se fosse 2021 rosso lgt (entrambi azienda agricola la Tognazza, Velletri).

Commenti: Serata di Natale straordinaria in memoria di Ugo Tognazzi, gastronomo Accademico. Menu ispirato alle sue ricette, perfettamente eseguito, con alto gradimento per



il maial tonnè, le fettuccine, il bollito e la bavarese. Buoni i vini della sua tenuta; servizio impeccabile del patron Bruno Cavalli e della sua squadra di sala. Ambiente natalizio e festoso che ha fatto apprezzare la genialità di Tognazzi ricordando la cucina di un tempo aggiornata perfettamente ai gusti odierni. Applausi sinceri al cuoco e ai suoi giovani collaboratori.

GENOVA-GOLFO PARADISO 20 ottobre 2022

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. ● **Parceggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura: domenica sera, lunedì e a pranzo dal martedì al venerdì.**

Le vivande servite: flûte di 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 dissossato sfizioso con patate e funghi trifolati; torta di mele montata con crema inglese e gelato di crema.

I vini in tavola: Rossese di Dolceaqua (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 poi 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.

RIVIERA DEI FIORI 11 novembre 2022

Ristorante "Terme" di Claudio Lanteri. ● **Località Madonna Assunta, Pigna (Imperia);** ☎ 0184/241046; ristoterme@gmail.com; coperti 45. ● **Parceggio comodo; ferie gennaio/metà febbraio; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: pâté di pomodori secchi, barbagiuai, tortino alle verdure, "preve" in foglia di lattuga, salsiccia e fagioli di Pigna; ravioli di verdura al sugo di coniglio; agnello al forno in salsa con ratatouille, capra e fagioli di Pigna; pesca ripiena all'amaretto.

I vini in tavola: Rossese di Dolceaqua Superiore (Guglielmi di Soldano).

Commenti: Abbandonata la costa, una folta delegazione di Accademici si è spostata nell'entroterra per raggiungere il ristorante delle Terme di Pigna, in Val Nervia. Locale tradizionale, gestito dal 1968 dalla famiglia Lanteri e in particolare da Claudio. Dopo un aperitivo con il quale si è potuto apprezzare la "pisciadela" tipica ventimigliese, si è passati al primo da una serie di antipasti tra cui spiccavano i fagioli bianchi di Pigna presidio Slow Food. Indimenticabili i ravioli tradizionali preparati dalla mamma del gestore, e il cavallo di battaglia del locale: l'agnello al forno. A chiusura di una cena perfetta, una gustosissima pesca all'amaretto.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 30 novembre 2022

Ristorante "La Valle" di Nicoletta Bertagna, anche in cucina. ● **Via Goito 51, Volta Mantovana (Mantova);** ☎ 0376/803217; info@hotellavalle.net, www.hotellavalle.net; coperti 50+40

(all'aperto). ● **Parccheggio privato del ristorante; ferie 1°-10 gennaio e 15-30 agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì a pranzo.** ● **Valutazione 7,3.**

Le vivande servite: sformato di carciofi con fonduta di taleggio; cotechino con mostarda di mele; bigoli con ragù di guanciale stagionato e aromi; ganascino di vitello brasato con polenta abbrustolita; tiramisù.

I vini in tavola: Meridiano (Ricchi); Montevolpe rosso (Gianfranco Bertagna); Cìoros Passito (Tenuta Madalena).

Commenti: Ottimo lo sformato, ma gli applausi e il bis sono stati tutti per il cotechino. Bigoli fatti in casa e ben cotti; saporito il ragù. Carne tenerissima, ottimamente cucinata e presentata con un sugo delicato per aromi e consistenza. Dolce apprezzato, che abbina la voluttuosità della crema al mascarpone alla marcata presenza dei savoiardi inzuppati nel caffè.

ALTO MILANESE 15 novembre 2022

Ristorante "Soul" di MF s.a.s. di Fabio Mecchina & C., in cucina Fabio Mecchina. ● **Via Goito 9, Legnano (Milano); ☎0331/1528524; info@soulrestaurant.it; coperti 32.** ● **Parccheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8,9.**

Le vivande servite: uovo con spuma di patate cremose, guanciale croccante e sedano; tagliolini con carciofi, prosciutto d'anatra e polvere di liquirizia; anatra con cipolline caramellate, mele, anacardi, gel di vino passito; terrina di mele cotta nel caramello con gelato al fieno e polline.

I vini in tavola: Bollè spumante Cuvée extra dry (Andreola); San Vincenzo Igp bianco (Anselmi) 2021; Barbera d'Alba Doc (G.D. Vajra) 2020; Terre d'Oca moscato Terre Siciliane Igp 2019 (Firriato).

Commenti: La riunione conviviale è stata introdotta con una presentazione del Delegato incentrata sull'utilizzo e la storia di due ingredienti utilizzati dallo chef: liquirizia e fieno. L'inossidabile coppia "Fabio-Gloria" anche in questa occasione, ha colpito nel segno lasciando i commensali più che soddisfatti sia per l'accoglienza sia per l'ottima realizzazione di una sequenza di piatti legati da un crescendo di sapori e con una con-



catenazione molto ben orchestrata. La maître e sommelier Gloria Marchesoni ha guidato gli abbinamenti cibo-vino con molta eleganza. Una cena da ricordare!

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 15 dicembre 2022

Ristorante "Gambero" della famiglia Gavazzi, in cucina Maria Paola Geroldi. ● **Via Roma 11, Calvisano (Brescia); ☎030/968009, cell. 334/3795150; info@algamberoristorante.it, www.algamberoristorante.it, www.instagram.com/ristorantegamberocalvisano; coperti 35.** ● **Parccheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: coppa Martini con mazzancolle, caviale, crema di patate e bottarga di tonno; salmone marinato e affumicato; risotto ai porcini freschi e fiori di zucca; bacalà in padella con salsa di acciughe, prezzemolo e capperi; parmigiano reggiano; torta della casa.

I vini in tavola: Le Marchesine Franciacorta brut Docg (Fiegl); Friuli Isonzo Pinot Grigio Villa Dugo 2021 Doc.

Commenti: Serata natalizia in un locale che ha fatto la storia della ristorazione nella provincia di Brescia. È stato fondato più di due secoli fa ed è da sempre gestito della famiglia Gavazzi, oggi guidata magistralmente dal mitico signor "Gino" con mamma e moglie in cucina. Tra le portate del menu, in cui è spiccata la perfezione del risotto, due interessanti relazioni tenute da Accademici. La prima sulla storia del casoncello, piatto fondamentale della cucina bresciana che sarà celebrato, insieme allo spiedo e alla polenta, in occasione di Bre-

scia-Bergamo Capitale della Cultura 2023. La seconda sull'olio Dop del Garda: come si produce e come se ne valuta la qualità.

MILANO NAVIGLI 18 novembre 2022

Ristorante "Chic'n Quick - La trattoria moderna dello chef Claudio Sadler" di CSR Srl. ● **Via Ascanio Sforza 77, Milano; ☎02/58112343; coperti 40.** ● **Parccheggio comodo; ferie 1-8 gennaio, 3 settimane ad agosto, 25 - 27 dicembre; Pasqua; giorno di chiusura domenica e lunedì.** ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: tartare di ricciola con guacamole; fregula sarda con zafferano, ragù di polpo e finocchietto; branzino in crosta di fili di patate croccanti con misticanza e spuma al rafano; torta caprese con crema di cioccolato amaro e Rhum; bananito caramellato.

I vini in tavola: Crémé (Moretvin); Pinot Bianco 2021 (Peter Zemmer); Rosato Nina 2021 (Su'entu); Picolit 2016 (La Roncia).

Commenti: "Quando le regole, accostate alla creatività, incontrano la solidità della tradizione: guardare indietro spingendo un occhio in avanti". Singolare maestria per il branzino in crosta di fili di patate croccanti come origami. All'estro di Mario Ippoliti, sommelier, la proposta del Crémé Moretvin servito in coppe di champagne. In virtù di questa espressione della tavola, con Elisabetta Cocito, DCST Piemonte e segretario del CSFM, è stato commentato il menu, svelando curiosità edonistiche per rievocare l'affascinante storia della ristorazione nelle sue evoluzioni: "Il perché del ristorante in un dialogo a due". Presente Pierpaolo Simonelli, Vice Delegato di Macerata.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO 24 dicembre 2022

"Agriturismo Val d'Oca" della famiglia Marcellini, in cucina Maria Teresa Planta Pastor. ● **Via Corriera 52, Squarzanella (Mantova); ☎0375/80191, cell.348/1581656; info@agriturismovaldoca.it, agriturismovaldoca.it; coperti 55+50 (all'aperto).** ● **Parccheggio privato del ristorante; ferie a luglio; giorno di chiusura lunedì - giovedì (per gruppi previa prenotazione).** ● **Valutazione 6,5.**

Le vivande servite: chips di zucca fritta; bruschette di polenta farcite con pancetta, funghi, gorgonzola; scodella di marubini in brodo; tagliatelle al sugo di germano; faraona agli agrumi; grana padano e mostarde nostrane; dolci della casa.

I vini in tavola: Lambrusco rosato classico; Lambrusco Rifermentato (Torchio); Recioto Valpolicella rosso (Fasoli in Valpolicella).

Commenti: Location piacevole nella campagna mantovana, facile da raggiungere e ben segnalata. Ampio parcheggio privato antistante. Capiente sala da pranzo in stile rustico, con tavoli ben distanziati e grande camino al centro della sala. Personale gentile e disponibile. Adeguati tempi di attesa tra le portate. Particolarmente apprezzate le chips di zucca fritta e le tagliatelle al ragù di germano. Vini un poco sotto le aspettative. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

VALLECAMONICA 11 novembre 2022

Ristorante "Le Otto" di Francesca Serrioli. ● **Via Trento 7, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎0364/531256; www.albergoaprica.it; coperti 150.** ● **Parccheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,9.**

Le vivande servite: affettati camuni (prosciutto, salame, coppa, pancetta) con giardiniera fatta in casa, salvia e cipolla fritte; risotto mantecato con la crema di zucca, fiocchi di robiola e mandorle tostate; anatra nostrana ripiena al forno con polenta "le Sorelle" e verza brasata; crostata di pere con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Rosso Primitivo (Maseria Borgo dei Trulli); Pinot Grigio (Il Drago e la Fornace).



LOMBARDIA segue

Commenti: Il ristorante dell'albergo Aprica è sempre una piacevole riscoperta. Le materie prime utilizzate provengono in gran parte dall'orto e dagli allevamenti di proprietà e la genuinità si assapora in ogni piatto proposto. Il risotto perfetto e l'anatra squisita, colpiscono gli Accademici per la loro sapidità; in particolare l'anatra, con un equilibrio di sapori e con una cottura delicata, nella quale l'uso sapiente dei condimenti necessari la rendono gradevole al palato senza appesantirla.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

13 dicembre 2022

Ristorante "Kuppelrain" di Sonya Egger & Jörg Trafoier, in cucina Kevin Trafoier. ●Via Stazione 16, Castelbello (Bolzano); ☎0473/624103, cell. 335/231979; info@kuppelrain.com, www.kuppelrain.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo, domenica e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: patate scot-tagelato, speck popcorn, caviale di salmerino; orzotto con rape rosse, formaggio di malga e tartufo; sella di cervo, sedano e pera; cioccolato caramellato, mandorla, yogurt e arancia.

I vini in tavola: Magnum Franciacorta brut Satèn (Mirabella); Magnum Furosio rosso (tenuta Thomas Pichler); Ben Rey Passito di Pantelleria.

Commenti: Con la presenza, tra gli altri, della componente del Consiglio di Presidenza Marinella Curre Caporuscio e della Delegata di Bolzano Isabella Jone Beretta, in un clima festoso e di grande amicizia, si è celebrata la tradizionale cena degli auguri. Non è certo una sorpresa per la Delegazione questo ben noto ristorante, ma in tale occasione si è avuta la sensazione che lo staff di sala e di cucina si sia davvero superato. Non è possibile dare un giudizio su un piatto superiore all'altro, forse la sella di un giovane cervo merita una speciale considerazione, ma tutto il

menu è stato perfetto. Una riunione conviviale insuperabile.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

10 novembre 2022

Ristorante "Maso Palù" di Maso Palù snc di Amadori e Girardelli, in cucina Emiliana Amadori. ●Via Graziani 56, Brentonico (Trento); ☎0464/305014; info@masopalù.com, www.masopalù.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,31.

Le vivande servite: polentina con crema al tartufo, burger di cervo con pane croccante all'olio 46° parallelo e maionese allo zafferano del Baldo, rosticciata di patate; risotto mantecato al trentingrana con funghi finferli e olio all'erba orsina; gnocchetti di patate viola con trota marinata delle Sorne e porro croccante; petto d'anatra cotto a bassa temperatura con salsa di mela golden e senape; roast-beef cotto lentamente al forno con tartufo nero del Baldo, marroni di Castione e polenta del Mulino Zeni delle Sorne; dessert Terra di Gusto.

I vini in tavola: Dumalis 2020; Trilogia 2017 (entrambi Cantina Grigolli Bruno di Mori).

Commenti: Riunione conviviale autunnale, organizzata dai Simposiarichi Valentina Andreatta e Giulio Pezcoller, presso il ristorante "Maso Palù", che propone piatti semplici della tradizione, legati al territorio e al contempo rivisitati in chiave moderna. Tartufo e zafferano del Baldo, marroni di Castione, trota e farina delle Sorne si sono alternati in un susseguirsi di piatti dal sapore genuino e dall'aspetto accattivante. Al termine, straordinaria relazione della DCST Marta Villa sull'importanza della cura degli aspetti ambientali di montagna.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

1° dicembre 2022

Ristorante "Novecento dell'Hotel Rovereto" dell'Hotel Rovereto Sas di Marco Zani & C., in cucina Igor Santacatterina. ●Corso Rosmini 82/D, Rovereto (Trento); ☎0464/435222; info@hotel-rovereto.it, www.hotelrovereto.it; coperti 200+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane

a inizio gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,95.

Le vivande servite: tortino di polpo con patate e olive; sfogliata ai frutti di mare; ombrina al forno con salsa all'arancia; cialda croccante con crema chantilly, fragole e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Brut Trento Doc (Balter); Olivar 2018 (Cesconi); Moscato Giallo di Castel Beseno (Vivallis).

Commenti: Riunione conviviale natalizia, organizzata dai Simposiarichi Lucia Silli e Germano Berteotti, con l'ingresso dei due nuovi Accademici: Andrea Gentilini e Marco Poma, iniziata con il Minicoro di Rovereto. Ospiti il Commissario del Governo, il Vice Sindaco e il Presidente del Tribunale. Coinvolgente la riflessione su "Pace e Giustizia" di don Bruno Tomasi. Cena a base di pesce, richiesta fuori dall'ordinario per il ristorante, specializzato in cucina mantovana, ma risultato eccellente, a dimostrazione della bravura dello chef. Particolarmente apprezzati la sfogliata ai frutti di mare e l'ombrina al forno con salsa all'arancia, nonché l'abbinamento con il vino Olivar.

TRENTO

18 novembre 2022

Ristorante "Il Libertino" di Luca Maurina, in cucina Maria Assunta Martignoni. ●Vicolo di Piedicastello 4/6, Trento; ☎0461/260085; info@illibertino.it, www.illibertino.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: baccalà mantecato su polenta di Storo; lasagnetta di castagna al profumo d'autunno; arrotolato di coniglio con purè; mousse di castagna con salsa di kaki.

I vini in tavola: Trento Doc Pas Dosé Altinum (Cantina Aldeno); Villalagarina Igt rosato Dumalis (Bruno Grigolli).

Commenti: Per la riunione conviviale d'autunno, gli Accademici si sono ritrovati numerosi al ristorante "Il Libertino", dal 2005 nelle sapienti mani della cuoca Maria Assunta Martignoni e del marito Luca Maurina che segue la sala e il servizio. Il tema della serata riguardava i prodotti del territorio e della stagione, rielaborati con l'abilità di chi, pur seguendo le tradizionali ricette di una cucina povera, sa portarle all'oggi in modo

davvero gradevole. Durante la serata, i Simposiarichi Marta Villa e Mario Diani hanno ricordato l'origine e le tradizioni legate ai cibi serviti, e hanno anche motivato la ragione delle scelte, che a parere dei convenuti si sono dimostrate felici.



VENETO

ALTO VICENTINO

15 novembre 2022

Ristorante "Trattoria Al Cacciatore" di Carla Manzardo, in cucina Roberto Manzardo. ●Via Centro Priabina 13, Monte di Malo - Località Priabona (Vicenza); ☎0445/589188; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 agosto e 22 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura domenica - aperto solo a cena da lunedì al sabato per serate a tema "caggiagione" previa prenotazione. ●Valutazione 7,97.

Le vivande servite: crostini al colombaccio, crostini al tartufo nero locale, crostini al petto d'anatra affumicato, selezione di sopressa, lardo e formaggi locali a km 0; fettuccine al colombaccio; colombaccio con cottura tradizionale al forno con polenta al cucchiaino dal caliero e onta; torta di mele.

I vini in tavola: Leon Durello Lessini metodo classico 36 mesi sui lieviti; Masari Veneto rosso Igt 2017; Antico Pasquale Veneto bianco Passito Igt 2021 (tutti dell'Azienda Agricola Masari - Valdagno).

Commenti: Autunno all'insegna della caggiagione in una bella trattoria scelta appositamente per l'occasione dal Simposiarca Pierangelo Bertoldo. Si inizia con un simpatico aperitivo a base di prodotti locali praticamente a metro 0, ottimi i crostini con il tartufo nero autunnale locale. Al tavolo, ottime fettuccine, rigorosamente fatte in casa, condite con un sugo al colombaccio. A seguire un buon colombaccio al forno, come da tradizione, con verdure miste stagionali e la immancabile polenta sia al cucchiaino sia onta. Per finire, una splendida torta di mele di fattura casalinga.

Ottimo l'abbinamento dei piatti con i vini, tutti del territorio. Al termine applausi per tutti.

 **LEGNAGO-
BASSO VERONESE
E POLESINE OVEST**
16 novembre 2022

Ristorante "Al Borgo" della famiglia Cherubini, in cucina Lodovica Cherubini. ●Piazza G. Marconi 3, Frazione Bonavicina, San Pietro di Morubio (Verona); ☎045/7125493, cell. 328/9730440; trattoriaalborgo@gmail.com; coperti 40+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: verdure pastellate, scaglie di parmigiano reggiano e crostini di lardo stagionato; degustazione di salumi d'oca con burro alle erbe e confettura di pomodoro; risotto all'Amarone con scaglie di monterveronese; carré di agnello in crosta di erbe aromatiche con crema di patate e pomodori confit; torta di mele con crema pasticciera profumata agli agrumi.

I vini in tavola: Durello della Lessinia metodo classico (Fongaro); Valpolicella Classico Reverie (Zymè); Moscato passito Dindarello (Maculan).

Commenti: I Simposiarchi della splendida serata, Pietro Avrese ed Emilietto Mirandola, hanno condotto in questo storico ristorante della Bassa Veronese, per assaporare un ottimo buffet di benvenuto, seguito dalla degustazione di salumi d'oca con burro alle erbe e confettura di pomodoro confit. Poi l'ottimo risotto all'Amarone con scaglie di monterveronese. Dopo il carré di agnello, la torta di mele è stata abbinata al Moscato passito Dindarello. Ottimo l'accostamento dei degli altri vini.

 **PADOVA**
19 novembre 2022

Ristorante "In Corte dal Capo" di Marina Ostellari e Maurizio Garofolin, in cucina Marina Ostellari. ●Via Padova 38, Conselve (Padova); ☎0495/384021; info@trattoriaincortedalcapo.com; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì a cena, martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: cannolo di verza e gallina su crema di patate, porro e zafferano; zuppa d'autunno con

zucca, funghi, verze e orzo; oca di San Martino con mele e prugne; contorni di stagione; mousse al cioccolato con Grappa Dorange Bonollo.

I vini in tavola: Friularo Quarantia Docg (Conselve Vigneti e Cantine, Conselve); Bagnoli bianco classico Sant'Andrea (Il Dominio, Bagnoli di Sopra).

Commenti: La stagione autunnale e i profumi di quanto rimasto dalla vendemmia hanno ispirato il tema della riunione. Gli Accademici organizzatori hanno proposto una visita allo storico stabilimento Bonollo, per conoscere le fasi di produzione della Grappa e il processo di recupero degli scarti di lavorazione in parte utilizzati per la produzione di olio, mangimi animali e combustibile ecosostenibile. Una volta giunti al ristorante, il menu predisposto per l'occasione dalla titolare e chef Marina Ostellari ha rispecchiato in pieno i sapori della tradizione locale.

 **ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**
17 novembre 2022

Ristorante "Bella Venezia" di Roberto Ravagnan. ●Calle Corona 51, Chioggia (Venezia); ☎041/400500; info@ristorantebellavenezia.com, www.ristorantebellavenezia.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crostini con pâté di dentice, baccalà mantecato, sarde in saor; mozzarella in carrozza con radicchio; sauté di canocchie con polenta bianca; spaghetti alla chitarra con vongole veraci e canocchie; fritto di paranza con moleche; biscottini veneziani con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco brut (Follador); Custoza bianco (Terre del Dogado); Sangue di Giuda Oltrepò Pavese (Calatroni).

Commenti: Il convivio d'autunno, dedicato ai prodotti lagunari di questo periodo, si è tenuto nello storico ristorante chioggiotto non visitato da molto tempo. Si è aperto con un'interessante relazione del biologo marino professor Maurizio Varagnolo su canocchie, moleche e vongole veraci sulle quali è stato impostato il menu dai Simposiarchi Giorgio Vianelli e Sergio Schiavon. Non tutto è filato liscio durante la cena e le valutazioni sono state molto discordanti, ma l'esito finale è stato comunque positivo



così che, dopo il commento finale del Delegato, gli applausi dei numerosi commensali hanno salutato la consegna di un libro dell'Accademia ai titolari e allo staff del locale.

 **ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**
8 dicembre 2022

Ristorante "Baraonda" della famiglia Pregolato, in cucina Adriana Crivellari. ●Via C. Colombo 31, Località Porto Levante, Porto Viro (Rovigo); ☎0426/666021, cell. 333/6616501; baramax@virgilio.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: crostini con carpaccio di branzino; capelunghe alla griglia; sarde dorate; canestrelli fritti con verdure; risotto con scampi e branzino; spaghetti con vongole veraci; grigliata del Delta del Po (anguilla, sogliola, seppia) con polenta bianca; patate al forno; zuppa inglese; smejassa (tipico dolce natalizio).

I vini in tavola: Pinot Nero Blanc de Noir Oltrepò Pavese (Bertè & Cordini); Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra 2021 (Umani Ronchi); Malvasia Terre Siciliane (Martinez).

Commenti: Il pranzo degli auguri di Natale si è svolto in questo tipico ristorante del Delta del Po con un menu composto dai piatti tradizionali del territorio e ha avuto un esito largamente positivo. Tutte le portate sono state molto gradite tanto da riportare valutazioni altissime come da tempo non si verificava e la palma del migliore è andata agli splendidi dolci natalizi finali seguiti a un'incollatura dalla grigliata del Delta. Grandi applausi hanno salutato la cuoca Adriana Crivellari e la sua famiglia, che ormai da anni

si contraddistinguono non solo per la qualità della cucina ma per la cordialità dell'accoglienza, la disponibilità e il rispetto della tradizione del territorio.

 **TREVISO-ALTA MARCA**
24 novembre 2022

Ristorante "Ugo" di Edoardo e Sabrina Agostinetti, in cucina Edoardo Agostinetti con Luigino Freccia e Stefan Ristic. ●Via Erizzo 397, Valdobbiadene (Treviso); ☎0423/980296, cell. 333/9279345; info@daugo.net, www.daugo.net; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 agosto, 10-18 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: baccalà mantecato con vela di mais croccante, cefalo nostrano fritto al momento e servito con cipolla rossa, salsa di rafano e soia; piovra con pomodoro secco e rosmarino su crema di patate; lasagnette croccanti ripiene di pesce bianco con caponatina di gamberi e radicchio di Treviso; dentice al forno con patate, pomodorini, capperi e olive; duetto di mele e ricotta di malga con crumble al pistacchio e gelatina al limone.

I vini in tavola: Valdobbiadene Col Creadas Docg extra brut (Adami); Lugana I Frati Doc 2021 (Cà dei Frati); Prosecco Valdobbiadene Docg Desiderio dry (Angelo Bortolin).

Commenti: Un locale che risale agli anni '60, sempre gestito dalla stessa famiglia e visitato per la prima volta dalla Delegazione. Edoardo è il gestore attuale che cura anche la cucina improntata al pescato giornaliero dell'Alto Adriatico. Il menu, commentato dalla nuova Accademica Roberta Polverosi, ha permesso di gustare nel



VENETO segue

modo giusto i sapori del pescato. Nel corso della serata, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina 2022 ai signori Enrico e Beatrice Canel, titolari della "Locanda Condo", degni interpreti della vera cucina tradizionale frivegiana.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

14 novembre 2022

Ristorante "Harry's Trieste" di Artur Srl-Milena Da Ronch, in cucina Matteo Metullio e Davide De Pra. ●Piazza dell'Unità d'Italia 2, Trieste; ☎040/660606, cell. 370/3061141; harrys@duchidaosta.com, www.harrystrieste.it, www.facebook.com/Harrys.Trieste; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: panino al vapore con stracotto di maiale, crocchetta di patate, crema di parmigiano e tartufo; tartare di vitello, senape in grani, maionese di acciuga, pompelmo candito e puccia croccante; risotto di zucca, amaretti e aceto balsamico; sella di cervo con salsa all'uva fragola e purè di sedano rapa; torta "barcolana": nocciola, caffè e cioccolato.

I vini in tavola: Val d'Arda extra brut metodo classico BdB Centenario 1919 (Illica); Dolomiti Igt Nosiola Kreuzer 2020 (Cesconi); Bordeaux Côtes de Bourg Les Demoiselles de Falfas 2019 (Château Falfas); Alto Adige Moscato Rosa Doc Athesis 2018 (Kettmeir).

Commenti: La riunione conviviale ha luogo con gran partecipazione di Accademici nei belli e rilassanti ambienti dell'Harry's, sullo sfondo spettacolare di Piazza Unità d'Italia. Dopo una breve prolusione sui percorsi gastronomici autunnali, frutto d'una cultura capace di interpretare la stagione e le materie prime, si è passati a degustare i piatti preparati da una cucina di alto livello ispirata alla tradizione, interpretata con tocchi innovativi (cotture, combinazioni di condimenti e ingredienti "comprimari") all'insegna della soddisfazione. Le portate e i vini in abbinamento sono stati descritti in un fascicolo di schede gustative elaborate dal Simposiarca. Convinti applausi hanno concluso la serata.

UDINE

2 dicembre 2022

Ristorante "Da Nando" della famiglia Uanetto dal 1960. ●Via Divisione Giulia 14, Mortegliano (Udine); ☎0432 7670187; info@danando.it, www.danando.it, www.facebook.com/TrattoriaDaNando; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: straccetti di formaggio; radicchio tardivo pastellato; tartare di pezzata rossa e tartufo nero; cappuccino friulano; raviolo di brasato e brodo allo zenzero; verticale di cinghiale con cipolla di Cavasso e pinoli; sorbetto americano; vitello tonNando; blavins: sacher mousse.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Vigna Angeli); Friulano Medley Marinig; Merlot selezione (Pascolo); Ramandolo.

Commenti: Una piacevolissima serata quella trascorsa per la riunione conviviale degli auguri, in una sala riservata di questo sempre affidabile e raffinato ristorante gestito dalla famiglia Uanetto a Mortegliano. Tra

gli ospiti, il Delegato di Mestre e CT Franco Zorzet, che ha apprezzato, oltre alle pietanze e al vino proposti, anche la festosa atmosfera conviviale. Lo staff del locale ha proposto pietanze tradizionali, ma elaborate in modo spiritoso e raffinato, accompagnate da ottimi vini. Il servizio è stato efficiente e premuroso confermando la professionalità e la competenza dei gestori nonché la bravura della brigata di cucina.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

20 ottobre 2022

Ristorante "Ristorante L'800" di Deborah Martelli, in cucina Alessandro Formaggi. ●Via Centese 33, Argelato (Bologna); ☎051/893032; info@ristorante800.it, www.ristorante800.it, www.facebook.com.Fristorante800; Instagram: ristorante800; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16-25 agosto; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo e domenica a cena.

Le vivande servite: tagliatelle con ragù di cortile; ravioli farciti di coniglio in porchetta su passatina di carciofi brasati; rotolo di faraona disossata e arrostito con salsa alla cacciatora; cicoria ripassata e patate alle erbe; fiordilatte agli amaretti.

I vini in tavola: Maletto 2021 Chardonnay Rubicone Igt; Ulziano 2021 Sangiovese Rubicone Igt (entrambi Vinicola Palazzona di Maggio).

Commenti: Un ristorante immerso nella campagna, elegante ristrutturazione di un antico casale. Il menu si concentrava sul cortile, una delle tre tematiche della tavola del contadino: degli argomenti scelti ha riferito Claudia Nardi, seguita dalla Simposiarca Catia Polverini che ha affrontato il tema del cibo contadino in un ambito più ampio. Federica Rossi ha illustrato il lavoro del CSFM, di cui fa parte. I piatti sono stati particolarmente apprezzati e l'atmosfera vivace e calorosa sembrava voler rendere omaggio alle origini della cucina bolognese.

BOLOGNA

23 novembre 2022

Ristorante "Antica Trattoria Belletti" di Camilla Belletti. ●Via Lavino 499, Monte San Pietro - Montepastore (Bologna); ☎051/6767004, cell. 338/1362712; info@trattoriabelletti.it, www.trattoriabelletti.it; coperti 60+40-50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a febbraio e a settembre; 27-31 dicembre; giorno di chiusura lunedì e a cena martedì, giovedì, domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: bis di tortelloni al verde di ortica con funghi porcini e strichetti con ragù bianco e tartufo nero; coniglio arrosto con cipolle ripiene e spadellata di funghi porcini; torta Barozzi della pasticceria Gollini di Vignola.

I vini in tavola: Pignoletto classico Alto Vanto bianco (Federico Aldrovandi); Barbera fermo Flora Italica (Manaresi).

Commenti: Il locale (ambiente rustico, con caminetto) costituisce, da decenni, un solido punto di riferimento sulle colline bolognesi: Camilla Belletti gestisce con fermezza e cordialità una piccola brigata, esperta di cucina tradizionale dell'Appennino. La stagionalità si impone e prende il sopravvento nel periodo di funghi e tartufi, per i quali la trattoria è celebrata. La pasta fresca si fa in casa, recuperando anche formati poco frequentati come gli strichetti. Buona e abbondante la scelta di vini, prevalentemente orientata sul territorio dei colli bolognesi, ma si può anche pasteggiare con un buon champagne. D'estate, il giardino offre un riparo all'afa della pianura.

BOLOGNA

DEI BENTIVOGLIO

20 novembre 2022

Ristorante "Villa Valfiore" di L'Incanato Snc, in cucina Giovanni Mallardo e Davide Ottaviano. ●Via Imelde Lambertini 20, San Lazzaro di Savena (Bologna); ☎051/6258338, cell. 346/3575755; ristorante@villavalfiore.com; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 23 dicembre - 8 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: soufflé di zucca e patata su coulis di parmigiano reggiano con granella di castagne e scaglie di tartufo; risotto ai funghi con salsiccia mantecata al parmigiano



reggiano; strettine con funghi, noci e tartufo; filetto di maiale ai funghi con patate arrosto; funghi e fiori di zucca fritti; fior di latte con frutti di bosco.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Livon); Sangiovese Podere La Berta.

Commenti: Riunione conviviale con funghi e tartufi con una folta partecipazione di Accademici e familiari. Il Delegato Mauro Taddia saluta, ringrazia e presenta l'ospite d'onore cavaliere avvocato Antonello De Oto, Presidente Provinciale A.N.C.R.I. I Simposiari per l'occasione sono il Vice Delegato Giacomo Marlat e Roberto Giardino che hanno presentato una breve relazione su funghi e tartufi evidenziandone le principali caratteristiche. Al termine del convivio, il Delegato premia con il piatto dell'Accademia il titolare e la brigata di cucina.

CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 20 novembre 2022

Ristorante "Passo della Futa" di Passo della Futa dal 1890 di Claudio e Carlo Poletti e C. snc, in cucina Claudio Poletti. ●Via Traversa-Futa 1492, Firenzuola (Firenze); ☎055/815255; passodellafuta1890@gmail.com, www.passodellafuta.com, www.instagram.com/passodellafuta; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fett'unta, crostini di fegatini e affettati artigianali toscani; degustazioni di pappa col pomodoro e ribollita toscana; assaggi di pollo fritto della Futa e tagliata di tomahawk di manzo; patate fritte dell'Alto Mugello e fagioli cannellini "al fiasco"; torta di mele tiepida con panna.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti Docg biologico 2017 (Poggio al Bosco).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dal Simposiarca e neo Delegato Dario Vecchione, si è tenuta sul passo della Futa, alle sorgenti del Santerno, fiume che bagna sia Firenzuola sia Castel del Rio. Lo chef Claudio Poletti, la cui famiglia gestisce da 130 anni il locale, è stato un ottimo padrone di casa. Buoni gli antipasti tipici toscani; superba la pappa col pomodoro e davvero deliziosa la tagliata di manzo cotta perfettamente alla brace. Un convinto applauso di tutti gli Accademici alla brigata di cucina ha concluso nel modo più adeguato la bella giornata.

CESENA 16 novembre 2022

Ristorante "Casacarella da Lucio" di Paolo Lucio Lucchi, Azienda Agricola, in cucina Paolo Lucio Lucchi e Gigliola Greppi. ●Via San Carlo 2490, Cesena (Forlì Cesena); ☎0547/395273, cell. 347/0727736; lucio47@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: vellutata di zucca e porri; tagliatelle al ragù di carne e piselli; tortelli di zucca e patate ai funghi porcini; arrosti misti di galletto, coniglio e stinco di maiale; melanzane, patate, pomodori e carducci al forno; biscottini della casa; caldarroste.

I vini in tavola: Terramossa N.2, Blanc de Blancs brut (Podere Palazzo); Prugnato, Sangiovese superiore, Romagna Doc (Podere dal Nespoli).

Commenti: Riunione conviviale in una bella casa rurale completamente ristrutturata, dove il gestore Lucio Lucchi, dopo un lungo periodo di chiusura, ha riaperto la sua storica attività. Cucina casalinga con piatti preparati con cura e sapiente uso delle materie prime del territorio. Le tagliatelle al ragù di carne e piselli, i tortelli di zucca e patate ai funghi porcini, così come gli arrosti di galletto, coniglio e stinco di maiale hanno riscosso il pieno gradimento. Al termine della serata, allegra e partecipata, il Delegato Claudio Cavanini, insieme al Simposiarca Oreste Di Giacomo, ha consegnato al titolare e allo staff di cucina il guidoncino della Delegazione.

FERRARA 16 novembre 2022

Ristorante "CucinaBacilieri" di Michele Bacilieri. ●Via Terranuova 60, Ferrara; ☎0532/243206; info@cucinabacilieri.it, www.cucinabacilieri.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì (in estate domenica e lunedì a pranzo). ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: guacamole con capesante; spaghetti di seppia con crema inglese al bacon; fusillo Pietro Massi con fondente di canocchie; branzino al carbone con cavolo nero croccante; ciliegia caduta dall'albero.

I vini in tavola: Franciacorta extra brut (Faccoli); Rensu bianco (Detto-

ri); Rosso di Valtellina Nebbiolo 2020 Doc (AR.PE.PE.).

Commenti: Consegna del meritissimo "Diploma di Buona Cucina 2022". Il Delegato Luca Padovani ha esposto le motivazioni del riconoscimento e ha pronunciato parole di encomio per il titolare Michele Bacilieri per il lodevole lavoro di ricerca svolto negli anni. Una cucina ricca di idee e di proposte innovative, ma fortemente ancorata ai prodotti locali della tradizione, ha portato il ristorante a essere uno dei punti di riferimento della ristorazione in città. L'attento lavoro dei Simposiari Alberto Monti e Paolo Rollo, nella scelta dei piatti e dei vini, ha reso la serata un evento ricchissimo di spunti per riflessioni sulla cucina di qualità. Il plauso per i piatti e, in particolare, per il branzino, ha confermato l'ottimo livello raggiunto dal ristorante.

IMOLA 11 novembre 2022

Ristorante "Vivanderia Note e Aromi" di Michele Quitadamo, anche in cucina. ●Piazzale Vittime Lager Nazisti 5, Imola (Bologna); ☎cell. 348/9061576; vivanderia@gmail.com, www.vivanderia-note-e-aromi.it; coperti 45+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: ostrica alla brace con lardo dolce, mousse di rombo ripiena di alghe e salmone in crosta di mandorle con saba e salsa ai mirtili; bottoni ripieni di patate e olive bruciate, polpo arrosto e fondo di vitello; conchiglione, baccalà, emulsione di prezzemolo con cremoso allo scalogno; calamaro ripieno, crema di peperoni, zucchine marinate e vellutata di pompelmo e tartufo; mousse al latte cremoso al pistacchio, gelée al passion con gelato ai frutti rossi; vera torta di Imola.

I vini in tavola: Anabla; Thea bianco; Albana dolce casa Lola (Cantina Tre Monti).

Commenti: Nel rispetto del tema "Ripieni" della rassegna gastronomica del Bacchanale, la proposta del cuoco Michele ha virato sulla cucina di mare mescolando la sua origine pugliese con la costa romagnola. Gli Accademici hanno apprezzato i bottoni ripieni di patate per la loro consistenza e per l'indovinato abbinamento col fondo di vitello. Nella mousse di rombo il salmone è risultato l'ingrediente prevalente con le

indovinate mandorle. Ben riuscita, nel finale, la mousse al latte con il gelato ai frutti rossi e ottima la fetta della vera torta di Imola confezionata appositamente dalla pasticceria Berti. Al termine, plauso e dono a Michele, padre di tre bambini, della Storia della Cucina Italiana a fumetti.

IMOLA 25 novembre 2022

Ristorante "E Parlamintè" di Massimo Dalmonte, anche in cucina. ●Via G. Mameli 23, Imola (Bologna); ☎0542/30144, cell. 348/8487326; dal-montemassimo4@gmail.com; coperti 22+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 5 settimane tra luglio e agosto; giorno di chiusura e domenica sera (in estate anche a pranzo) e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: radicchio di campo con bruciati; tagliatelle con prosciutto e pomodoro alla romagnola; ossobuco di vitello con purè; sorbetto di mela al Calvados.

I vini in tavola: Pignoletto vivace 2021 (Vallona); Amarcord d'un Ross, Sangiovese superiore riserva (Tre-rè).

Commenti: Piatti semplici con ingredienti genuini, preparati con maestria e con equilibrio. La buona digeribilità ha comprovato la qualità della cucina di Massimo Dalmonte che ha preso le redini della trattoria dopo la scomparsa del babbo Raffaele. Aiutato in sala dalla madre Marta, sempre attenta e precisa, Massimo ha esordito con i radicchi di campo con bruciati, piacevoli e non invadenti. Ottime le tagliatelle, fatte al mattarello da Marta, col gambuccio di prosciutto e un ossobuco di vitello tenerissimo con verdure a cubetti e punta di limone, affiancato da un purè. Poi un buon sorbetto di mela ha suggellato la serata.

MODENA 14 novembre 2022

Ristorante "Cavallino" di Riccardo Forapani, anche in cucina. ●Via Abetone Inferiore 1, Maranello (Modena); ☎0536/944877; reservation@ristorantecavallino.com coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 24-25 dicembre e 1°-20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,22.

Le vivande servite: crème caramel al parmigiano reggiano; tortellini del



EMILIA ROMAGNA segue



tortellante in crema di parmigiano reggiano; cotechino alla Rossini; verdure di stagione alla brace; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco rosé 2017 (Della Volta); Sangiovese di Romagna Rio Pietra 2019 (Marta Valpiani).

Commenti: Aperto da Enzo Ferrari come mensa aziendale, nel 2021 Massimo Bottura lo affida al manager Luis Diaz e allo chef Riccardo Forapani. Filosofia del locale: "La cucina del futuro è salvaguardia delle tradizioni dando ad esse nuova vita". Simposiarca Massimo Toschi. L'antipasto è una frittata di cipolle all'aceto balsamico travestita, ottimamente, da una fetta di creme caramel. Per i tortellini è stato difficile sentire il vero sapore, sopraffatto da un eccesso di crema di parmigiano. Il cotechino ha avuto una buona votazione. A diversi Accademici non è piaciuta la rivisitazione della zuppa. Troppa manipolazione può creare delusione.

 **RAVENNA**
12 dicembre 2022

Ristorante "Casale Falasco" di Filippo Pucci, Michele Pagnotta, Andrea Bosi, in cucina Endreo Bosi. ● Via Palazzo 11, Ravenna; ☎ cell. 347/7281252, 345/5115986; casalefalasco@gmail.com, www.facebook.com/casalefalasco/coperti 120+250 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: sformatino di radicchio con crema di parmigiano e pancetta croccante o patata schiacciata con uovo poché in fonduta di parmigiano e tartufo nero; cappelletti in brodo della tradizione; brasato di manzo con purea di patate; panettone artigianale con crema chantilly.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg extra dry (Vil-

la Sandi); St. Michael Eppan Lagrein 2021; San Michele Appiano Müller Thurgau 2021 (entrambi San Michele Appiano).

Commenti: Riunione conviviale della festa degli auguri, secondo il principio della tradizione romagnola, con piatti semplici ma di qualità in una location fantastica nelle campagne, molto curata nei dettagli. Menu creativo dello chef Edeo all'insegna della raffinatezza e dell'equilibrio con curato impiattamento. Ottimo uovo poché in fonduta di parmigiano con tartufo nero e crema di patate; buonissima fattura dei cappelletti in brodo; sublime brasato di manzo con purea di patate. Tutti impeccabili i piatti proposti. Alto livello della cucina con personale attento, preparato, professionale ed efficiente. Ben studiato l'accostamento dei vini. Il locale ha riscosso un ottimo successo. Esperienza positiva da ripetere.

 **REGGIO EMILIA**
14 novembre 2022

Ristorante "Canale Maestro Cucine Clandestine" di Simone Cozzolino, in cucina Mario Gullotto. ● Via del Guazzatoio 5/8, Reggio Emilia; ☎ 0522/438813; info@canalemaestro.com, www.canalemaestro.com; coperti 48+30 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: primo orologio di formaggi piemontesi: roccaverano, raschera, sola, castelmagno e blu Vey; vellutata di zucca con croccante di crudo 24 mesi e crostini; secondo orologio di formaggi: toumin, nostrale, montebore, bettelmatt e blu del Moncenisio; croccante salato alle mandorle.

I vini in tavola: Barbera Bransella Nizza Docg 2020 (Prunotto); Moscato

di Trani Doc Kaloro 2020 (Tormaresca Cantina Antinori).

Commenti: Nella cornice perfetta di una serata di autunno inoltrato, la Delegazione al completo ha partecipato a un convivio d'eccezione: una selezione raffinata di formaggi del Piemonte accostati alle loro composte. Selezione ottima, accompagnata da una vellutata che ha permesso di assaporare al meglio ogni formaggio. Il croccante, davvero di ottimo sapore e perfetta realizzazione, ha concluso una serata indimenticabile. Molto interessante l'accostamento a contrasto dei formaggi dolci ed erborinati con il Moscato. Un servizio impeccabile ha completato una serata da ricordare.

 **RIMINI**
16 novembre 2022

Ristorante "Retroborgo" di Ristorante Retroborgo. ● Via Chiavica 12 - Piazzetta Pirinela - Borgo San Giuliano (Rimini); ☎ cell. 338/8763980; coperti 40+50 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; a pranzo da martedì a domenica. ● Valutazione 7,1.

Le vivande servite: orata mantecata con stick di pane, zucchine al limone e salsa ai peperoni: insalata di cefalo marinato agli agrumi con finocchi e olive taggiasche; calamaro spadellato con pomodorini e verdure di stagione; paccheri alla carbonara di mare; polpo alla griglia con patate piastrate al timo, maionese al pistacchio e lampioni; mousse di zucca con crumble al cacao e spolverizzata di cannella.

I vini in tavola: Lugana (Perla del Garda).

Commenti: A Rimini, nel Borgo San Giuliano, una volta quartiere dei pescatori, oggi luogo alla moda

pieno di locali molto frequentati, il ristorante ha una piccola sala curata e accogliente, una corte interna e, nella buona stagione, si allarga nell'antistante piazzetta Pirinela con numerosi tavoli a cielo aperto. Il menu propone pesce nostrano di stagione trattato con creatività e originalità nel rispetto della tradizione, con piatti che possono cambiare in base alla disponibilità dei prodotti del momento. Buoni gli antipasti, in particolare l'orata mantecata; apprezzati i paccheri alla carbonara di mare; ottimo il dolce. La cena è stata curata dal Simposiarca Roberto Bianchini.



TOSCANA

 **EMPOLI**
9 novembre 2022

Ristorante "Papaveri e Papere" di Paolo Fiaschi, Giuliano e Gabriella Mannucci, in cucina Paolo Fiaschi. ● Via Dalmazia 159d, San Miniato (Pisa); ☎ 0571/409422, cell. 384/134368; info@papaveriepaolo.com, www.papaveriepaolo.com; coperti 60+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane febbraio/marzo; giorno di chiusura mercoledì (inverno), domenica (estate). ● Valutazione 8,4.

Le vivande servite: uovo morbido, crema di patate e porro, ricotta salata e tartufo scorzone; tagliolini freschi con tartufo bianco delle colline sanminiatesi; rollé di galletto nero del Valdarno ripieno di cardoncelli e



patata del Fucino con tartufo scorzone; tartelletta alla ricotta con pere al vino rosso.

I vini in tavola: Rigoletto rosso (Colle Massari); Kalendamaya bianco (Sant'Agnese).

Commenti: Per la riunione conviviale novembrina, la Delegazione ha scelto come di consueto San Miniato, il ristorante "Papaveri e Papere", chef Paolo Fiaschi: protagonista il tartufo bianco di San Miniato di cui sono state esposte le peculiarità dal Delegato Vincenzini. Il Simposiarca A. Scappini, ha concordato con lo chef un menu che ha esaltato le differenze gustative tra il pregiato tartufo bianco e il più comune tartufo scorzone. Tutte le portate sono risultate di ottimo livello, in particolare l'uovo morbido con crema di patate e porro e tartufo scorzone. Presenti alla riunione conviviale il DCST Toscana Est Doretti, la Delegata del Mugello Sforzini e Accademici di altre Delegazioni.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 17 novembre 2022

Ristorante "Flamingo" di Il Fiamingo srl - amm.re Emanuela Martinelli, in cucina Mirko Badera, Nicola Romagnoli. ●Via Fratelli Cervi 33, Ponte all'Ania Barga, Barga (Lucca); ☎0583/730326, cell. 333/6630708; info@ilflamingo.it, www.ilflamingo.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,82.

Le vivande servite: focaccina, mix di crostini e pasta fritta con 'nduja; risotto gorgonzola e pera con 'nduja; tortelli casarecci alla 'nduja; bocconcini di maiale con 'nduja; arrosticini calabresi con 'nduja; verdure grigliate di stagione e patate arrosto; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; rosso e bianco delle Colline Lucchesi.

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla cucina calabrese, con un relatore, Francesco Lochiato, membro dell'Accademia italiana del Peperoncino che ha illustrato l'uso e introdotto alla degustazione della 'nduja. Ogni portata è stata condita con tale salume piccante, donando alle pietanze insospettiti e sconosciuti sapori. Il relatore ne ha raccontato la storia: introdotto dagli Angioini, ma preparato a base

di pepe nero, è stato poi trasformato dai calabresi utilizzando il peperoncino. È stato un viaggio interessante e diverso nella cucina calabrese che andrà sicuramente approfondito a detta di molti Accademici. Ottimi il servizio e la cucina.

LUNIGIANA 1° dicembre 2022

Ristorante "Locanda Gavarini" di Fabio Ciuffani, in cucina Gianpiero Panteoro. ●Via Benedicenti 50, località Mocrone, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/495504, cell. 333/890960; info@locandagavarini.it, www.locandagavarini.it; coperti 180+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: zuppa di fagioli cannellini e funghi porcini con sfoglia di pane croccante; risotto Carnaroli al germano reale al profumo di bacche di ginepro; guanciale brasato al vino rosso con flan di verdure; troncchetto di Natale.

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

Commenti: Accademici e ospiti ben accolti, per la cena degli auguri, nel suggestivo ambiente dell'enoteca. Molto gradito il menu natalizio proposto dallo chef, con piatti ben eseguiti e ben presentati; impeccabile il servizio. Il Delegato, nel suo saluto, ha dato con gioia notizia del prossimo ingresso di 3 nuovi Accademici. Ha reso particolarmente festosa la serata l'Accademico Consultore Rolando Paganini con la sua relazione sui dolci natalizi dell'antica tradizione lunigianese e un ricettario in dono agli Accademici che hanno, altresì, ricevuto dall'Accademico Consultore Gianni Tarantola il libro vincitore del Premio Bancarella Cucina. A fine serata, un caloroso scambio di auguri e consegna della vetrofania al titolare.

MAREMMA-GROSSETO 26 novembre 2022

Ristorante "Boccaccio" di Sandro Signori, anche in cucina. ●Via Aldo Moro 7, Caldana di Gavorrano (Grosseto); ☎cell. 338/9125902; sandro.signori.boccaccio@gmail.com, www.enoristoranteboccaccio.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.



Le vivande servite: crostino di colombaccio; sformato di verdure di stagione; zuppa di funghi; filetto di maiale alle mele; cialdona ripiena di zuppa inglese.

I vini in tavola: Poggio Igt Toscana (Marchesi della Rocca).

Commenti: Il ristorante, situato nella cornice medievale del borgo di Caldana, nasce nel 2004 come enoteca e birreria e negli anni si evolve nel campo della ristorazione grazie alle ricette tradizionali tramandate in famiglia da generazioni. L'edificio conserva i muri perimetrali originari del 1600, peculiarità che dona al locale un'atmosfera dal sapore antico e secolare. Nella cucina si ritrovano i colori, gli odori e i sapori della tradizione maremmana. I piatti variano a seconda della stagione utilizzando materie prime genuine e locali. Il menu della riunione conviviale è stato predisposto dal Simposiarca Alessandro Bracciali e dal cuoco Sandro Signori ed è stato apprezzato da tutti.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE 23 novembre 2022

Ristorante "Cicceria Sale e Pepe" di IHS srl, in cucina Daniele Bartolucci. ●Via Francesca Nord 1118, Monsummano Terme (Pistoia); ☎0572/505235; lasimo11@libero.it, www.cicceria-salepepe.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: degustazione di salumi, carpaccio, tartara; pappardelle ai funghi; bistecca con fagioli all'olio e patate arrosto; crema di marscarpone con crumble.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Rosso di S. Gimignano; Malvasia.

Commenti: Generale e ampia soddisfazione per la riunione conviviale organizzata da alcuni Consultori. La carne ha dominato il menu, dal ricco e vario antipasto (degnata di nota la mortadella), alla bistecca, eccellente per qualità, frollatura e cottura, ben accompagnata dai contorni. Buoni i funghi del primo e il vino; assai gradito il dolce e il castagnaccio di farina nuova. L'ambiente è semplice e gradevole; la cucina a vista; l'accoglienza familiare e disinvolta; il servizio attento e puntuale, ampio il parcheggio riservato. Tutte componenti di una serata gradevole, ben riuscita e apprezzata. Al termine, il Delegato Giovannini si è complimentato a nome di tutti col gestore e il personale.

MUGELLO 17 novembre 2022

Ristorante "Cosimo de' Medici" di Claudio Fontani dal 1981, in cucina Domenico Americolo. ●Via del Lago 19, Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8420370; www.ristorantecosimodemedici.com; coperti 160+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto e 26 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: zuppa di cipolle; pappardelle fatte in casa sulla lepre; tagliata di manzo; patate arrosto; insalata alla Cosimo; dolci dal carrello.

I vini in tavola: Poggio ai Ginepri 2021, Bolgheri Doc.

Commenti: Grande l'accoglienza di Claudio Fontani, responsabile di



TOSCANA segue



sala e gestore dal 1981, insieme alla sua famiglia, di questo ormai storico locale, che ha riservato agli Accademici un'apposita sala allestita con un bellissimo tavolo imperiale. Alto il gradimento del menu. Squisita la zuppa di cipolle, che ha offerto spunti di riflessione su Caterina de' Medici, sulla fiorentina carabaccia e sulla ricetta rinascimentale di Cristoforo da Messisbugo. Gustoso il ragù di lepore con le pappardelle fatte in casa; tenera e saporita la tagliata di manzo. Degno di nota il servizio in sala. Una serata trascorsa in amicizia e piacevolezza e conclusa con la consegna al ristorante del piatto dell'Accademia.

 **PISA**
22 novembre 2022

Ristorante "Gozzo - Cucina di mare" di MDL Srl. ●Piazza Caduti per la Libertà 11, Cascina (Pisa); ☎050/5203928, cell. 339/7943120; gianluca.mdl@gmail.com, www.ristoranteilgozzo.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata di polpo con verdure croccanti e salsa al prezzemolo; cozze ripiene della tradizione; tortino di triglia; gnocchettino fatto in casa in carbonara di mare; paccheri di Gragnano con gallinella fresca di mare; fritturina mista del gozzo (totani, gamberi, acciughine e verdure); mousse di pistacchio fatta in casa.

I vini in tavola: Bianco di Toscana Poggio Argentato (Le Pupille).

Commenti: Nel centro storico per una riunione conviviale tutta di mare, in parte nella tradizione e in parte innovativa ma entro limiti accettabili. Apprezzati in particolare l'insalata di

polpo e i paccheri alla gallinella. Una speciale menzione alla mousse di pistacchio. Validò l'accostamento con il vino. Al termine, il professor Vincenzo Leonetti ha esposto agli Accademici e agli ospiti i principi della "Ristoceutica", la nascente branca della scienza dell'alimentazione che studia le associazioni e i criteri di preparazione degli alimenti in modo più salutare. L'argomento ha suscitato molto interesse e numerose sono state le domande poste dagli astanti al relatore.

 **PONTERA VALDERA**
22 novembre 2022

Ristorante "Congusto Cucina Contemporanea" di Cooperativa Sociale "Il Cammino". ●Via De Chirico 6, Peccioli (Pisa); ☎cell. 334/1198947; congustocucinacontemporanea@gmail.com, www.congustoristorante.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: selezione di salumi dai propri allevamenti, crostini, pecorini e formaggi; risotto Carnaroli mantecato con crema di cavolfiore dai propri orti e noce moscata; maltagliati di grano saraceno con ragù bianco dei propri maiali rosa e funghi porcini; rollè di faraona cotto a bassa temperatura con rosti di patate alle erbe aromatiche; gelato alla crema di produzione della casa con nettarine all'amaretto e crumble alle mandorle.

I vini in tavola: Gatta Ci Cova 2020 Doc Terre di Pisa.

Commenti: La serata, molto partecipata da Accademici e ospiti, si è svolta all'insegna della convivialità e del piacere della tavola. Dopo l'anno nazionale, il Delegato ha tenuto una breve comunicazione relativamente al testo di Giovanni Raiberti, *L'arte di*

convitare. Si è dato quindi inizio alla cena, che ha riscosso grande apprezzamento. La cooperativa che gestisce il ristorante ha orti e allevamenti propri, garantendo così la filiera corta delle materie prime. Anche il vino proviene da una locale azienda agricola. Al termine, sono stati consegnati al cuoco vetrofania e guidoncino, mentre all'Accademico Claudio Salvatori, che festeggia trent'anni di Accademia, è stata donata una targa ricordo.

 **SIENA**
20 novembre 2022

Ristorante "Il Ristoro di Ponte allo Spino" di Il Ristoro di Ponte allo Spino, in cucina Francesco Firino. ●S.P. 37 delle Volte Basse 20, Sovicille (Siena); ☎0577/314307; pontealospino20@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 gennaio - 28 febbraio, 28 agosto - 2 settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: tortino di melanzane con ciliegino e stracciatella di bufala; ribollita; agnello in panure alla Vernaccia e salsa alla menta con patate e verdure; cheesecake con mele cotte al vino rosso e cannella.

I vini in tavola: Vini dell'azienda Poggio Salvi.

Commenti: La riunione conviviale, svoltasi di domenica a colazione, è stata preceduta da una visita aziendale. Gli Accademici hanno avuto modo di conoscere un'eccellenza del territorio, "La Fabbrica del Panforte", accompagnati dal proprietario dottor Fausto Leoncini, il quale ha illustrato l'origine e le tecniche di produzione dei dolci senesi, nonché come si "gusta" il panforte. Il ristorante scelto per la riunione conviviale è stato una piacevole scoperta. Tutti gli Accademici hanno apprezzato la cucina genuina, semplice ma allo stesso accurata, così come la presentazione dei piatti. Tutte le portate hanno ricevuto valutazioni molto alte. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

 **SIENA VALDELSA**
25 novembre 2022

Ristorante "Colombaio" di Cipressina srl, in cucina Manuel Petroni. ●Strada Prov. 27 in Cavallano, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/1743112; graziaanni1964@gmail.com, www.ristorante-ilcolombaio.it; coperti 110+80

(all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 - 15 settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tartare di tonno con frutta di stagione, tartare di salmone con cipolla caramellata, tartare di spada con mela verde e cipolla rossa; tortelloni con porri e scampi; pici al ragù di mare; tonno vitellato con caponata di verdure; cheese-cake con nutella e pistacchio.

I vini in tavola: Vermentino Belvento 2021 (Suvereto).

Commenti: La Delegazione ha visitato questo locale che, recentemente, ha subito un cambio di gestione e le aspettative non sono andate deluse. Gli Accademici hanno potuto gustare un ricco menu di mare, ben strutturato e servito con puntualità e precisione. Nelle votazioni finali hanno prevalso gli squisiti tortelloni con ripieno di porri e scampi. Durante la serata, il professor Giovanni Aggravi, dirigente veterinario e docente universitario, ha illustrato le caratteristiche e le metodiche di lavorazione del prosciutto toscano Dop.

 **VALDARNO FIORENTINO**
18 novembre 2022

Ristorante "Convivio in Casagrande" di Gennaro e Davide Torriero, in cucina Giovanni Puleri. ●Via Castelguinelli 84, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/952403, cell. 366/8138402; ristorante@convivioincasagrande.it, www.convivioincasagrande.it; coperti 75+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: coccoli con stracchino e prosciutto crudo; pappardelle al ragù di anatra; scamerita alle prugne con patate contadine; torta di mele con crema.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg (Fattoria Casagrande).

Commenti: Location bellissima posta all'interno della Villa Casagrande Seristori, un complesso trecentesco racchiuso dalle antiche mura della città di Figline Valdarno. Menu tradizionale toscano ricco di sapori, preparato con cura e con prodotti del territorio. Cortesia e disponibilità da parte dei gestori a illustrare i piatti serviti e le ricette utilizzate. Particolarmente apprezzate le pappardelle fatte in casa al ragù di anatra.



MARCHE

FERMO

20 novembre 2022

Ristorante "Fermo" di Setup Srl, in cucina Fabio Maria Calò. ●Via Gaspare Spontini 10, Porto San Giorgio (Fermo); ☎ 073/4676848, cell. 329/4736486; davidpalace@gmhotels.it, www.hoteldavidpalace.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 18-26 dicembre; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: pane semi integrale (lievito madre) con filetto di alice salata e cicoria, paninetto al latte con triglia spinata e fritta su foglia di lattuga; tocchetti di pane fritto in olio extravergine d'oliva con ceci, pinoli e gamberetti; pancotto al brodo di pesce e verdure; brodetto sangiorghese con pane abbrustolito; torta di pane raffermo semi integrale alla mela rosa dei Sibillini e anice stellato.

I vini in tavola: Passerina; Rosso Piceno (Vigneti Santa Liberata); Vino cotto.

Commenti: Pranzo a corredo di un complesso evento "Pani e Grani" magistralmente condotto dalla Simposiarca Clarissa Marzialetti. Memorabile il pancotto al brodo di pesce, tratto dalla storia della marineria locale e che ha riscosso unanimi consensi. Ottimamente eseguito anche il dolce. Buoni i vini del territorio e il servizio. Ristorante di nuova gestione, che ha raccolto il pesante testimone degli Scafà, emblema della storia della cucina sangiorghese. Proprio Luciano Scafà è stato richiamato ai fornelli per la preparazione dell'apprezzato brodetto sangiorghese. Gradita la presenza di S.E. il Prefetto Vincenza Filippi, del CT Sandro Marani, di Leonardo Seghetti membro CSFM e del Delegato di Ascoli Piceno Vittorio Ricci.

MACERATA

6 novembre 2022

Ristorante "Mangia" della famiglia Mazzieri, in cucina Paolo Mazzie-

ri. ●Via Pitignano 50, Civitanova (Macerata); ☎ 0733/890053, cell. 340/7390410; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio e 10 a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: quattro formaggi in degustazione; tortino al formaggio; cappelletti con ciauscolo e pecorino; involtino cremoso con formaggio di fossa, flan di zucca con crema al caprino e fiore di zucca in tempura con pecorino fresco; crostata alla ricotta (su ricetta di Visso).

I vini in tavola: Spumante biologico metodo classico (Cameli di Castorano); Bianco Ribona (Montesanto); Rosso Campo del Noce 2017 Igt (Pievalta).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per far conoscere e gustare alcuni dei formaggi delle Marche. E l'iniziativa è pienamente riuscita. Illuminanti gli interventi della dottoressa Caterina Pennesi che ha illustrato le metodiche per scoprire frodi e adulterazioni; del professor Diego Poli che ha ricordato come Giacomo Leopardi abbia sottolineato, in una lettera spedita da Bologna al padre Monaldo, come il pecorino fosse più apprezzato dei formaggi emiliani; e dell'Accademico Gianni Cammertoni che si è soffermato a descrivere le caratteristiche dei vari formaggi. Molto apprezzato il menu servito dallo chef Paolo Mazzieri.



UMBRIA

GUBBIO

16 novembre 2022

Ristorante "Osteria Cernicchi" di Daniele Cernicchi, anche in cucina. ●Piazza Giordano Bruno 2, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9273714, cell. 334/3314393; cernichidaniele@gmail.com; coperti 55+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: uovo poché con fonduta di pecorino e funghi porcini;



flan di zucca con salsa allo zafferano; paccheri ripieni con parmigiana di melanzane; filetto in crosta con crema di porro e riduzione di Sagrantino; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Poggio Belvedere bianco; Poggio Belvedere rosso.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta presso un ristorante di recente apertura, situato in una zona antica e caratteristica del centro storico di Gubbio. Ristrutturato con gusto e molto accogliente. Il menu proposto è stato molto particolare. Alcuni piatti, quali l'antipasto e il filetto in crosta, hanno avuto valutazioni discordanti: dall'ottimo ad appena sufficiente. I paccheri sono risultati per tutti molto buoni e dal gusto intenso e ben equilibrato. Il tortino al cioccolato è stato apprezzato, giusto di temperatura, di gusto e di scioglievolezza. Nota certamente molto positiva: personale molto accogliente, gentile, educato e servizio puntuale e attento.

GUBBIO

14 dicembre 2022

Ristorante "Bosone Garden" di Elisa Ramacci, anche in cucina. ●Via Mastro Giorgio 1, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9221246, cell. 335/450154; mencarelli@mencarelligroup.com, www.mencarelligroup.com; coperti 200+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: pâté di fegato; insalata di carciofi e gamberetti in limone; lonzino sott'olio; brustengo con prosciutto; sformatino di tobianambur; cappelletti in brodo; tacchinella ripiena di castagne e salsicce; purea di mele verdi; crema chantilly con dolci di Natale.

I vini in tavola: Poggio Belvedere Grechetto (Caprai); Montefalco Schippa Gualdo (Cattaneo).

Commenti: La cena degli auguri si è svolta presso "Bosone Garden" situato nel cuore del centro storico di Gubbio. L'ambiente è risultato molto accogliente sia per i ricchi addobbi natalizi e la curata *mise en place* sia per la cordialità della proprietaria. Ottima cena, dall'aperitivo all'antipasto. Cappelletti in squisito brodo di carne: giusto il ripieno, la pasta, le dimensioni come la tradizione vuole per il pranzo di Natale. Secondo piatto ricco di sapori equilibrati, ottimo l'abbinamento con purea di mele verdi un po' asprigne e leggermente aromatizzato alla cannella. Servizio attento, puntuale, gentile, professionale.

PERUGIA

15 dicembre 2022

Ristorante "Il Convento" della famiglia Bocci/Battaglini. ●Via del Serraglio 2, Corciano (Perugia); ☎ 075/6978946; ristorante.convento@libero.it, www.ristoranteilconvento.it/, www.facebook.com/ristoranteilconventocorciano/; coperti 170+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: crostini al pâté di fegatini e ai funghi, bruschette all'olio nuovo; cappelletti della casa in brodo; lesso misto (vitello, gallina, lingua, cotechino) con mostarda di Cremona, salsa verde, olio extravergine d'oliva e sale grosso; broccoletti del lago; semifreddo al torroncino; torciglione; panettone.

I vini in tavola: Ca de' Sass Trasimeno (Pucciarella); Gewürztraminer Südtirol (Valle Isarco); Falanghina



UMBRIA segue

del Sannio (Feudi di San Gregorio); Montefalco rosso (Antonelli San Marco); Asti Millesimato (Fontanafredda).

Commenti: Un menu tradizionale, preparato dalla signora Anna, da 57 anni al timone del ristorante affiancata dalla figlia Patricia, ha accolto gli Accademici per la riunione conviviale di Natale. Piatti che confortano e danno contezza della nostra identità, illustrati dalla Simposiarca Laura Bruni Fiumicelli. Particolarmente graditi i cappelletti in brodo e il piatto di lesso di carni morbide e succulente, accompagnato da olio nuovo, sale grosso e dalle salse tradizionali. Attenzione per i prodotti stagionali e per la cucina del territorio contraddistinguono da sempre questo ristorante. Ottimo il servizio ai tavoli. Bello e accogliente il salone sotto le volte medievali per un brindisi di Natale.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA
17 dicembre 2022

Ristorante "La Ciociara" di Lina, in cucina Augusto. ●Via Prenestina 231, Serrone (Frosinone); ☎0775/1438391; coperti 110+90 in veranda. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: prosciutto 32 mesi al ferro, frittelle di borragine alle alici, fiori di zucca con mozzarella e alici, semistagionato di vacche rosse, stagionato allo Scalambra, frescacce acqua e farina del Serrone con fagioli in zuppa e cotiche dei maiali nostrani; agnello dei pascoli dello Scalambra in due cotture con cicoria dei campi e patate di Valle Merago con buccia; panettone artigianale della casa al Cesanese; ciambelline con anice, Cesanese e olio extravergine di oliva; pampepato di Paliano.

I vini in tavola: Spumante extra dry Initium; Cesanese del Piglio Docg Superiore Velebra (entrambi Giovanni Terenzi).

Commenti: Piatti preparati con estrema cura dallo chef Augusto e servizio familiare ineccepibile. Il ri-

storante, nella sua semplicità, è estremamente accogliente e lo chef molto attento ai desideri del cliente.

LATINA
11 dicembre 2022

Ristorante "De Novo e d'Antico" di Piero Morucci, in cucina Costantino Prisco. ●Via Santa Margherita 1, Cori (Latina); ☎06/9678949; info@denovoedantico.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: salumi e formaggi, polenta con coratella, zeppele di cavolfiore, zuppa di ceci, frittata di patate, panzanella e mozzarella, bruschetta, zucca marinata con ricotta, polpette di coda alla vaccinara; cappelletti di carne con brodo vegetale e brunoise di sedano e carote; risotto allo zafferano con fonduta di pecorino e chips di carciofi; ganassina di maialino; cicoria e cardoncelli; cremoso al cioccolato fondente con croccante alla vaniglia e sorbetto all'arancia rossa; struffoli; panettone e torrone.

I vini in tavola: Castore bianco Igt; Polluce rosso Igt (entrambi Cincinnato); Valdobbiadene brut Docg (Umberto Bortolotti); Moscato d'Asti Docg (Angelo Negro Monteu).

Commenti: Per il pranzo degli auguri, a cui ha partecipato anche Mirella Audisio, Delegata di Roma Appia, gli Accademici pontini sono ritornati in un ristorante di Cori. Con l'occasione è stato consegnato al signor Enrico Morucci, in rappresentanza del padre Piero, il Diploma di Buona Cucina 2022, un riconoscimento che va anche allo chef Co-

stantino Prisco. Nella elegante sala denominata "gourmet" e allestita con addobbi natalizi, i commensali hanno apprezzato i piatti del ricco menu predisposto dal Simposiarca Segretario Giuseppe Macale con valutazione più che ottima. A sera, il suono delle cornamuse e l'immagine da presepe di Cori hanno chiuso la giornata natalizia.

RIETI
11 dicembre 2022

"Ristorante degli Angeli" della famiglia Marciani dal 1930, in cucina Laura Marciani. ●Località Madonna degli Angeli, Magliano Sabina (Rieti); ☎0744/91377; rhangeli@libero.it; www.ristorantedegliangeli.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: baccalà, patate e cavolo nero; gallina con salsa verde, mostarda e porri fritti; quadrucci in brodo; frascarelli al ragù di frisona; maiale nero sabino, mele verdi e indivia alla brace; profumo di castagne e gelato alla lavanda; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Metodo classico Leonia (Frescobaldi); Verdicchio; Sodale Merlot; Aleatico.

Commenti: Nell'ultima riunione conviviale dell'anno che coincide, come da tradizione, con quella degli auguri natalizi, gli Accademici e i loro ospiti sono stati accolti da Mauro Marciani, che ha seguito il servizio con cura e attenzione ai particolari. Tradizione rispettata e a tratti rivisitata con sapienza dalla chef Laura Marciani, presente in sala due volte, servendo personalmente



i quadrucci in brodo. Impeccabile il servizio che non ha fatto mai sentire soli, ma con discrezione, i commensali. Tutti sono stati molto soddisfatti e hanno espresso parole di grande elogio. Il ristorante si conferma ai primissimi posti della provincia di Rieti per qualità della cucina, dal benvenuto al dolce.

ROMA EUR
16 novembre 2022

Ristorante "Cuochi e Pescatori" di Lorella Ciullo, in cucina Luca Borgia. ●Via del Porto Fluviale 7/d, Roma; ☎06/57301512, cell. 345/4491266; info@cuochiepescatori.it, www.cuochiepescatori.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: pittule salentine, assortimento di friselle sponzate e accompagnate da condimenti di terra e di mare; cavatelli di grano arso con sughetto di Marina di Castro (a base di molluschi, crostacei, mitili e pomodorini datterini); dentice alla mugnaia in bellavista con olive verdi e limone, misticanza di campo; sorbetto al mandarino; assortimento di pasticciotti leccesi.

I vini in tavola: Petra Verdecia Salento Igt (Menhir Salento, Bagnolo del Salento).

Commenti: Appuntamento con la cucina salentina. Crostacei e mitili cresciuti in mare, negli allevamenti della famiglia di Lorella Ciullo, patron del ristorante, e pesce pescato lungo le coste del Salento dalla flotta di proprietà della stessa. Il menu, scelto dalla Simposiarca Cinzia Sebastiani, si è rivelato un'ottima selezione delle migliori specialità leccesi, dagli antipasti al dolce, in un crescendo di gusti e sapori. Il maggiore apprezzamento è stato riservato a uno spettacolare dentice in bellavista, per la presentazione e soprattutto per il sapore, la consistenza e la cottura delle sue carni, morbidesime e ricche di umori e di sentori. Servizio di sala puntuale e cortese.

VITERBO
23 novembre 2022

Ristorante "Bistrot" di Bistrot Srl, in cucina Michela Racariu. ●Viale Trieste 96, Viterbo; ☎0761/344018; ristorantebistrot@gmail.com; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: animelle di agnello e polpette fritte con patatine Bistrot; tagliolini con baccalà e crema di ceci; "lagrima" di patata nera; fagioli del purgatorio di Gradoli; mont blanc con *crème fraîche*.

I vini in tavola: Pinot Grigio; Pinot Nero (entrambi Cantina di San Michele Appiano).

Commenti: Serata coinvolgente, arricchita dalla presenza di Giuseppe Mencarelli, consulente enogastronomico, distributore di prodotti di eccellenza, che ha intrattenuto sulla distribuzione dei prodotti di alta gamma. Di sicuro interesse le ormai rare animelle e ottime le polpette. La crema di ceci del primo, probabilmente poco diluita, ha reso un po' colloso il piatto, peccato perché il baccalà era eccellente. La particolare carne del secondo, servita a spezzatino, è stata di sicuro interesse come i fagioli locali. Apprezzato il dolce, arricchito da una panna non facilmente reperibile. Vini adeguati; servizio solerte; ambiente un po' critico per l'acustica; prezzo corretto. Un'ottima serata.



ABRUZZO

ATRÌ

6 novembre 2022

Ristorante "Castelli in Aria" di gestione familiare, in cucina Piera Crispi. ●Contrada San Liberatore, Treciminiere di Atri (Teramo); ☎ cell. 348/0516877; castelli.inaria@yahoo.it, www.agriturismocastellinaria.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura 7 novembre - Pasqua. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: insalatina d'orzo, vellutata di ceci, vellutata di castagne, pizzante, tagliere di salumi e formaggi; pappardelle con funghi e castagne; arista di maiale al forno in agrodolce con mele e prugne, con

contorno di verze e insalata; tiramisù con ganache di castagne.

I vini in tavola: Cantina San Lorenzo.

Commenti: In una serena, ma fredda giornata di novembre, gli Accademici sono stati accolti al ristorante in agriturismo dal piacevole tepore di una stufa in mattoni. Simposiarca della riunione conviviale, la neo Accademica Giuseppina Vignati che ha proposto il tema "tempo di castagne" con una relazione sul valore nutrizionale del frutto autunnale. Menu gradevole, pur senza particolari ricerche gastronomiche, apprezzato dai commensali, così come il servizio semplice ma efficiente.

PESCARA

17 novembre 2022

Ristorante "Osteria la Corte" di Creareventi srl, in cucina Maurizio Della Valle. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎ 085/4159787; www.osteriacortea.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: mousse di mortadella Bologna Igp e parmigiano reggiano 30 mesi; tortellini in brodo; tagliatelle al ragù alla bolognese; cotechino di Bologna con purea di patate, bolliti, mostarda e contorno di friggione; fiordilatte bolognese.

I vini in tavola: Emilia Lambrusco Otello Nero Igt 2022; Emilia Barbera Decanta Igt 2022 (entrambi Ceci).

Commenti: Un intrigante incontro sulla "Cucina tradizionale bolognese". La brillante relatrice è stata Cristina Bragaglia, Delegata di Bologna, che ha descritto i piatti della tradizione bolognese. Simposiarca della serata Loris Ravaglia, Accademica di Pescara ma di famiglia bolognese, ideatrice del menu. I piatti sono stati cucinati dallo staff di cucina del ristorante sotto la sapiente guida della Ravaglia, come si preparavano nella famiglia di Loris usando prodotti e vini assolutamente originali di provenienza bolognese.

SULMONA

1° dicembre 2022

Ristorante "Clemente" di Isabella Cianferra, in cucina Clemente Maiorano. ●Piazza Santa Monica 25, Sul-



mona (L'Aquila); ☎ 0864/210679, cell. 3426/226522; www.ristoranteclemente.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: parrozzo, verza e baccalà; capocollo di Campotosto, zucca marinata, melagrana, misticanza e mosto cotto; "agnellotti" cacio e ova; vitellino brasato al Montepulciano; flan di broccolo romano, patate al forno; dolci natalizi locali; semifreddo al confetto cubano.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Tenuta Ulisse).

Commenti: Molto riuscita la tradizionale cena degli auguri durante la quale l'Accademica Chiara Buccini ha parlato delle tradizioni natalizie della valle, spaziando dai cibi alle antiche memorie. La Simposiarca Fulvia Petrella ha illustrato il menu spiegando la genesi di ogni portata studiata insieme al cuoco Clemente. Gli antipasti graditissimi da tutti per l'armonia dei sapori; un plauso agli "agnellotti" che hanno celebrato il tradizionale agnello. Oltre ai tipici dolci natalizi, scarponi e ceci ripieni, molto gustoso il semifreddo al confetto cubano, novità assoluta! La Vice Delegata Carmela Petrucci ha parlato delle attività svolte nell'anno 2022.

SULMONA

13 dicembre 2022

Ristorante "Al Vecchio Ristoro" di Nunzia Leone, in cucina Nunzia Leone e Michele Ciotti. ●Via Roma 9, Rocca Pia (L'Aquila); ☎ 0864/48481, cell. 339/3472222; info@ilvecchioristoro.it, www.ilvecchioristoro.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie novem-

bre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,99.

Le vivande servite: polenta con i mugnoli; polenta con sugo di salsiccia e costine di maiale; salsicce alla brace con patate di montagna al forno; crostata di ricotta; tiramisù; farrozzo.

I vini in tavola: Cerasuolo Cerano (Pietrantonj).

Commenti: Per rispettare la tradizionale polentata di San Martino è stato scelto di incontrarsi in questa trattoria in un paese di montagna, Rocca Pia, dove si cucinano gli antichi piatti utilizzando solo prodotti locali a km 0. Per la polenta è stato usato un particolare tipo di granturco, il quarantino, riscoperto solo da qualche anno, dal quale si ricava una farina giallo oro molto pregiata. È stata servita in due versioni: una condita con *mugnoli*, una verdura invernale locale, e l'altra con sugo di costine di maiale. Una vera sorpresa le patate dal sapore intenso, coltivate a 1.300 metri. Ottimo il farrozzo, pan di Spagna di farro con marmellata di arance e glassa al cioccolato fondente. Simpatica e allegra riunione conviviale.

TERAMO

18 novembre 2022

Ristorante "Al Fortino da Gilda" di Gilda De Carolis, anche in cucina. ●Contrada Specola, Teramo; ☎ cell. 328/8627364; ristorantedagilda@gmail.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: vellutata di patata e zucca con crostini aromatici; tris patatoso di crocchetta, frittata e

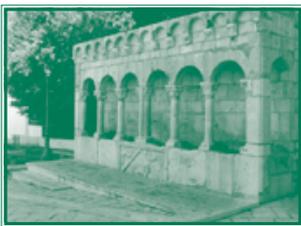


ABRUZZO segue

strudel con verza e provola; pasta e patate della nonna; raviolo di patata turchesa su fonduta di pecorino e guanciale croccante; sformatino con cuore di cardofo; barchetta di patata ripiena di mazzarella scomposta; ciambellina e bombetta farcita con crema di castagne.

I vini in tavola: Cerasuolo (Spinelli); Moscato di Pantelleria.

Commenti: "Elogio della patata" è stato l'oggetto del convivio organizzato dalla Simposiarca Paola Natali. Il menu, pur nella sua semplicità, è risultato ben preparato e apprezzato. Particolarmente gradita la pasta e patate della nonna, che Gilda ha voluto arricchire con polpettine di carne e pasta lavorata a mano di farine integrali. Illustri relatori il dottor Andrea Sonnino, il professor Ernesto Di Renzo e l'Accademico Tommaso Navarra che hanno esposto, in maniera magistrale, aspetti culturali e antropologici del prezioso tubero. Le conclusioni affidate al Magnifico Rettore dell'Università di Teramo professor Dino Mastrocola. Complimenti e consegna del guidoncino da parte del Delegato.



MOLISE

CAMPOBASSO
26 novembre 2022

Ristorante "Da Netta" di Bernardino Reonegro. ●Contrada Coste 11, Vinchiaturò (Campobasso); ☎087/434287, cell. 333/5397010; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: antipasti misti caldi e freddi; tagliolini al tartufo bianco; tagliatelle ai funghi porcini; agnello farcito; insalatina mista; tiramisù.

I vini in tavola: Tralcetto rosato e Montepulciano (Zaccagnini).

Commenti: Per questa riunione conviviale autunnale è stato scelto un locale che notoriamente usa spes-

so, quali materie prime del territorio, funghi porcini e tartufo bianco del Molise. Il menu è stato più che appropriato, in un percorso gastronomico che la Simposiarca Annamaria Lombardi, con la consueta competenza, ha illustrato evidenziando i sapori autentici di preparazioni semplici, ben eseguite e presentate. Molto apprezzati dai numerosi partecipanti i tagliolini al tartufo bianco, abbinati con un rosato fresco e delicato. Servizio cortese e accurato. A conclusione, la consegna del piatto 2022 al gestore e a tutta la brigata di sala, accompagnata dal festoso plauso degli Accademici.



PUGLIA

BARI
27 novembre 2022

"Trattoria Pugliese" di Vittoria Santoiemma, in cucina Giuseppe Conti Papuzza. ●Via Concezione 11, Gioia del Colle (Bari); ☎080/3431728; info@trattoriapugliese.it, www.trattoriapugliese.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: millefoglie di cavolfiore e scamorza con cardoncello gratinato e crema alla cipolla; orecchiette di grano arso con crema di cardoncello, pepe tostato al cardamomo e borragne croccante; maiale in foglia di verza con cipolla al forno; dolci tipici.

I vini in tavola: Rosati e rossi (Terre Carsiche).

Commenti: Riunione conviviale nei caratteristici ambienti della "Trattoria Pugliese". Si è trattato di un'occasione di particolare rilevanza, tanto per l'ingresso ufficiale nell'Accademia di Marisa Adduci, quanto per la consegna del Diploma di Buona Cucina allo stesso ristorante. Premio evidentemente ben meritato, come hanno dimostrato i piatti preparati dallo chef Giuseppe Conti, con un particolare encomio per il maiale in foglia di verza con cipolla al forno,

nonché per i deliziosi dolci tipici che hanno concluso il pranzo.

LECCE
4 novembre 2022

Ristorante "Villa De Donatis" di Agnese De Donatis, anche in cucina. ●Via Caravaggio 8, Casarano (Lecce); ☎cell. 349/8340530; agneseded@gmail.com, www.villadedonatis.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vellutata di zucca con funghi e tarallo salentino fritto; pasta mista gentile trafilata al bronzo con patate, provola affumicata, pancetta e rosmarino; stracotto di manzo cotto a bassa temperatura al Primitivo di Manduria con brunoise di ortaggi; cicoria catalogna saltata con pomodorini secchi; pasticcio di sfoglia al burro belga caramellata con chantilly e cioccolato fuso.

I vini in tavola: Contrade Negramaro Primitivo; Contrade Chardonnay (entrambi Cantina Masseria Li Veli).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione si riunisce in questa casa/ristorante/guest house sulla collina di Casarano, a pochi passi dal Santuario della Madonna della Campana. Grande partecipazione per questa location fuori dal tempo dove Agnese, padrona di casa e chef, presenta i suoi piatti con grande passione e cura nei dettagli. Ottima la vellutata di zucca con funghi e tarallo salentino fritto. La vista della campagna che affaccia sul mare Jonio rende la serata indimenticabile. Molta condivisione degli Accademici e degli ospiti per l'ingresso nella Delegazione della nuova Accademica Alessandra Papadia Barillari. Divertenti riflessioni e ricordi del Vice Delegato Marco Torsello.



BASILICATA

MATERA
20 dicembre 2022

Ristorante "Le Bubbolo" di Pietro Demuro, in cucina Simone Dilec-

ce. ●Via San Potito 57/B, Matera; ☎0835/1970562, cell. 329/3910506; lebubbole@gmail.com, www.ristoranteleububbole.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda settimana di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: fiore di zucchini fritto in pastella; pancotto ("cialleda"), rucola, patate e uovo in camicia; "calzoni" di ricotta e spinaci con pinoli tostati, pomodorino giallo e confit; faraona in due consistenze con funghi porcini e patata fondant; tartelletta, crema pasticciera, mela cotogna e meringa; fetta di pane con zucchero e olio.

I vini in tavola: Vulcanico, Falanghina Basilicata Igt; Bariliot Aglianico del Vulture Doc (entrambi Paternoster - Tommasi - Estates); Boccardoro bianco Passito Igt Terre Siciliane (Fondo Antico).

Commenti: La "cialleda calda" è un piatto povero invernale dove il pane di Matera secco viene ammorbidito nell'acqua di cottura della verdura: lo chef ha scelto il sapore leggermente piccante della rucola selvatica, in perfetto equilibrio con la dolcezza del tuorlo in camicia. Come nel giorno di festa, "calzoni" di ricotta e spinaci con pomodorino giallo, stufato e confit. Ottima la faraona: un rollè cotto a bassa temperatura con farcia di fegatini e arancia, e petto alla piastra. Per finire, dopo una crostata con composta di mela cotogna e crema pasticciera, fette di pane di Matera con zucchero semolato e olio extravergine d'oliva: un ritorno alla merenda dell'infanzia, sana e ricca di sapore.

POTENZA
4 dicembre 2022

Ristorante "Al Duomo" di Giusy Cattivano, Rosa Solimeno, Mery Zirpoli, in cucina Ramona Dima. ●Via Andrea Serrao, Potenza; ☎0971/1790114, cell. 327/4524556; www.alduomopotenza.it; coperti 43+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: millefoglie di barbabietola con fiore di capero e olive taggiasche su crema di ricotta vaccina, capperi e polvere di olive di Ferrandina; risotto alla zucca con colatura di provolone di fossa e polvere di culatello lucano; ravioli alle erbe ripieni di ragu di podolica,

grana e peperone crusco con gocce di pomodoro giallo e tartufo in doppia consistenza; filetto di maialino lardato servito con cime di rapa e riduzione all'Aglianico; mini cremoso della chef allo yogurt con inserto di mele e cannella servito con mele e terra alla cannella; panettone semi integrale alle albicocche e caramello della pasticceria Mibi di Potenza.

I vini in tavola: Aglianico del Vulturno il Calice (Donato D'Angelo); spumante Scintilla (tenute agricole Santojanni).

Commenti: Uno staff femminile, dalla proprietà alla cucina; un ambiente caldo e curato e la nutrita partecipazione hanno reso molto gradevole il pranzo degli auguri presso uno dei locali più caratteristici del centro storico. I piatti sono stati molto apprezzati sia per la presentazione sia per il gusto. Particolarmente interessante la tartare di barbabetola; non meno gradevole il connubio tra la dolcezza del formaggio e la croccantezza del culatello del risotto, nonché il maialino in abbinamento con le rape. Al termine, panettone artigianale realizzato da una pastry-chef donna e tradizionale brindisi. Raffinato il servizio e splendida l'accoglienza di Giusy Caivano.



CALABRIA

COSENZA
17 dicembre 2022

Ristorante "Barbieri" di Barbieri Group di Enzo, Patrizia, Michele, Alessandra e Laura Barbieri, in cucina Patrizia, Enzo e Laura Barbieri. ● Via Italo Barbieri 30, Altomonte (Cosenza); ☎ 0981/948072; info@barbierigroup.it, www.famiglia-barbieri.net; coperti 120+180 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: *cullurielli* fritti a vista; *zafarani cruski*; baccalà fritto alla salvia, lardo su pane di miglio, lampascioni a frittelle, tortino di cime di rapa con salsiccia e uova, insalata della vigilia con peperoni secchi bru-

ciacchiati e pomodorini grigliati; lagane con salsiccia e polpette; baccalà e patate; soffritto delle feste con verza in padella; dolci di Natale: turdilli, pitta mpigliata, giurgiuлена, cassatelle calde ripiene, panettone artigianale calabrese.

I vini in tavola: 1480 l'Inizio Calabria rosso Igt; Terra Damia Calabria rosso Igt (entrambi Odoardi); Moscato di Saracena (Viola).

Commenti: Ci sono momenti che aiutano ad arricchire il percorso di ognuno, perché offrono la certezza che l'amicizia vera esiste! È così che uno degli Accademici ha inteso racchiudere lo spirito della riunione conviviale per lo scambio degli auguri, sul giornale di bordo degli eventi della Delegazione. Con un menu messo a punto seguendo il filo della tradizione delle feste, secondo le usanze delle "aree interne" del territorio cosentino, il Simposiarca Ugo Lombardi ha ripercorso e approfondito le radici culturali dei singoli piatti fino alle evoluzioni dei giorni correnti. A seguire, uno stimolante intervento dell'Accademico Cavalcanti e gli auguri del Prefetto Ciaramella.

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI
4 dicembre 2022

Ristorante "Fornello" di gestione familiare. ● Torre Vecchia 1, Gioiosa Jonica (Reggio Calabria); ☎ cell. 388/8609348; coperti 100. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,12.

Le vivande servite: affettati misti nostrani, funghetti sott'olio, formaggio misto locale, caponata, fagioli con peperoni e 'nduja, melanzane ripiene, medaglione ripieno di prosciutto cotto e mozzarella; gnocchetti al formaggio con funghi porcini e speck; spaghetti alla Corte d'Assise; filetto al burro con patate; profiterole al bergamotto.

I vini in tavola: Cirò rosso (Iuzzolino).

Commenti: Ambiente gradevole e spazioso, un po' freddino ma comunque accogliente. Servizio celere e garbato. Antipasto senza particolarità di rilievo, comunque dignitoso nel suo insieme. Gradevolissimi gli gnocchetti, morbidi e gustosi con un'egregia compagnia di funghi e speck; ottimi gli spaghetti alla Corte d'Assise, che non tradiscono mai. Di livello inferiore il filetto, comunque

gradevole alla vista e al palato. Accettabile il dessert. Buono il vino.

REGGIO CALABRIA
27 ottobre 2022

Ristorante "Drogheria Culinaria" di HJ Food, in cucina Felice Cuzzola detto Felicione. ● Via Giulia 2, Reggio Calabria; ☎ 0965/627177; www.drogheria-culmaria.it; coperti 130. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: *chips* di stocco fritto con polvere di liquirizia; *chips* di funghi; degustazione di salumi e formaggi (accompagnata da sottoli e marmellate); parmigiana *i melanzani*; *purpetti 'nto sugu*; fagioli de "la tavermetta"; *pani duru bagnatu cu pumadoru*; *struncatura ammuddicata*; pasta *o ferrettu* con funghi porcini e castagne; filetto di stocco alla brace con erbe selvatiche e *pipi 'rrustuti*; dolci calabresi.

I vini in tavola: Rosso (Cantine Malena).

Commenti: Il ristorante, ubicato nel cuore di Reggio Calabria, è moderno, arredato con gusto e molto accogliente. Lo chef Felice Cuzzola ha proposto un menu in sintonia con il tema dell'anno, incentrato sulla degustazione di numerose portate tipiche della cucina calabrese. Tra gli antipasti hanno sveltato i "purpetti 'nto u sugu", la "parmigiana i melanzani" e i fagioli de "la tavermetta", peraltro serviti in porzioni molto abbondanti. Tra i primi va menzionata la gustosissima "struncatura ammuddicata", presentata nei tradizionali tegami di rame stagnato. Delizioso il filetto di stocco alla brace. Servizio molto rapido, cortese e attento.



SICILIA

AGRIGENTO
30 novembre 2022

Ristorante "Antichi Saporì e Tradizioni" di Francesco Diina. ● Corso Umberto I 79, Castrolifippo (Agrigento);

☎ 0922/829033, cell. 389/0636352; francescodiina@libero.it; coperti 40+80 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie da fine settembre ai primi di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: panelle, carciofi, cardi e cavolfiori in pastella, caponata di melanzane; *cuddiruna*; busiate con ragù di cinghiale; maialino dei Nebrodi alla brace, patate al forno; funghi di ferla grigliati; composta di frutta; cannoli di ricotta.

I vini in tavola: Aquilae Nero d'Avola (Viticoltori Associati, Canicatti).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Giuseppina Cartella in un locale a conduzione familiare. La Delegata Rosetta Cartella, dopo i saluti, ha relazionato su "Convivialità, sostenibilità e innovazione nella Dieta Mediterranea" tema trattato in qualità di relatrice al convegno, organizzato dalla Delegazione di Parigi Montparnasse in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Molto gentile e cordiale il titolare. Ottimo il *cuddiruni* cotto nel forno a legna e con impasto di farine di prima qualità e a lievitazione naturale.

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
27 novembre 2022

Ristorante "Sperone" di Clavaste Srl, in cucina Stefano Cavataio. ● Via Strage 14 Luglio 1943 n. 32, Alcamo (Trapani); ☎ cell. 334/8982818; info@losperone.it, www.losperone.it; coperti 150+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 2a e 3a settimana di settembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: caponata di mele con arista di maialino, tortino di zucca con fonduta di parmigiano, sformato di melanzane, frittelle di cavolfiore; tagliolini al limone e pepe verde; risotto ai formaggi con noci, radicchio e guanciaie; petto di vitello con riduzione al vino rosso e patata rustica; composizione di frutta; torta con ricotta e caffè.

I vini in tavola: Vino Galateo rosso (Cantina Mater Soli).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una conferenza sul limoncello. All'inizio si è fatto un *excursus*, sia dal punto di vista storico sia mitologico, sulla provenienza



SICILIA segue

della pianta del limone e a seguire è stata descritta la procedura della preparazione del limoncello. Il menu ha trovato ampio consenso dei commensali, in particolare per i tagliolini al limone e pepe verde. Alla fine, un ringraziamento ai due relatori Danila e Raffaello, i quali hanno preparato il limoncello poi degustato che ha ricordato la storia, la tradizione, il sole e i profumi delle zagare, tipici della Sicilia.

MESSINA 10 dicembre 2022

Ristorante "Capinera" di Pietro D'Agostino, anche in cucina. ●Via Nazionale 177, Spisone, Taormina (Messina); ☎cell. 338/1588013; info@pietrodagostino.it, www.pietrodagostino.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 10.

Le vivande servite: insalata fredda di pesce con verdure in agrodolce in salsa alle mandorle di Avola; filetto di pesce con vellutata di ceci e verdure croccanti; mezzi paccheri (pastificio Piazza) con frutti di mare, pomodori al forno, basilico; trancio di ricciola pescata all'amo con finocchi e patate; delizia al limone Interdonato con sorbetto alla frutta; pane da grani antichi siciliani.

I vini in tavola: Piana della Ghirlanda Bianco Dop Pantelleria.

Commenti: La Delegazione ha degustato l'offerta culinaria di Pietro D'Agostino, rigorosamente territoriale, che è risultata prelibata. Ineguagliabile il secondo antipasto tiepido; delicatamente saporiti i mezzi paccheri prodotti a pochi chilometri. Straordinaria la preparazione della ricciola e sorprendente il dessert basato sul limone Interdonato, coltivato lungo poche decine di chilometri della riviera ionica messinese. Non meno apprezzato il vino "della casa". La meritata consegna del Diploma di Cucina Eccellente ha concluso, in un clima di autentica festa, la riunione conviviale onorata dalla presenza del Consigliere di Presidenza Ugo Serra e del CT Sicilia Orientale Vittorio Sartorio.

MODICA 18 novembre 2022

Ristorante "Maria Fidone" di eredi di Maria Fidone. ●Via Frigintini Gianforma Margione 10, Modica (Ragusa);

☎0932/901135; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 15 - 30 luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: capelli d'angelo in brodo di gallina; iaddu cinu a muoricana (gallo ripieno alla modicana); costata di maiale ripiena; ravioli di ricotta fritti, frittelle.

I vini in tavola: vino locale.

Commenti: La Delegazione, a un anno circa dalla scomparsa di Maria Fidone, si è riunita presso il ristorante-trattoria da lei fondato e mirabilmente gestito. Nell'occasione si è continuato a sviluppare il tema accademico dell'anno. L'Accademica Grazia Dormiente ha piacevolmente conversato sul "cortile", u bagghiu, il centro nevralgico della vita di relazione e delle attività di un mondo contadino che non esiste più, appassionando i numerosi commensali, tra i quali il CT Vittorio Sartorio. Sono stati serviti piatti a tema e della tradizione, e si è avuta la conferma che l'arte culinaria e le ricette di Maria Fidone non sono andate perdute ma vengono mantenute intatte dai suoi familiari.

RAGUSA 11 dicembre 2022

Ristorante "Circolo Italia" di Carmelo Chessari, in cucina Alfonso Licata. ●Piazza San Giovanni 26, Ragusa; ☎0932/621121; caffetaliaragusa@gmail.com, www.caffetaliaragusa.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: girello di manzo ibleo al vino rosso con insalatina di carciofi al timo e ragusano Dop; risotto con funghi cardoncelli, salsiccia iblea e riduzione al frappato; filetto di maialino con soffice di patata e cime di rapa ripassate; dolce ai marroni; torrone; impanatigghi e mucatoli.

I vini in tavola: Mionetto brut; Sirah Orestyadi Paxmentis.

Commenti: Ottima riunione conviviale di fine anno in un locale accogliente e collaudato. Presenti il Consigliere di Presidenza Ugo Serra e i Delegati di Siracusa, Enna, Modica oltre a numerosissimi Accademici. Menu delle feste ottimamente realizzato dallo chef Licata. Molto apprezzati il girello, il filetto e i dolci. Abbinamento cibo - vino veramente riuscito. La Delegazione ha apprezzato

il pranzo e il servizio, puntuale e cortese.

VAL DI NOTO 10 dicembre 2022

Ristorante "Il Melograno" di Ferrero, in cucina Giovanni Trombatore. ●Via Arnaldo da Brescia, Noto (Siracusa); ☎0931/585916; info@ancheigliangeli.it, www.ancheigliangeli.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: pititti siciliani (degustazioni di antipasti); calamata di Russello con pesto di mandorle di Noto e bottarga di tonno rosso selezione dello chef; filetto di pescato del giorno in crosta di mandorla "romana" di Noto e sataredda; cannoli, cannolo, cannolicci.

I vini in tavola: Peloro rosso; Peloro bianco (entrambi Le Casmatte).

Commenti: Auguri di Natale per la Delegazione, con graditissimi ospiti i Delegati di Modica, Ottaviano; di Siracusa, Tamburini, e Vittorio Sartorio, CT Sicilia Orientale. Bello il locale, elegante e comodo, a completa disposizione della Delegazione. Ottimo il menu dello chef notinese Giovanni Trombatore, che ha spaziato dal mare alla terra, offrendo una selezione di prodotti tipici del territorio. Particolarmente apprezzati i mezzi paccheri di produzione del ristorante, con una bottarga di tonno preparata personalmente dallo chef. Ottimo il filetto di lampuga in crosta di mandorla "romana". Per non parlare dei crudi che hanno fatto sentire il profumo del mare. Una bella serata.



SARDEGNA

NUORO 20 novembre 2022

Ristorante "Hotel Marghine ristorante da Gigi" di Hotel Marghine di Luigi Mura & C Snc, in cucina Patrizia Mura. ●Via Vittorio Emanuele II 3, Ma-

comer (Nuoro); ☎0785/70737, cell. 348/9030014; info@hotelmarghine.it, www.hotelmarghine.it; coperti 80. ●Parccheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto e prima settimana di Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antunna al forno; polenta bianca con antunna, gorgonzola, dolce di Macomer e salsa di pomodoro piccante; tagliata al sangue con antunna trifolata e fritta; tiramisù sardo depresso su biscotto sardo con contorno di lamponi disidratati.

I vini in tavola: Akenta Doc Vermentino spumante brut (Cantina Santa Maria La Palma); Tarda Sera Igt (Cantine Nuovi Poderi).

Commenti: In occasione della "Rassegna antunna" c'è stata l'opportunità di gustare un menu predisposto ad hoc: antunna al forno dal gusto e sapori freschissimi. Polenta bianca con antunna, pregevole e di buona fattura. Superlativo il tiramisù a ciuffi depresso sul biscotto sardo con contorno di lamponi disidratati. Servizio efficiente, premuroso, educato e discreto. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

SASSARI SILKI 20 ottobre 2022

Ristorante "Agriturismo Cubeddu" di Agriturismo Cubeddu, in cucina Barbara Cubeddu. ●S.V. Badde Ulumu 64/A, Sassari; ☎cell. 338/1996221; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: salsiccia guancia e pecorino, panzerotti alle verdure, polpettine di melanzane, mazza frissa, fegatini in agrodolce, trippa, friggittelli ripieni; rotolo di ricotta e spinaci; gnocchetti alla sarda; tagliatelle alle verdure; porchetto al forno; straccetti di manzo con rucola e pomodorini; patate al rosmarino; seadas della casa.

I vini in tavola: Vini della Cantina Palmas.

Commenti: La serata, ottimamente organizzata dai Simposiari Antonio Fraghi e Gino Maniga, ha visto un menu all'insegna dei piatti tradizionali dell'agro della Sardegna, con valorizzazione dei prodotti dell'azienda sapientemente elaborati in cucina da Barbara Cubeddu. Il locale, inserito all'interno dell'azienda agricola

familiare, da oltre 25 anni propone piatti della tradizione. Ottima ambientazione nell'agro del Sassarese per un locale che garantisce sempre ottima qualità.

SASSARI SILKI 20 novembre 2022

Ristorante "Sa Casara" di Mario Sini, in cucina Beatrice Maricosu. ●Località Pirazida Banari, Banari (Sassari); ☎ cell. 335/8018629, 349/8369893; sacasara@hotmail.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-30 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tagliere di salumi, fave, crema di formaggio, stracotto di carne, piedini in agrodolce, trippa alla banarese, antunna arrosto; boccioli al ragù di cinghiale; macaroni de busa "primavera"; agnello fritto; tagliata ai funghi; melanzane e patate arrosto; ricottine con il miele.

I vini in tavola: Vini sfusi della casa.

Commenti: La Simposiarca Chiara Maninchedda ha portato gli Accademici in un locale che da sempre garantisce ottima qualità di cibi tradizionali, alla periferia di Banari, piccolo centro interamente costruito in pietra locale. Un ambiente confortevole nel quale sono stati preparati piatti di elevata qualità con richiami alla cucina locale e al quella di Oliena, paese di origine della cuoca. Sono stati graditi particolarmente i boccioli al ragù di cinghiale e l'agnello fritto, ma tutte le portate sono state apprezzate dagli Accademici.



EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 17 novembre 2022

Ristorante "Rò e Buni" di Eva Vogelstein, in cucina Cristina Florea. ●Kaiserstrasse 55, Monaco di Baviera; ☎004989/335380; www.roebuni.de; coperti 55. ●Parcheggio scomodo;

ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: crostini con caprino fresco e mostarda d'uva; pere fritte al parmigiano su insalata e castagne; pappardelle al ragù di cinghiale; spezzatino di cervo con strudel di zucca e cavaletti di Bruxelles; tiramisù con mela e tiramisù classico.

I vini in tavola: Spumante Rosé biologico (Pizzolato); Donna Orgilla, Pecorino Docg biologico; Terre di Giobbe, Rosso Piceno Superiore Doc biologico; Ser Balduzio, Marche rosso Igt biologico (tutti Fiorano).

Commenti: Le pietanze offerte sono cucinate rigorosamente con ingredienti biologici e variano dai classici italiani a ricette che lasciano spazio a interpretazioni creative. Anche i vini selezionati dalla titolare provengono tutti da piccole cantine biologiche. L'ambiente è caldo e accogliente e il servizio attento. Un elemento di sostenibilità perseguito dal gestore e dalla cuoca è il connubio della cucina di tradizione con l'innovazione dettata dalla disponibilità di prodotti biologici. Gli Accademici hanno apprezzato in particolare il primo e il secondo, entrambi di selvaggina. L'antipasto e il dolce hanno avuto valutazioni minori.

PORTOGALLO

LISBONA 29 novembre 2022

Ristorante "A Paranza Tasca Italiana" di Paolo Balirano, in cucina Gianluca Di Nicuolo. ●Rua Heliodoro Salgado 8, Lisbona; ☎00351/212466202; aparanzal9@gmail.com; coperti 36+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalate, polipetti affogati, caponata siciliana, cuoppo di calamari; spaghetti con vongole e bottarga; mezzi paccheri alla cernia; impepata di cozze; tiramisù.

I vini in tavola: Antilia; Sedara (entrambi Donnafugata).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta in questa trattoria (tasca in portoghese) localizzata nel centro storico di Lisbona. Qui si serve l'autentica cucina dei prodotti di mare del Sud d'Italia, essendo il cuoco del Cilento. Il menu, ottimo, è stato molto gradito, con particolari

elogi per i polipetti affogati e per le paste. Buoni anche i vini Donnafugata. Ospite della Delegazione il dottor Maurizio Crociattelli, nuovo Addetto Commerciale dell'Ambasciata d'Italia a Lisbona e la dottoressa Alessandra Miotto dell'Ufficio Commerciale della stessa Ambasciata.

SVEZIA

STOCOLMA 5 dicembre 2022

Ristorante "Den Gamle och Havet" della famiglia Campogiani, in cucina Christian Campogiani. ●Tulegatan 27 Stoccolma; ☎004686/6715300; campogiani@gmail.com, www.dengaleochhavet.se; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: cozze gratinate e bruschetta con pomodorini; tagliolini allo scoglio; rana pescatrice all'olio d'oliva con salsa di pomodoro, aglio e peperoncino; torta banoffee.

I vini in tavola: Prosecco; Chardonnay Cusero (Caruso & Minini); Albana secco Frangipane (Tenuta La Viola).

Commenti: In clima prenatalizio, una piacevole serata al ristorante "Den Gamla och Havet" (Il Vecchio e il Mare). Per ossequiare il nome è stato scelto, insieme allo chef Christian Campogiani, un menu di pesce con antipasto di cozze gratinate; ottimi spaghetti allo scoglio, ricchi di frutti di mare, e una deliziosa rana pescatrice in salsa di pomodorini, nella quale, gli Accademici hanno riscontrato una buona fusione tra la preparazione italiana tradizionale e il tocco di svedesità nella salsa. Tra i contorni sono stati apprezzati gli spinaci. Originale ed eccellente il dessert. Ottimo l'Albana in purezza e buono lo Chardonnay, anche se non legava troppo con gli spaghetti. Servizio premuroso e simpatico.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA 13 dicembre 2022

Ristorante "Al Faro" di Loredana Pia Bordogna. ●Riva Paradiso 36, Paradiso; ☎004191/9809928; alfarofuturoristoranti.com, www.alfaroparadiso.ch; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: composizione tiepida di mare; calamarata di Gragnano (Pastificio Alfieri) alla mediterranea, con ragù di triglia, capperi e olive taggiasche; filetto di ombrina laccato al miele con broccolo romanesco ripassato e patate affumicate; semifreddo al limoncello con panettone caramellato e crema al limone; panettone e frutta secca.

I vini in tavola: Metodo Classico Dosaggio Zero 222 a.C. 2016 (Flli Guerci, Casteggio); Bianco del Ticino Sassi Grossi 2021, (Gialdi Vini SA, Mendrisio).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, a chiusura del 2022, si è tenuta presso il ristorante "Al Faro" dove il Delegato Emilio Casati ha letto il ricordo inviato dal Presidente Petroni e fatto osservare un minuto di silenzio in memoria del caro Delegato onorario Paolo Grandi. Durante il convivio, sono stati consegnati i premi "Massimo Alberini" alla Giuseppe Giglia S.A. rappresentata dalla direttrice Cinzia Stupia e il "Diploma di Buona Cucina" alla titolare Loredana Pia Bordogna del ristorante "Al Faro". Ospite della serata, il Consigliere di Stato del Cantone Ticino, onorevole Norman Gobbi. La serata ha riscosso un grande successo.

ZURIGO 10 novembre 2022

Ristorante "Bocuci" di Salvatore e Monica Barranca, in cucina Joël Schaffter. ●Leonhardstrasse 1, Zurigo; ☎004144/2614055; info@bocuci.ch, www.bocuci.ch; coperti 64. ●Parcheggio scomodo; ferie a luglio e Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì, sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: ricciola in saor; paccheri con zucca, orata e aneto; parmigiana di melanzane secondo la ricetta di mamma Santina; zuppa di pesce con focaccia fatta in casa; saltimbocca di capriolo con risotto allo zafferano; variazione di cioccolato.

I vini in tavola: Ofithe Passerina Docg (Terre Cortesi, Moncaro); Scianglin Igo (Emilio Bulfon); Pepato bio Doc; Vernaccia nera di Serra Petrona (Fontezoppa); Ben Rye Passito di Pantelleria (Donnafugata).

Commenti: Il proprietario ha curato personalmente tutto lo svolgersi della serata compresa la scelta dei vini. Dopo un *amuse bouche* interessante, la ricciola è stata davvero lodevole,



EUROPA segue

i paccheri piaciuti anche se il conubio con l'aneto non ha convinto tutti. La parmigiana era buona, per alcuni insipida. La zuppa di pesce a seguire è stata acclamata e graditissima. I saltimbocca sono piaciuti molto anche se il riso non doveva far parte del piatto secondo l'uso italiano. La variazione di cioccolato non è stata all'altezza delle altre vivande, il gelato era discreto. Il locale è simpatico e accogliente, l'acustica da ottimizzare. Il servizio ottimo con i piatti serviti in contemporanea e caldi.



NEL MONDO

COLOMBIA

BOGOTÀ

16 novembre 2022

Ristorante "Storia d'Amore" del ristorante Storia d'Amore, in cucina Simone Mua. ●Carrera 13 #82 -36, Bogotá; ☎005731/07620025; a.reyes@alucan.com.co, www.restaurantestoriadamore.com; coperti 185. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: fiori di zucca, bruschetta al prosciutto; orecchiette alla ghiotta; pasta al tartufo; bistecca bastarda; tiramisù.

I vini in tavola: Franciacorta, Rosé Docg (Le Marchesine); Pinot Grigio Doc (Santa Margherita); Brunello di Montalcino Docg (Campogiovanni, San Felice).

Commenti: Il Simposiarca, Giovanni Calvano, ha coordinato la preparazione della cena in sintonia con l'esecutive chef. Ottimo il fritto del fiore di zucca; buona la bruschetta, che si suggerisce di riproporre senza il tocco di dolcezza fruttato. Molto appetitose le orecchiette, forse da rivedere l'aggiunta del guanciale considerato troppo sapido. La pasta al tartufo, molto saporita, avrebbe potuto essere maggiormente apprezzata se preparata con una salsa più corposa. Eccellente la bistecca, anche grazie alla perfetta cottura e alla presentazione su pietra ollare. Ottime le pa-

tate. Il tiramisù si presenta denso ed equilibrato al palato. Servizio assolutamente di alto livello e impeccabile.

GIAPPONE

OSAKA E KANSAI

22 novembre 2022

Ristorante "Stars'n Cacio" di Andrea Ferrero. ●362 Iseyacho, Nakagyo Ward, Kyoto (Tokyo); ☎008175/7083739; www.facebook.com/starsncacio; www.instagram.com/starsncacio; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: battuta di carne alla piemontese; risotto Acquarello con porcini e burro fermentato; tajarin al tartufo bianco; monte bianco.

Commenti: Per la prima volta a Kyoto, la Legazione, nella persona del Legato Francesco Santi Formiconi quale Simposiarca, ha organizzato la cena conviviale d'autunno, in un locale situato nei pressi del centralissimo mercato di Nishiki. Il tema della serata erano gli ingredienti autunnali, e il menu, dopo una "battuta di carne alla piemontese", ha esplorato i grandi classici della stagione partendo dal "risotto ai porcini", toccando il culmine con i "tajarin al tartufo bianco" e arrivando all'immane "monte bianco" finale.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

SHANGHAI

16 dicembre 2022

Ristorante "Porto Matto" di Shanghai Bao de Ma Duo Can Yin Guan Li You Xiao Gong Si, in cucina Roberto Bernasconi. ●Changshu road 83, Jingan District, Shanghai; ☎008621/64177577, cell. 139/18043305; roberto@portomattoshanghai.com; coperti 55. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 4 giorni per il Capodanno cinese; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: focaccia, zuppa di polpo, macco di fave con verdura alla murgiana, frisellina alle melanzane, scottata di polpo su cuore di burrata; orecchiette alla barese; agnello benedetto; ricotta al caffè.

I vini in tavola: Bianco del Salento

Igt; Five Roses Salento rosato Salento Igt (Leone de Castris); Negroamaro Il Pumo Igp (Feudi di San Marzano); Salice Salentino Maiana Doc (Leone de Castris); Sud Malvasia Nero Igt (Feudi di San Marzano).

Commenti: Convivio organizzato nell'ambito della VII edizione della Settimana Italiana della Cucina nel Mondo con la presenza del Console Generale di Shanghai, dottoressa Tiziana D'Angelo. Il tema era "Puglia: dai tratturi della Murgia al tacco d'Italia". Il menu era stato consegnato al fine di far conoscere anche piatti dell'entroterra. Il Delegato Marco Leporati, Simposiarca, ha condotto un excursus culturale a partire dall'arrivo di Enea nell'estremo tacco del Paese, mentre Paolo Bernasconi, da buon pugliese, ha voluto spiegare nel dettaglio alcuni rituali nella preparazione del polpo, delle orecchiette e del dolce. Serata molto apprezzata.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

18 novembre 2022

Ristorante "Da Valentino" di Valentino Valtulina, anche in cucina. ●200 Turf Club Rd, Singapore; ☎0065/64620555, cell. 0065/94638033; reservation@valentino.sg, ristorante-da-valentino.com; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: pane fatto in casa con salsa verde al prezzemolo; uovo all'occhio di bue, porcini e tartufo bianco di Alba; tagliatelle casecce con brasato di manzo wagyu; sorbetto al limone; branzino del Mediterraneo in crosta di sale; profiterole ripieno con crema chantilly; panettone farcito al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Guerriere (Rizzardi); Rosé Prima Brezza (Federici); Chianti Classico Riserva Docg 2013 (I Colombi).

Commenti: Hanno introdotto il tema "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la salvaguardia del pianeta", S. E. l'Ambasciatore Mario Andrea Vattani, il Delegato e la Simposiarca Maurizio Debiaggi che si è soffermata anche sul merito dell'assegnazione del Diploma di Buona Cucina al locale. I

piatti, in perfetta linea con il tema, sono stati molto apprezzati, con particolari note di merito per le tagliatelle e il panettone. L'uovo all'occhio di bue con spolverizzata di un freschissimo tartufo bianco di Alba era un piatto che si commentava da solo. Eccellente anche il branzino. Attento il servizio, buona la scelta dei vini.

TUNISIA

TUNISI

3 dicembre 2022

Ristorante "L'Astragal" di L'Astragal, in cucina Salah Jamazi. ●17, Avenue Charles Nicolle - Tunisi; ☎00216/71785080, cell. 00216/20328639; contact@restaurant-lastragale.com, www.restaurant-lastragale.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carpaccio di cernia marinata alle bacche rosa; zuppa di pesce con la sua salsa "ruggine"; filetto di San Pietro al pepe bianco frantumato, accompagnato da purè di patate e legumi d'autunno; panna cotta ai frutti rossi.

I vini in tavola: Kurubis blanc (Cave Kurubis - Korba).

Commenti: La seconda visita al ristorante, per lo scambio degli auguri di Natale e di fine anno, si distingue per l'ottimo livello di cucina. Ospite graditissimo il magistrato dottor Mabrouk Buddaya, accompagnato dalla consorte, cui il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di caloroso benvenuto. Dopo l'ottimo carpaccio di cernia, viene servita una delicata zuppa di pesce con una saporita salsa rouille, accompagnata da crostini di pane tostato. A seguire, il gustoso filetto di pesce San Pietro e una raffinatissima panna cotta: morbida e cremosa, abbinata a un profumato thè tunisino. Menzione speciale per il vino Kurubis blanc. Servizio attento e cortese.





Adelaide	Carmine De Pasquale ● Francesca Portelli	Milano Duomo	Vincenzo Gallo ● Gianfranco Mauti
Amsterdam-Leiden	Leo Giannotti	Milano Navigli	Giuseppe De Francisco Mazzaccara ● Giovanni Battista Spezia
Ancona	Flavio Baldi	Modena	Gabriele Golinelli ● Massimo Toschi
Aosta	Andrea Nicola	Monaco di Baviera	Ettore Borello
Arezzo	Brunello Romanelli	Montecatini Terme-Valdinievole	Cesare Dami
Ascoli Piceno	Paolo Ulissi	Monza e Brianza	Doda Fontana Gulfi
Berlino	Dieter Klapproth	Napoli-Capri	Guglielmo Montella
Biella	Bianca Rosa Gremmo Zumaglini	New York	Federico Baldeschi Balleani
Bologna dei Bentivoglio	Tommaso Tomba ● Tito Trombacco	Padova	Giampaolo Maria Guarneri
Brindisi	Nunzia Maria Di Tonno ● Roberto Fusco	Piacenza	Fabio Clini
Caltanissetta	Rosario Amico	Pisa	Mauro Baschieri ● Enrico Buscemi Nanni
Castel del Monte	Mario Mucci	Principato di Monaco	Fernanda Casiraghi
Cento-Città del Guercino	Massimo Andalini	Riviera dei Fiori	Francesco Bianchi
Colli Euganei-Basso Padovano	Pietro Bonaiti	Roma	Antonio Masciullo
Colonia	Alfredo Majowsky	Salsomaggiore Terme	Fernando Sozzi
Faenza	Stefano Bernardi	San Paolo	Marzio Arcari
Foggia	Giovanni Bovio	Sassari Silki	Antonio Fraghi
Frosinone-Ciociaria	Giovanna Bonanni Recchia ● Simonetta Marchesi Fara	Siracusa	Salvatore Giardina
Gallura	Giovanni Marongiu ● Gianfranco Pes	Sulmona	Valter Taglieri
Genova-Golfo Paradiso	Franco Maria Bobbio Pallavicini	Terni	Pietro Pegoraro ● Michele Vino
Helsinki	Enrico Casagrande	Trieste	Maria Giovanna Lizzul Horvic
L'Aquila	Fabrizio Lazzaro	Valdichiana-Valdorcia Sud	Federico Franci
Lariana	Gian Antonio Paganini	Vasto	Ennio Proietto
Lecce	Susanna Mariani Sangiovanni	Venezia	Annalisa Loen Lisei
Londra	Rosella Middleton ● Elena Parigi Adragna Klat	Verona	Vittorio Lucchetti
Lucca	Marco Cattani ● Alessandro Caturegli ● Gianni Mercatali	Versilia Storica	Anna Ricci Pinucci ● Velleda Tommei
Lunigiana	Roberto Bergamaschi	Vibo Valentia	Vito Teti
Marsala	Gaetano Luvarà	Vicenza	Giandomenico Cortese
Messina	Tommaso Faranda	Voghera-Oltrepò Pavese	Elio Raimondi



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ivrea

Chiara Chiavenuto ● Ingrid Galvagni Maier ●
Teresa Skurzak

LOMBARDIA

Lariana

Carlo Ponzecchi

VENETO

Venezia

Anna Chiarelli ●
Daniela Margherita Ciani Forza

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima

Ester Castagnoli ● Antonella Zappamiglio

Reggio Emilia

Lorenzo Donegà ● Mario Reverberi

Rimini

Maurizio Morolli

TOSCANA

Firenze

Giuseppe Caglia

Lunigiana

Alberto Malatesta ● Stefano Calabretta ●
Emilia Petacco

Maremma-Grosseto

Andrea Coratti ● Zita Magnani

Pontedera Valdera

Filippo Rossi

Siena Valdelsa

Franco Busini ●
Maria Pace Lombardini Sampoli ● Luana Ricci

Valdarno Aretino

Alessandro Berti ● Alberto Innocenti

LAZIO

Rieti

Giuseppina Bartolomei ●
Romualdo Principessa

Roma Appia

Raffaele Morrone

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica

Massimo Cardilli

Pescara

Alberto Massignani ● Valeria Toppetti

Teramo

Dino Mastrocola ● Valentina Muzii ●
Guerino Savini

PUGLIA

Altamura

Vito Capone ● Chiara De Mari ● Alba Stigliano

Foggia-Lucera

Maria Rosaria Bianchi ● Michele Praitano

Gargano

Pasquale Maurizio Cappelletti ●
Pasquale Ugo Casiere

SICILIA

Modica

Lisa Assenza ● Emanuele Licitra ●
Nicola Zirone

Ragusa

Enrica Asaro ● Giulia Caracappa

SARDEGNA

Nuoro

Massimiliano Oppo

GERMANIA

Francoforte

Nico Di Gabriele

ROMANIA

Bucarest

Crenguta-Ileana Sinisi

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Fabrizio Ferri ● Azzurra La Mantia ●
Bruno Liotta

SVIZZERA

Ginevra

Pamela Capizzi ● Pierluca Degni ●
Fabio Sangermani

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Val d'Ossola

Claudio Ricci *(da Svizzera Italiana)*

LOMBARDIA

Milano Duomo

Alessandro Mario Motta
(da Singapore-Malaysia Indonesia)

GERMANIA

Berlino

Kim Nicoli *(da Aosta)*

POLONIA

 **Varsavia**
Massimiliano Raponi (da Assisi)

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Alberto Martinelli
(da Singapore - Malaysia - Indonesia)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Bergamo**
Delegato onorario: Lucio Piombi

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna-San Luca**
Consulatore: Anna Calderari Stancari

MARCHE

 **Ascoli Piceno**
Consulatore: Dina Bruni

UMBRIA

 **Gubbio**
Delegato: Giovanni Battista Pauselli
Vice Delegato: Paola Biraschi
Segretario-Tesoriere: Ezio Maria Caldarelli
Consultori: Luca Cardinali ● Bruno Farneti ●
Manuela Manuali ● Fausto Marionni ●
Mario Menichetti

SICILIA

 **Siracusa**
Delegato: Rosalia Maria Sorce
Vice Delegato: Giuseppe Vasques
Segretario-Tesoriere: Salvatore Giardina
Consultori: Marianna Anita Rubera ●
Danila Saraceno ● Maria Valvo

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Asti**
Andrea Capelletto ● Antonio Guarene

 **Ivrea**
Giampiero Garelli

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Trento**
Lamberto Cesarini Sforza

TOSCANA

 **Valdichiana-Valdorcina Sud**
Maria Elisabetta Cuccia

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Fausto Luca Cremascoli, Accademico Delegazione Lodi

"La Posata. Storia ed aneddoti dalle origini ai tempi nostri" di Giuliano Boggiali
(Milano: Milla Editrice, 1987)

Delegazione Castel San Pietro Terme-Medicina

"I mieli italiani tra le Stelle" Osservatorio Nazionale Miele
(Castel San Pietro Terme: Osservatorio Nazionale Miele, 2022)

Delegazione Mantova

"Tradizione. Sulla mensa del contadino" di Giancarlo Malacarne
(Mantova: Oligo editore, 2022)

Giuseppina Falletta, Consulatore Delegazione Lodi

"An invitation to Italian Cooking" di Antonio Carlucci
(Londra: Headline Book Publishing, 2002)

Raoul Ragazzi, Coordinatore Territoriale Trentino - Alto Adige

"Salute e longevità. Il grano. Le capre. Le famiglie. Contadini e pastori centenari a Teulada. Sant'Anna Arresi e Domus de Maria. 1700-2020" di Salvatore Loi
(Iglesias: Cooperativa artigiana Editoriale "N. Canelles" srl, 2022)

Professor Costantino Massaro

"Il sapore dello scrittore. Divagazioni, narrazioni ed incursioni gastronomiche nella letteratura italiana dell'Otto-Novecento" di Costantino Massaro
(Torre del Grego: Edizioni Duemme, 2022)

Un sentito ringraziamento alla Delegazione Milano Duomo per la donazione di numerosi volumi che arricchiranno la Biblioteca dell'Accademia.



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY ON ITS SEVENTIETH BIRTHDAY

Far from having completed its mission, it remains a bulwark defending our food culture.

Besides choice and financial ruin, two things can close down a society or association: having served its purpose, or the impossibility of so doing. A simple example: if we create an association whose aim is to construct a building, it is disbanded once that edifice is completed. But it is also disbanded if the project proves unfeasible for whatever reason: the association has lost its *raison d'être*. This applies perfectly to the establishment of our Academy 70 years ago by Orio Vergani and his co-founders. Their goal was very clear: **“to protect the traditions of Italian cuisine, whose improvement it promotes and favours in Italy and abroad”**.

Does our cuisine still need protection?

The question, therefore, is: does our cuisine still need protection? **Does the Academy still have a reason to exist?** Has its purpose been served? In recent years our cuisine has improved in many ways, especially abroad where its quality has vastly increased. Yet **persistent dangers and insidious tendencies require constant vigilance**. Our cuisine's contamination by the 'nouvelle cuisine' fad of the '70s, especially through the activities of then-celebrated restaurants and chefs, required lengthy and patient intervention by the Academy to avert certain absurdities jeopardising our traditions. Our publications, conferences and restaurant guides, among other things, helped our most iconic dishes to evolve and modernise intelligently. But **new threats are now emerging**: on the one hand, some restaurants aim to impress and raise prices by producing miserly but prettily arranged, colourful



portions, nestled on beds, reductions or pools of coulis, with plates decked in drizzles or powders and names long enough to resemble recipes. **On the other, the public and EU regulations inflict cruel blows:** the 'nutri-score' traffic-light labels that penalise our best products, whether industrial or artisanal; ignoble allegations regarding the terrible health costs of wine; and most recently, the arrival of insects and **cricket flour that could end up in pasta, in biscuits, anywhere.**

Government bodies ask us to counteract these threats to our traditions

When communicating with ministries of every hue, we are always implored to counteract such dangers, which threaten our exports, our traditions and even the Mediterranean Diet, heretofore fêted and now under attack. Even during our most recent meeting with the Ministry of Agriculture (as reported on the inside back cover), **the Academy was invited to monitor and combat these innovations brought by globalisation and the economic interests** of some companies. Far from having reached its goal, on its seventieth birthday the Academy remains a crucial bulwark in defence of our food culture.

Paolo Petroni





THE SWEETEST SAINT OF ALL

See page 4

Saint Valentine is the sweetest saint of all. In his birthplace, Terni, bakeries offer all manner of lovable delicacies, from shortbread hearts with coloured sugar sprinkles to salted caramel chocolates. Bussolengo (Verona) honours its Patron Saint with a big feast and a special sweet for the occasion, 'St Valentine's kisses', whose wrapping bears the famous quote from Guy de Maupassant: "A kiss is the surest way to be silent while saying everything".

BENEDETTO CROCE'S NEAPOLITAN COOKERY

See page 6

Benedetto Croce (1866-1952) was a writer on philosophy and history, on literature and the humanities, a splendid conversationalist and a connoisseur of southern Italian culture. He habitually frequented the Pallino Restaurant on the Vomero Hill in Naples, a proud representative of the stately Neapolitan culinary tradition. There he could be found bent over succulent victuals, indulging his robust appetite as his moustache became flecked with sauce.

ITALIAN PEASANT COOKERY BETWEEN THE 19th AND 20th CENTURIES

See page 8

With increased scholarly interest in nutrition, Francesco Casadei, a historian and librarian at the University of Bologna, has conducted an interesting study of Italian peasant cooking between the 19th and 20th centuries, revealing intriguing

aspects of the challenging socio-nutritional circumstances among the period's agricultural population in the territory of Emilia-Romagna.

CASATELLA TREVIGIANA

See page 10

Casatella trevigiana, one of the Veneto region's eight PDO cheeses, is heir to an orally transmitted art initially confined to the domestic sphere and eventually established as a locally representative tradition. Very versatile in the kitchen, it suits simple recipes and ingredients also found in prize-winning dishes, but can also admirably replace mozzarella atop a pizza.

IN SICILY, THERE'S NO CARNIVAL WITHOUT CANNOLI

See page 13

No tourist in Sicily is immune to the desire to try its famous *cannoli*, associated with Carnival but available all year. Their apparently simple recipe (the freshest sheep *ricotta* in a fried pastry tube) requires considerable mastery. It was once a common Carnival prank to conceal a few 'trick' specimens, filled with cotton wool disguised with *ricotta* at either end, in a tray of *cannoli* prepared for parties with friends.

DINNER WITH A BLONDE

See page 14

Since 2013, the 'blonde' onion of Cureggio and Fontaneto, in the province of Novara, has been included among the Slow Food Presidia for Piedmont. Excellent in flavour and organoleptic properties, it enhances many dishes with its intense sweetness,



including the classic onion soup, a characteristic local pork stew called *rustida*, or a risotto from Novara with salami, beans and cabbage called *paniscia novarese*.

A HOMAGE TO TRENTO BARLEY SOUP

See page 16

Barley soup has been known since the Renaissance, and presumably earlier, especially in the swathes of hilly terrain where that cereal has long been cultivated and used extensively. In search of ancient fragrances and flavours, Firenze Pitti Academician Alessandro Abbondanti offers a barley soup recipe which includes various ingredients characteristic of the Trentino region.

SICILIAN DAYS OF ABUNDANCE

See page 18

Many parts of Sicily begin celebrating Carnival three weeks before Mardi Gras. Until a few decades ago, Lent was observed more scrupulously, and Carnival was a chance to brace oneself for a period of austerity by indulging in revelry and abundance: the *abbuffata* (feast, binge), which must include *maccharuna* pasta and *pignolata* pastries.

PANSOTTI FROM LIGURIA

See page 20

The *pansotto* is a distinctive type of *raviolo* with very remote, probably mediaeval origins, which spread from Genoa, with interesting variations, into the eastern Ligurian Riviera. Its filling requires a complex process, and a crucial ingredient is *preboggion*: seven boiled herbs, including beet greens, borage and parsley. Tradition permits only one condiment for *pansotti*: walnut sauce.

WORDS, WORDS, WORDS...

See page 22

Food-related words demonstrate the power of language to be captivating



in summer mountain pastures and in the plains during the winter (a less fragrant version). With a persistent flavour and the golden hue of hay, it is used in many recipes including *sciatt*: small cheese-filled buckwheat fritters.

THE 'INVENTOR' OF COLONNATA LARD

See page 33

Venanzio Vannucci, the man who created one of Italy's most iconic foods, has died aged 85. *Lardo di Colonnata*, from the hamlet of Colonnata near Carrara, Tuscany, is fatback cured in salt and many spices, layered in marble tubs called *conche* and aged in the dark for several months. This delicacy might have remained purely local if Vannucci, through his restaurant Da Venanzio and his able marketing skills, hadn't promoted it worldwide, obtaining PGI status for it in 2004.

THE CARTABIA PENAL REFORM AND FOOD LAW

See page 34

The recent 'Cartabia reform' of Italian penal procedure has not compromised the principles of protecting food and consumers imposed by article 5 of the 1962 Food and Beverage Law (Decree 283); however, explains Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, the new law introduces discretions diverging from the principle of certainty in food safety regulation.

SAVING GAS IN THE KITCHEN

See page 35

Cooking with gas accounts for a substantial portion of energy costs, and is associated with daily waste, often caused by simple inattention. Rome Delegate Gabriele Gasparro suggests tips to reduce consumption, such as covering pots to avoid heat dispersal or turning off the gas just before cooking is completed.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*

and persuasive, luscious as the delicacies that it praises. Gastronomic Italian has an extraordinarily rich vocabulary deriving from the country's many dialects, which have spawned a dizzying array of terms describing the same dish.

THE PISTACHIO: DELICIOUS GREEN GOLD

See page 24

A major player in the ice cream world and a valuable culinary complement for both sweet and savoury dishes, as the cold season takes hold the pistachio is reclaiming its role as a beloved snack. Cultivated for millennia, the pistachio has many nutritional and health benefits and, most importantly, is rich in minerals and 'good fats'.



AGEING FISH

See page 26

What happens if we age fish as we would meat? Giovanni Ballarini, the Academy's Honorary President, focuses on the procedure for ageing fish that is gaining popularity among eminent chefs and will presumably spread. Ageing is particularly

suitable for large fish, and, if performed correctly, intensifies the taste and improves the texture of the freshest fish.

FRAGRANT AND FLAVOURFUL SAUCES

See page 28

Sauces are savoury dips, concoctions, gravies employed for adding flavour and fragrance to food (meat, fish, pasta or vegetables). They have existed for millennia, originating when humans first learned the use of salt. Alberto Tibaldi, Honorary Delegate for Budapest, gives a brief overview of sauces from Italy, with its abundance of regional variety, and the Western world.

THE ART OF HOME-MADE COFFEE

See page 30

A study drawing from results in neuroscience and chronopharmacology has affirmed that any time between 9:30 and 11:30 in the morning is ideal for indulging in a cup of coffee. Preparing the perfect coffee at home is no mean feat: it requires the right ingredients and equipment as well as attention to some crucial details.

FORMAI DE MUT CHEESE AND SCIATT FRITTERS

See page 32

Formai de mut is a PDO cheese abundant in the province of Bergamo, produced both

Incontro al Ministero dell'Agricoltura



A seguito dell'insediamento del nuovo Governo, Francesco Lollobrigida è stato nominato Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF). Desiderando confermare e implementare il Protocollo d'intesa in essere con l'Accademia Italiana della Cucina, a suo tempo firmato dall'allora Sottosegretario Gian Marco Centinaio, il Presidente Paolo Petroni e il Segretario Generale Roberto Ariani hanno avuto un interessante e concreto incontro con l'Avvocato Sergio Marchi, nuovo Capo della Segreteria Tecnica del Ministero e stretto collaboratore del Ministro. Marchi si è informato sulle nostre attività e ha molto apprezzato le nostre pubblicazioni, auspicando un prossimo incontro al fine di definire concrete azioni comuni a supporto del Made in Italy.



Francesco Lollobrigida,
Ministro dell'Agricoltura