

# 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. 359, MAGGIO 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

MAGGIO 2023 / N. 359

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI, FLAVIO DUSIO,  
GABRIELE GASPARO, ROBERTO MIRANDOLA,  
PAOLO PETRONI, GIOVANNI PICUTI, GABRIELLA PRAVATO,  
ANTONIO RAVIDA, TULLIO SAMMITO,  
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,  
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

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

**STAMPA**  
DIGITALIAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



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



**In copertina:** *Elaborazione grafica dell'opera Carciofi e pomodori (1887) di Pierre-Auguste Renoir, Collezione privata*

### Focus del Presidente

**3** Il successo suscita invidie  
(Paolo Petroni)



### Attualità • Costume • Società

**4** Il cibo nell'era  
dell'Intelligenza Artificiale  
(Maurizia Debiaggi)



**6** Dal convivio allo smartphone  
(Giovanni Picuti)

### Tradizioni • Storia

**8** Il dono dei cibi nel  
Cantamaggio della Lunigiana  
(Giuseppe Benelli)

**10** Il pranzo è servito...  
nel portavivande  
(Roberto Mirandola)

**12** Caterina de' Medici  
e la cucina francese  
(Aldo E. Tammaro)



**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** La categoria del raviolo  
(*Alberto Scaramuccia*)



### Territorio • Turismo • Folklore

---

- 16** Il bossolà della  
"Leonessa d'Italia"  
(*Giancarlo Saran*)
- 18** I biscotti di zia Milena  
(*Gabriella Pravato*)
- 20** Braciote alla messinese  
(*Attilio Borda Bossana*)



### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

---

- 22** Lo zenzero, spezia  
dalle molte virtù  
(*Giancarlo Burri*)



- 24** Le innumerevoli sensazioni  
del vino  
(*Flavio Dusio*)

- 26** Pan per focaccia  
(*Elisabetta Cocito*)



- 28** Cereali, futuro  
di un grande passato  
(*Giovanni Ballarini*)

- 30** Zuppe, minestre,  
passati e vellutate  
(*Tullio Sammito*)

### Ristorazione e Cuochi

---

- 32** La ristorazione è profittevole?  
(*Andrea Vitale*)
- 34** Cuochi di oggi e di domani  
(*Antonio Ravidà*)

### Salute • Sicurezza • Legislazione

---

- 35** La scadenza dello scatolame  
(*Gabriele Gasparro*)

### In libreria

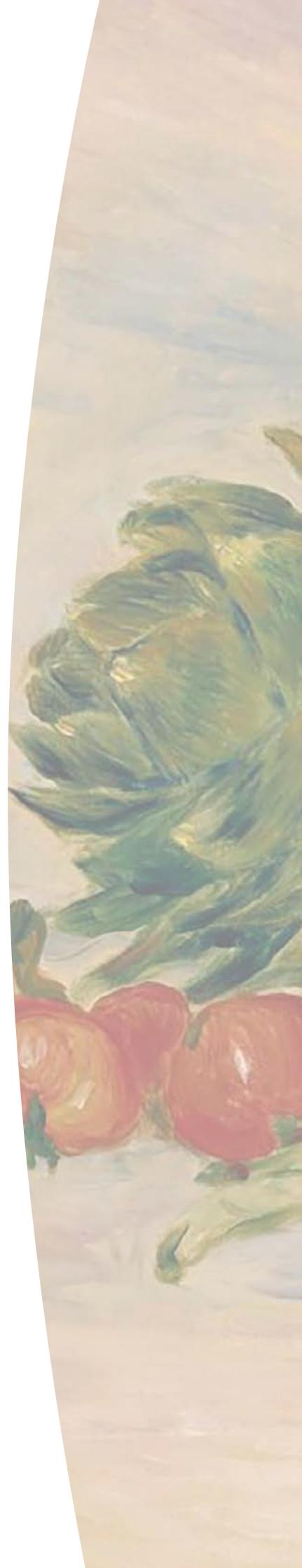
---

- 36** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

### Le rubriche

---

- 37** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**39** Accademici in Primo Piano  
**49** Calendario Accademico  
**50** Attività e riunioni conviviali  
**68** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# Il successo suscita invidie

*La candidatura della nostra cucina quale bene immateriale dell'Unesco deve essere difesa e supportata.*

L'editore **Ernest Flammarion**, nell'introduzione dell'opera monumentale *L'Art culinaire français* (1950), ha scritto: "Dobbiamo riconoscere che i cuochi italiani che vennero in Francia al seguito di *Caterina de' Medici*, all'epoca del suo matrimonio con *Enrico II* (1533), furono all'origine della cucina francese, per gli elementi e i condimenti, per noi nuovi, che essi portarono e da cui i nostri cuochi s'ispireranno così bene". Molto tempo prima (1822), il famosissimo cuoco **Antonin Carême**, padre della grande cucina francese, ammise che "I cuochi della seconda metà del Settecento avevano conosciuto il gusto della cucina italiana che *Caterina de' Medici* aveva introdotto alla corte di Francia". Più recentemente (1986), anche **Jean Orieux**, nella sua biografia dedicata a *Caterina*, ha affermato che proprio ai cuochi e ai pasticceri italiani risale la cucina francese moderna. Nonostante queste sperticate lodi, i nostri gastronomi e studiosi reclamarono "le prove" sostenendo che i francesi esageravano, perché sarebbero mancati documenti inoppugnabili atti a dimostrare il vero apporto di *Caterina* allo sviluppo della cucina francese. Qualche forzatura può anche esserci stata visto che poi, come dice **Flammarion**, i francesi ci hanno "surclassato", ma è puro autolesionismo mettersi a cavillare su un merito, oggi dimenticato, che ci è stato riconosciuto.

*Si levano voci per ridicolizzare l'iniziativa*

Questi fatti, lontani nel tempo, ci vengono alla mente osservando quanto sta accadendo a seguito della richiesta da parte del governo italiano, **con il supporto determinante dell'Accademia Italiana della Cucina**, di un riconoscimento della

**di Paolo Petroni**  
*Presidente dell'Accademia*

**cucina italiana quale Patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco.** Nel momento in cui la nostra cucina viene apprezzata in tutto il mondo, grazie ai sensibili miglioramenti degli ingredienti di base e delle tecniche di lavorazione, si levano voci tendenti a ridicolizzare tale iniziativa **vista come una ricerca di inutili "bollini"** a favore di una inesistente cosiddetta cucina italiana nata pochi anni fa.

A parte una doverosa e interessante ricerca delle nostre tradizioni (l'origine della "carbonara" sviscerata sotto ogni profilo ha anche un po' stancato), è fondamentale affermare la qualità dei nostri piatti tipici che si apprezzano nei luoghi dove sono nati, non importa quando.

*Eventi e convegni per dimostrare l'unicità della nostra cucina*

Dopo i riconoscimenti ottenuti dalla Dieta Mediterranea (anch'essa sotto pesante attacco), dall'arte del "pizzaiolo napoletano", e dalla "baguette" francese, la nostra cucina, come è oggi, non com'era nei secoli scorsi, si merita appieno questa candidatura. Perché di candidatura si tratta, non di ottenuto riconoscimento. Essa verrà discussa nei prossimi anni, con la speranza che venga accolta. Proprio per questo non abbiamo certo bisogno del "fuoco amico", che fa più male perché colpisce alle spalle, **ma di un concreto supporto da parte di tutti, e in particolare della nostra Accademia**, che in ogni evento e convegno, in Italia e all'estero, dimostri l'unicità della nostra cucina sempre rimarcando l'eccellenza delle nostre materie prime e le capacità di lavorazione da parte dei nostri cuochi e delle nostre famiglie.





# Il cibo nell'era dell'Intelligenza Artificiale

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*L'abilità di una  
macchina di mostrare  
capacità umane  
anche in cucina.*

**F**antascienza, fantasia, realtà? No, semplicemente Intelligenza Artificiale (IA), ossia l'abilità di una macchina di mostrare capacità umane quali il ragionamento, l'apprendimento, la pianificazione e la creatività... perfino in cucina.

**L'IA è senza dubbio una delle sfide più importanti e complesse per il futuro.**

È in continua evoluzione, con il passaggio, per esempio, dal *machine learning* (apprendimento automatico) al *deep learning* (apprendimento approfondito) e viene oggi utilizzata in molti campi, come la ricerca scientifica, l'automazione industriale, la robotica, la sicurezza

informatica e l'industria alimentare. Proprio in quest'ultimo settore, sempre più aziende la utilizzano per una vasta gamma di scopi.

PepsiCo, per esempio, sta sfruttando l'IA per studiare come migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei suoi prodotti e Kraft Heinz per ottimizzare i processi di produzione, inclusa la prevenzione degli sprechi e la riduzione dei costi. McCormick & Company, uno dei più grandi produttori di spezie al mondo, ha creato una piattaforma chiamata "ONE", che aiuta a identificare nuove combinazioni di aromi, e Tastewise utilizza l'IA per analizzare le tendenze ali-





mentari e aiutare le aziende a sviluppare prodotti che soddisfino i gusti e le esigenze dei consumatori.

### Stanno emergendo “chef digitali”

La vera novità è che stanno emergendo “chef digitali”, o meglio, **“entità digitali”, come Giuseppe e Chef Watson**, solo per citarne due che hanno un nome “umano” pur essendo “macchine” **in grado di dialogare e mostrare “capacità umane”**. Chef Watson è infatti in grado di utilizzare l’IA per **suggerire combinazioni di ingredienti e ricette insolite ma gustose** e Giuseppe crea ricette utilizzando algoritmi e modelli di apprendimento automatico.

Cerchiamo di conoscere meglio questi chef. Dove hanno studiato? Dove lavorano?

**Chef Watson è nato nel 2014 in IBM e utilizza l’elaborazione del linguaggio naturale e l’apprendimento automatico per creare nuove ricette culinarie** e suggerirle ai cuochi professionisti e agli appassionati di cucina. Il “sistema digitale” è stato addestrato utilizzando una vasta raccolta di dati, tra cui informazioni sulle proprietà degli ingredienti, sulle tecniche di cottura e sulle combinazioni di sapori.

È ancora giovane, ma nel suo *curriculum* può vantare molte esperienze. A lui è

dedicata una App per smartphone, la “IBM Watson Recipe”, che offre anche **una funzione di cucina intelligente in grado di fornire istruzioni dettagliate attraverso un assistente vocale**. Inoltre ha “lavorato” in diversi contesti culinari, tra cui la creazione di un menu a quattro portate per un evento di beneficenza e ha prodotto una serie di ricette per la pubblicazione su un libro di cucina.

**Giuseppe è nato nel 2015 in NotCo** e deve il suo nome di battesimo a **Giuseppe Colombo**, un chimico italiano che, negli anni ‘70, ha scoperto la tecnologia per emulsionare le proteine vegetali in modo da creare prodotti simili a quelli animali. NotCo, infatti, è un’azienda alimentare con sede principale a Santiago del Cile e fondata con l’obiettivo di offrire alternative vegane, sane e sostenibili, ai prodotti alimentari convenzionali.

**L’IA di Giuseppe analizza le proprietà molecolari degli ingredienti vegetali e li combina in modo tale da imitare il sapore e la consistenza dei prodotti tradizionali di origine animale**, come carne, latte e uova. Sono nati così *NotMilk*, *NotMayo*, *NotChicken*, *NotBurger* ... e persino la salsa *NotBolognese*!

**L’unica cosa che non può fare Giuseppe è ovviamente assaggiare i prodotti che produce**; per un tale riscontro ci vogliono ancora (fortunatamente) le papille gustative umane! Questa è una delle parti più importanti dello sviluppo di un *NotProduct*, in cui esperti culinari

e consumatori provano le ricette e danno il loro *feedback* a Giuseppe, in modo che possa imparare e migliorare nella successiva fase di iterazione.

### Vantaggi e rischi che l’IA può apportare in campo alimentare

Indubbi sono i vantaggi che l’IA può apportare in campo alimentare: basti pensare alla possibilità di analisi e ottimizzazione delle operazioni di elaborazione e distribuzione di alimenti o all’uso di **sistemi di valutazione della qualità degli alimenti stessi**.

L’IA può essere utilizzata anche **per la raccolta di informazioni storiche su ricette, ingredienti e tecniche di cottura** tradizionali, che possono essere facilmente persi nel corso del tempo, o per attività di formazione “digitale” per i cuochi.

**Tuttavia, non mancano anche le preoccupazioni legate all’utilizzo dell’IA nel settore alimentare**, come la **perdita di abilità e creatività** dei cuochi e la mancanza di un **approccio artigianale** nella preparazione del cibo. Inoltre, l’IA potrebbe **portare alla standardizzazione** del cibo stesso, limitando la diversità culturale nella gastronomia.

**Una domanda ora è d’obbligo: l’IA cambierà il modo in cui mangiamo?** Probabilmente sì. Sappiamo bene, infatti, che non esiste una tradizione culinaria senza evoluzione e che la tradizione culinaria di “oggi” non è quella di “ieri” perché si è sviluppata nel corso del tempo attraverso l’influenza di molti fattori, come la disponibilità di ingredienti o le influenze culturali, solo per citarne alcuni.

Inutile negare, tuttavia, che la mancanza di “papille gustative” di Giuseppe rassicura un po’ tutti. La cucina è un’esperienza multisensoriale che coinvolge gusto, vista e olfatto. **Ci conforta quindi sapere che l’IA non può sostituirsi al singolo uomo** e al suo gusto personale, che sono ancora elementi determinanti nella creazione e nell’apprezzamento della cucina tradizionale.



# Dal convivio allo *smartphone*

di **Giovanni Picuti**

Accademico di Foligno

*Il martellamento costante delle immagini dei piatti che circolano in rete sta trasformando il significato della convivialità.*

Il cibo che per secoli ha espresso il patrimonio di conoscenze dei popoli, quello che l'uomo stesso, nel corso della sua storia millenaria, ha innalzato a modello culturale, può diventare un'ossessione visto attraverso i social. Martellati dalla condivisione costante delle immagini dei piatti che circolano in rete, condizionati dai prototipi dell'abbondanza e della mescolanza, ormai ci siamo

dentro fino al collo. Un piatto è cultura quando si progetta, si prepara, si plasma e si consuma. Lo è meno quando si incrocia sullo *smartphone*. Dopo secoli di sana condivisione - dei sensi e degli sguardi - è giunta l'era del *foodporn*. Siamo passati dal significato cosciente del condividere il pane (da *cum-panis*, sapersi compagni) ai *social network*. Dal convivio allo *smartphone*.

*La fotografia non può trasmettere il sapore di un piatto*

Se è vero che la cucina è il risultato di combinazioni; se un piatto dà il senso della mescolanza dei diversi prodotti - in modo che, nel cucinarlo, i ceti popolari usano da sempre la loro fantasia combi-

natoria - la fotografia (e prima dell'avvento di questa, la pittura) non è sufficiente per individuarne il carattere. Tantomeno il suo sapore. **Aiuta al massimo a fissare quello dell'arte effimera delle decorazioni** con le quali i cuochi, da che mondo è mondo, provano a "intortarci" (*dal Vocabolario Treccani, "Intortare", derivato di torto, part. pass. di torcere, nel senso di "far girare" allo scopo di stordire. Indurre una persona a cadere in una trappola*). Qui casca l'asino da tastiera, sebbene ci abbiano insegnato che la fotografia è *art moyen*, arte media tra due estremi, trasformatasi radicalmente in una zona dai confini incerti tra le nuove pratiche del XX secolo, basate sull'uso sempre più diffuso della digitalizzazione. Come ogni altra informazione, **anche un'immagine può essere trasformata in linguaggio digitale**, memorizzata, modificata su un computer e condivisa. Come nell'arte tradizionale, **il cibo resta**

*Banchetto degli dei, di Giulio Romano nella Sala di Amore e Psiche, Palazzo Te, Mantova*



**fonte inesauribile di ispirazioni.** Basti guardare **Paolo Veronese, Tintoretto o Giulio Romano**, a Palazzo Te a Mantova, nel banchetto nuziale di Amore e Psiche. Meno noti sono i diversi significati nei percorsi degli artisti stimolati da una necessità fisica, ma anche spirituale ed estetica.

Se per necessità si mangia, è pur vero che gli uomini debbano in un modo o in un altro creare le condizioni per il soddisfacimento della bellezza trasformatrice di un semplice piatto in qualcosa di piacevole alla vista, oltre che al palato. Che i *food bloggers*, o pretesi tali, ci riescano è un altro paio di maniche. Del resto i tempi non sono dei migliori. Sebbene la raffigurazione del cibo sia vecchia quanto l'uomo, **l'“*imago cibum*” costituisce uno smisurato catalogo di usi e costumi di popoli e civiltà e in quanto tale andrebbe apprezzato.**

---

*“Solo un realismo ingenuo può far ritenere realista la fotografia del reale”*

---

Tornando ai social, **come si fa a giudicare una preparazione attraverso una foto fissata su screenshot?** Oppure dalle foto che la clientela dei ristoranti dispensa su *Tripadvisor* o gli altri siti di recensioni? Che poi sono quelli che hanno

falcidiato le guide gastronomiche. Sappiamo che **il cervello degusta il cibo prima di assaggiarlo**; che una pietanza ben presentata è una pietanza ben sostenuta, considerato che l'esperienza gustativa implica tutti i sensi. La percezione visiva s'innescava prima del gusto e dell'olfatto e ci predispone immediatamente a negare o affermare il gradimento di un piatto. Chiediamoci quanto ci condizionino le foto che compaiono sui social e che esercitano sull'occhio un fascino di ritorno. **Avete mai provato a mangiare bendati?** Può capitarci che uno spaghetti al dente ci appaia troppo cotto e una polpetta, che vista dal vivo si sarebbe rivelata in tutto il suo significato magico religioso, ci sembri sfatta e priva di personalità. “Solo un realismo ingenuo può far ritenere realista la rappresentazione fotografica del reale; se quest'ultima appare obiettiva è soltanto perché le regole che ne definiscono l'uso sociale sono conformi alla definizione sociale dell'oggettività”, argomentava il sociologo **Pierre Bourdieu** (1930 - 2002) introducendo il rivoluzionario concetto di violenza simbolica.

Una cosa è ammirare il quadro dipinto da **Renato Guttuso** nel 1974, *La Vucciria*, e altra cosa è inoltrarci tra la sontuosità della frutta, della verdura, dei pesci e di tutti quei colori e odori che contraddistinguono il mercato più famoso di Palermo, il suo fantastico gioco di screzza-



ture e rumori. Lì magari ti rubano il portafoglio, ma lo fanno con il cuore. Allora che vuoi socializzare in punta di *smartphone*? Magari correndo il rischio che, per fotografare il piatto, la carbonara si rapprenda. C'è modo e modo di farsi venire l'acquolina in bocca, di mangiare con gli occhi, divorare con lo sguardo, tenendo a mente che i nostri quotidiani modi di dire sono tormentati da giri gastronomici di parole.

---

*Tutto il male non viene per nuocere*

---

Siparietto. Tutto il male non viene per nuocere. **Se questo è ormai il sistema sdoganato per far avvicinare i giovani al nutrimento, per stimolare il loro interesse** verso la trasformazione della materia prima in alimento, per introdurli al cibo come godimento dei piaceri della vita, allora ben vengano le nuove piattaforme pensate per offrire esperienze di questo tipo. Ma **facciamo attenzione a cliccare l'hashtag giusto.** E per il momento preoccupiamoci di lottare contro le farine d'insetti, tema che in questi giorni dovrebbe assillarci più della brutta abitudine del sederci a tavola con lo *smartphone* in mano.





# Il dono dei cibi nel *Cantamaggio* della Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*I maggianti, nella notte che precede il 1° maggio, intonano, di casa in casa, strofe beneauguranti.*

**“A**lla luce dorata della primavera, si accosta l’odore del fieno che riempie le narici, nel maggio odoroso che schiude alla speranza e alla gioia”. **Il Maggio, originariamente cantato per salutare la primavera** e le ragazze da marito, sviluppa nei secoli una sua forma drammatica che coinvolge, nella sua esecuzione, le popolazioni dell’Appennino Tosco-Emiliano. Nasce dalle sacre rappresentazioni, ma, in seguito, le imprese guerresche e di amore profano sostituiscono gli argomenti religiosi. **Gli attori vestono costumi sgargianti di pura fantasia, perché il maggiante deve essere una figura fuori dalla vita usuale:** i movimenti esagerati e la voce solenne; le gesta compiute con l’ingenuità e la morale delle favole. La scenografia è lasciata al vino rosso con cui si inaffiano le pause tra un’esibizione e l’altra. **Diverso è il Cantamaggio** augurale, o

*Maggio lirico*, che ogni anno si rinnova nei paesi dell’Appennino. **Dimenticato è il rito del “piantar maggio”**, che consisteva nell’infiggere un albero tagliato in mezzo alla piazza, attorno al quale si svolgevano danze e banchetti. È alle evoluzioni di questa tradizione che dobbiamo sia la pratica dell’Albero della Libertà della rivoluzione francese, sia l’attuale festa del 1° maggio. **Con il tempo, il rito si trasforma cristianamente rivolgendosi alla Vergine Maria gli omaggi e le offerte floreali** in segno di devozione. I fiori si trasformano in “fioretti”, piccole rinunce o atti di virtù da offrire alla Madonna.

*La tradizione del Cantamaggio tiene viva la cultura dell’ospitalità*



Si definiscono “lirici” poiché i cantori, nella sera e **nella notte fra il 30 aprile e il 1° maggio**, con i loro cappellacci cinti da colorati fiori, passano di casa in casa **intonando stornelli beneauguranti**, accompagnati da una fisarmonica e a volte da altri strumenti musicali, come il violino. Durante il cammino, i *maggianti* fanno sosta nei casolari e si offre loro il cibo preparato dalle donne che imbandiscono la tavola **con formaggi, coppa e salami, frittelle di sedano e di farina di castagne, ciambelle dolci e canestrelli**. Così la tradizione del *Cantamaggio* tiene viva la cultura dell’ospitalità, perché ogni famiglia si sente in dovere di accogliere i cantori offrendo i cibi migliori. Se la casa visitata si rivela generosa, il *Maggio* evolve in strofe di elogio e

Una veduta di Montereggio e il monumento simbolo del paese raffigurante un libraio



ringraziamento per i padroni di casa. Se il canto beneaugurale è stato gradito, i *maggianti* ricevono in dono uova, simbolo di fecondità, e altri generi alimentari. Per ricevere l'augurio propiziatorio, i padroni di casa non devono mostrarsi avari: **la canzone prevede infatti due finali ben distinti**. Sotto le finestre di chi offre cibo e bevande, i cantori inneggiano alla vitalità della chiocchia e dei suoi pulcini; al contrario, per chi si rivela gretto e indisponente, le strofe mutano in scherno e augurano "sciagure". Infatti, quando le finestre non si aprono e gli abitanti si dimostrano parsimoniosi, le parole del canto augurano la visita della volpe e della sua progenie.

### *A Montereggio, i maggianti intonano stornelli nei borghi della valle*

Di queste feste primaverili, **in Val di Magra, il principale custode è Montereggio**, la patria dei librai ambulanti che, nel 1952, hanno fatto nascere il **Premio Bancarella**. Il paese sorge nel cuore della Lunigiana, al confine con la provincia de La Spezia ed è posto in posizione strategica in quanto controlla la



via che, attraverso il valico dei Casoni, congiunge la Val di Magra con il mar Ligure. **È un luogo magico, immerso nella natura**, che regala paesaggi pittoreschi e rinnova ogni estate la Festa del Libro. **Il Cantamaggio monteregginno continua a mantenere alcune caratteristiche e a rinnovare alcuni rituali**. I testi sono cantati su una melodia ripetuta all'infinito; i costumi sono pittoreschi e colorati. I *maggianti* portano di casa in casa l'augurio di ritrovarsi insieme, dopo i lunghi mesi d'emigrazione trascorsi lontano dal paese. Il canto è costituito da una serie di strofette o stornelli, intonati nei borghi della valle per la giornata del primo maggio. "È arrivato il maggio bello/Che s'è messo già il cappello;/Un maggio a questo, un maggio a quello,/È arrivato il maggio bello...". Il coro intona la stanza d'apertura, al suono della fisarmonica che ripete lo stornello: "Sulla cima dell'alto faggio/è arrivato il cardellino/col suo canto graziosino/va dicendo 'Viva maggio'/sulla cima dell'alto faggio". Alla strofa si aggiunge di volta in volta il nome del padrone di casa, sollecitando il suo amor proprio attraverso gli aspetti più evidenti dell'ospitalità: gli si chiede di dare da mangiare e bere, onorando così il suo buon nome. I doni raccolti, tutti prodotti locali, andavano un tempo ai poveri del paese, mentre oggi vengono portati all'ospizio per anziani di Pontremoli.

Gli stornelli cantati sono personalizzati secondo l'individuo cui sono rivolti. A una ragazza da marito, per esempio, si canta: "Bella bimba innamorata,/Colorita come una rosa,/Tu presto sarai sposa...". Ottenute le offerte, secondo le possibilità delle varie famiglie, i *maggianti* salutano: "Noi di cuore vi ringraziamo,/Che il Signore vi mantiene;/Arrivederci l'anno che viene,/Augurandovi un buon anno/Noi di cuor vi ringraziamo...".

### *L'usanza si mantiene viva ancora oggi*

Il *Cantamaggio* si mantiene vivo ancora oggi, nonostante lo spopolamento della montagna e l'invecchiamento della sua gente, grazie alla presenza di **numerosi giovani che, affascinati dalla tradizione, rientrano dalle città per l'occasione**. Il vino e la grappa sono il vero carburante della lieta brigata che visita i borghi delle valli circostanti, Suvero, i Casoni, Pieve di Zignago, per far ritorno al paese al tramonto del sole. Con il far della sera, Montereggio si anima di spontanea allegria, tra canti e ricordi accompagnati ancora dalla fisarmonica, dove gli emigranti provano le emozioni che rinnovano il profondo legame col paese da cui sono partiti i loro nonni e bisnonni.



# Il pranzo è servito... nel portavivande

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*I contenitori ermetici  
rappresentano  
un'alternativa ecologica  
e consentono di  
mangiare cibo  
preparato nella  
propria cucina.*

**S**olitamente, più un oggetto è familiare e diffuso, più ha una biografia densa di aneddoti, fatti, luoghi che si intrecciano all'evoluzione degli usi e dei costumi ed evolvono insieme a un pezzo di storia di un Paese. Accade così anche per il portavivande, che tutti conosciamo e abbiamo incontrato almeno una volta, se non ogni giorno. **Oggetto comunissimo e indispensabile**, ci accompagna per i pasti fuori casa e al panino, in piedi al bar, si preferisce un cibo più sano e curato.

*L'esigenza di trasportare  
e conservare il cibo  
è antica e diffusa*

L'esigenza di trasportare e conservare il cibo è antica e diffusa **in tutte le cultu-**

re anche ai giorni nostri: è famoso il **bento giapponese**, elegante scatola in legno laccato divisa in scomparti, il **tiffin carrier indiano**, insieme di contenitori in acciaio, tondi e schiacciati, impilati uno sull'altro, o la **quentinha**, sorta di vassoio rotondo in alluminio, poco più grande di un piatto, tipico del Sud America ma diffuso anche negli Stati Uniti.

**In Italia, già nel 1833, la gavetta o marmitta faceva parte del corredo militare** e serviva per contenere il rancio. Era in ferro battuto pesantissimo. E infatti venne riprogettata nel 1930 in lamiere di alluminio, leggera e senza saldature. Negli anni Cinquanta, **divenne popolare la schiscetta (termine dialettale milanese** - curiosamente difficilissimo da pronunciare per uno straniero - derivato da *schiscia*, perché il cibo veniva schiacciato nel contenitore), simbolo delle fabbriche e del lavoro. Fu **Renato Caimi**, titolare, insieme al fratello **Mario**, della Caimi Brevetti S.p.A., ad avere l'intuizione di produrre, nel 1952, **"La 2000", un contenitore a chiusura ermetica destinato a contenere il pranzo di operai, impiegati e studenti**. All'epoca non c'erano mense aziendali, distributori automatici o locali di produzione e vendita di cibi per asporto, i cosiddetti *take-away*.

Se, un tempo, portavivande e borracce erano l'unica possibilità per portare un pasto fuori casa, oggi rappresentano **un'alternativa ecologica e salutare per la pausa**, perché permettono la **riduzione delle confezioni usa e getta** e, soprattutto, consentono di **mangiare cibo sano, preparato nella propria cucina**. Sono stati scritti libri di ricette e molti cuochi si sono ispirati al portavivande per

La 2000 "Schiscetta" - prodotta nel 1952 da PENTOLUX





Tiffin carrier indiani

creare preparazioni concepite per resistere alcune ore in un contenitore, essere trasportate, eventualmente riscaldate e consumate nel contenitore stesso.

*Colorati e multiformi,  
sono disponibili  
in vari materiali*

Colorati e multiformi, sono disponibili in vari materiali. **I più diffusi sono certamente l'acciaio e la termoplastica.** Due le caratteristiche principali di tali oggetti: la capacità di conservare il cibo alla stessa temperatura - ossia **l'isolamento termico** - e **la chiusura ermetica**. Alla base della prima vi è una scoperta importante, conosciuta come "vaso di Dewar" dal nome del fisico britannico **James Dewar** (1842-1923) che, nel 1892, intuì per primo come un vaso con due pareti separate da una cavità sottovuoto avrebbe permesso, al liquido contenuto all'interno, di mantenere la temperatura iniziale più a lungo. Il primo "vaso a vuoto" fu prodotto nel 1904 da un'azienda tedesca, la Thermos GmbH, che

ne diede quindi per sempre il nome che oggi conosciamo. Sull'intuizione di Dewar si fondano ancora i portavivande e le borracce termiche contemporanee, che **abbinano un design moderno all'antica idea del multistrato con sottovuoto**. Sono nuo-

vi modelli leggeri e maneggevoli, economici, tecnologici e tutti con l'indispensabile chiusura ermetica. Perfetti come regalo per chi non è indifferente alle tematiche ambientali e pronti a diventare un vero e proprio oggetto da collezione.



Bento giapponesi



# Caterina de' Medici e la cucina francese

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

## Realtà o leggenda?

**C**aterina Maria Romula de' Medici, pronipote di **Lorenzo il Magnifico**, giunse in Francia, solo quattordicenne, per convolare a nozze con il coetaneo **Enrico di Valois**, figlio di quel **Francesco I** che mecenatizzò gli ultimi anni di **Leonardo da Vinci** e futuro re Enrico II. Tanto bello e attraente lui, quanto fisicamente insignificante lei: bruttina,

tracagnotta, con gli occhi a palla caratteristici dei Medici, definita sdegnosamente "grassa bottegaia fiorentina" dai cortigiani che le rimproveravano anche la mancanza del sangue reale e di una dote. Divenuta regina consorte alla morte di Francesco I, e reggente quando re Enrico II lasciò prematuramente questa valle di lacrime, **Caterina ebbe l'occasione di essere apprezzata per la raffinatezza dei suoi gusti, la vastità della sua cultura**, che spaziava dalla matematica all'astronomia, dalla fisica alla geografia e

all'astrologia, all'arte ("la regina mecenate"), e per il fatto di avere generato, **fra i suoi dieci figli, tre re di Francia, Francesco II, Carlo IX ed Enrico III** ("la regina madre").

*La storiografia si divide sulla sua figura: tollerante o cinica?*

Tuttavia, non furono tutte rose e fiori, perché in questa fase, quando le sue decisioni potevano assumere un significativo valore politico e istituzionale, la storiografia si divide fra l'apprezzamento del suo atteggiamento tollerante e aperto al confronto, e l'immagine di una Caterina più a suo agio nei panni del cinico *Principe* che il **Machiavelli** aveva descritto riferendosi a suo padre, Lorenzo de' Medici, duca di Urbino. Si vuole, infatti, che Caterina sia stata **tutt'altro che estranea alla strage degli Ugonotti**, avvenuta nella notte di San Bartolomeo (23 agosto 1572). **Due atteggiamenti contraddittori in linea di principio**, ma che si fondono idealmente nella "figura di un grande re", alla quale fu simile - sono parole di **Honoré de Balzac** - quella di Caterina nella storia francese del XVI secolo. Intorno alla sua figura non orbitano, però, solo eventi che ne definiscono il ruolo in quella che oggi qualcuno chiama *Realpolitik*. Nella vita di corte, si stabilì un **rapporto preferenziale fra le attività di Caterina e i desiderata del suocero**, Francesco I: come riporta **Pierre de Brantôme**, nella sua *Vie des femmes galantes*, la duchessina eccelleva nella danza, "in cui ella manifestava bellissima grazia e maestosità" e "ama molto anche la caccia", al punto che, nel 1540, farà realizzare **la prima balestra per signore, che porterà**



Ritratto di Caterina de' Medici ed Enrico II di Francia

Papa Clemente VII, celebra le nozze fra Caterina de' Medici ed Enrico II di Francia



**il suo nome.** Lanciò anche **il modo di cavalcare all'amazzone**, che oltre a essere più pratico di quello allora in uso (il cosiddetto *sambue*), le permetteva di esibire le gambe affusolate, una delle sue poche attrattive fisiche, insieme alle mani. La diffusione di tale modo di cavalcare costrinse, inoltre, le dame di corte ad adeguarsi a un'altra abitudine di Caterina, quella di indossare le mutande.

### *Influenzò il rapporto dei francesi con la tavola e la cucina*

Si è molto scritto e discusso anche sulla sua capacità di avere influenzato il rapporto dei francesi con la tavola e con la cucina. **La tavola venne apparecchiata con tovaglie damascate, le portate si succedevano precedute dal cambio dei piatti, il salato era diviso dal dolce, venne introdotto l'uso del tovagliolo**, "inventato" dal suo conterraneo Leonardo da Vinci alla corte degli Sforza, proprio per evitare lo scempio delle tovaglie. Il figlio e futuro re Enrico III venne incaricato di introdurre l'uso della forchetta, ma pare abbia incontrato alcune resistenze da parte dei commensali, che preferivano continuare ad afferrare il cibo con tre dita e portarlo alla bocca, sia pure con sontuosa eleganza.

Se passiamo al settore di più specifico interesse, quello gastronomico, dalla corposa e recente opera di **Alessandra Necchi** (*Caterina de' Medici. Un'italiana alla conquista della Francia*, Marsilio, 2019), apprendiamo che Caterina approdò alla corte di Francia **accompagnata da cuochi e pasticceri** e dal gelataio **Ruggeri**, inventore dell'**universalmente noto**



**sorbetto.** A essi si deve l'introduzione di piatti divenuti poi tipici della cucina d'Oltralpe: dalla zuppa di cipolle alla frittata, dalle *crêpe* agli *choux* (bignè), ai *macarons*. Vennero utilizzati per la prima volta broccoli, asparagi, piselli, pomodori e i prediletti carciofi, ai quali, specie se cotti nel vino, attribuiva poteri afrodisiaci superiori a quelli di cardo, scalogno, sedano, funghi, fave e cipolle. Del resto, il già citato Pierre de Brantôme aveva attribuito ai cuochi toscani la capacità di "accoppiare le leccornie alla lubricità e a quanto e più la scienza medica conoscesse". **Di numerosi altri piatti o condimenti toscani** troviamo, in altre opere, **il corrispondente nella cucina francese**: per esempio, la salsa colla (*béchamel*), il cibreo (*abbattis en ragoût*), la lingua in dolceforte (*cuissot de marcassin à l'aigre-doux*), lo stiracchio (*miroton de boeuf*), il papero al melarancio (*canard à l'orange*), servito al banchetto di nozze di Caterina, e le ricette definite *à la florentine*.

### *Tra fatti realmente avvenuti e ricostruzioni, la storia si trasforma in leggenda*

Siamo in un campo in cui, contrariamente a quello che avviene per la storia, le nozioni giunte fino a noi non sono solo il risultato di precise annotazioni, quasi quotidiane, di fatti realmente avvenuti, ma spesso si basano anche su ricostruzioni, opinioni personali e deduzioni, potenzialmente capaci di trasformare la storia in leggenda. In una recente e lucida messa a punto dell'argomento, **Giovanni Ballarini**, Presidente Onorario della nostra Accademia, fa notare che, come il mito dell'anno Mille è nato otto secoli dopo, **i rapporti fra Caterina e la cucina francese sono stati ignorati per**

**trecento anni**; infatti **Legrand d'Aussy**, nella sua *Histoire de la vie privée des Français* (1782), non ne fa menzione alcuna. Tale intervallo è riempito solo da due dati storici, il cui valore, ai fini della nostra problematica, è però solo speculativo: Caterina fece arrivare in Francia *De honesta voluptate et valetudine* del **Platina** verso la fine del 1500, mentre l'opera ritenuta basilare per la cucina francese e che unisce la gastronomia italiana alle cucine regionali di Francia (*Le cuisinier François* di **Pierre de la Varenne**) vide la luce nel 1680. Nel 1822, **Antonin Carême** scrisse che i cuochi della seconda metà del Settecento avevano apprezzato il gusto della cucina italiana introdotta da Caterina alla corte di Francia, mentre, per **Flammarion**, i grandi cuochi francesi sarebbero stati dei buoni allievi, tanto buoni da surclassare i maestri. Più deciso, **Jean Orioux** (*Catherine de Médicis, ou la reine noire*, Flammarion, 1986) sostiene che i fiorentini hanno riformato l'antica cucina francese e sono i padri di quella moderna.

**Il passaggio al terzo millennio non ha indebolito l'attrattiva del nostro quesito**, che, negli ultimi dieci anni, è stato affrontato in due opere, ambedue di origine transalpina, di cui una decisamente demitizzante (**Paul Aron**, *Le mangeur du XIX siècle*), la seconda più possibilista (**Briost-Quellier**, *La table de la Renaissance. Le myte italien*).

All'uomo della strada, al buongustaio che si siede a una tavola non rimane che ricercare la soddisfazione del palato, considerando che, nelle grandi questioni storiche, raramente la verità si trova agli estremi.

Però, Caterina o non Caterina, se ci fermiamo a considerare la realtà che ci circonda, ci dev'essere un motivo per cui Parigi è sempre più piena di ristoranti italiani e per trovarne uno francese a Milano...



# La categoria del raviolo

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Il divertente e arguto dibattito per far uscire i ravioli dalla categoria delle pastasciutte, esegrate dai Futuristi.*

Il Futurismo, che deflagrò a inizio Novecento, fu una vera rivolta culturale che sconvolse il mondo della Belle Époque. In ogni settore, la consuetudine diventò **passatismo**, parola che rappresentava l'insofferenza verso le tradizioni, incapaci di rispondere alle esigenze del mondo, che, incamminandosi verso nuovi scenari, apriva spazi e liberava energie. La contestazione fu globale nel **voler respirare un'aria diversa**, nella convinzione che i

paradigmi esistenti fossero ormai superati. **Neppure la gastronomia sfuggì a questa ondata.** All'inizio degli anni Trenta, a Parigi, **Marinetti**, vate del movimento, teorizzò la cucina futurista che mandò al rogo i vecchi menu e propose nuove ricette.

**I piatti futuristi hanno nomi fantasiosi**, gli ingredienti presentano **accostamenti inusuali tanto estrosi quanto rivoluzionari**: montone allietato da salsa di gamberi; vitello da rendere ebbro con l'assenzio; aringa condita con gelatina di fragole. Né si dimentichi il *porcoeccitato*: salame senza pelle, servito diritto in un piatto contenente caffè espresso bollente misto ad acqua di Colonia.

Sotto l'implacabile mannaia antipassatista cadde pure la pastasciutta, condannata perché appesantiva e abbruttiva chi la consumava, per di più illudendo sulla sua capacità energetica. Marinetti, alla pasta che a suo avviso rendeva scettici, lenti e

pessimisti, preferiva il riso considerandolo alimento patriottico.

*Un gruppo di futuristi liguri non digerì bene la scomunica della pastasciutta*

Non mancò un acceso *débat*, cui partecipò anche un gruppo di futuristi liguri che non digerirono bene la scomunica della pastasciutta.

A metà gennaio del 1931, Marinetti partecipa a Genova all'inaugurazione della Mostra d'Arte degli artisti del gruppo *Sintesi*, che comprendeva Farfa (al secolo **Vittorio Osvaldo Tommasini**), **Pietro Gaudenzi**, **Joseph-Marie Lo Duca**, **Giacomo Picollo**, **Lelio Pierro**, **Luciano Lombardo**, **Liberio Verzetti** e **Tullio d'Albisola**, all'anagrafe Mazzotti.

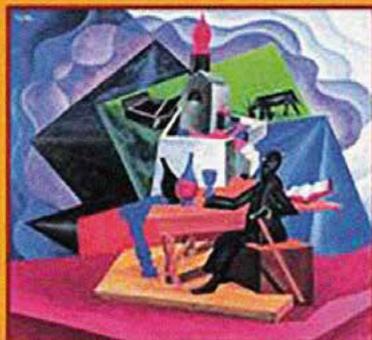
Sono pittori, ceramisti, poeti ma soprattutto sono giovani. Del tutto convinti della bontà delle idee futuriste, sono devoti osservanti del Filippo Tommaso cui, da adepti fedelissimi, si rivolgono con rispetto dandogli del *Voi* e chiamandolo *Eccellenza*.

Solo su una cosa contrastano con il Maestro: **sono tutti accaniti raviolomani**, neologismo che inquadra gli appassionati del raviolo.

Finita l'inaugurazione, i *Sintetici* avanzano a Marinetti un'ardente *supplica*. Pronti a unire alle sue le loro forze, per combattere una guerra senza quartiere contro maccheroni, vermicelli, spaghetti e tortellini, affermano di essere del tutto consenzienti con l'*ardito manifesto della cucina futurista* ed elogiano Marinetti che ha demolito le cucine regionali che fanno ormai solo di stantio. Ribadendo che si devono combattere sia le vecchie vivande sia gli insipidi piatti che vengono dall'estero, gli



F.T. MARINETTI  
& FILLIA  
LA  
CUCINA  
FUTURISTA



otto futuristi si dicono pronti a salire sulle barricate per agitare stendardi con su scritto *Morte alla pastasciutta, evviva il carno-plastico*, la grande polpetta cilindrica ideata da **Fillia**: carne di vitello arrosto, ripiena di undici verdure, servita con salsa di mele contornate da salsicce, il tutto poggiato su tre sfere di carne di pollo.

*Dichiarano simpatia per i ravioli, che provocano elasticità ai muscoli e al cervello*

È una professione di fede fondata sulla totale ortodossia, per cui non c'immagineremmo che, dopo tanta convinta adesione ai dogmi culinari enunciati dal Filippo Tommaso, gli otto *Sintetici* si discostino dalla linea del Maestro. Uniti a lui per *doveri di riconoscenza e di amicizia, gli chiedono leale neutralità verso i ravioli per i quali dichiarano una profonda simpatia*. Perché i ravioli, così dicono, oltre a essere *squisiti e facilmente digeribili*, provocano *elasticità ai muscoli e al cervello*, motivi per cui ne raccomandano la presenza in ogni dieta alimentare.

Tuttavia, nell'argomentazione dei *raviolomani* si avverte odore di eresia. È forte, infatti, la contraddizione fra il piacere del raviolo e l'essere questo piatto comunemente inserito nell'esecrata categoria della pastasciutta.

**L'incoerenza stride e superarla non è facile**. Poi, finalmente, spunta fuori il colpo di genio che adatta il piacere del raviolo all'osservanza della regola marinettiana. *L'escamotage*, che fa uscire dall'*impasse*,

si trova in un'argomentazione dottrinale che derubrica il raviolo, inserendolo in una diversa classificazione.

Il *deus ex machina* è *La Cuciniera genovese ossia la vera maniera di cucinare alla genovese*. È uno scritto del 1893 di **Giobatta e Giovanni Ratto**, padre e figlio, dove, a pagina 46, si sostiene che *i Ravioli, in genovese Ravieu, sono la regina di tutte le minestre*.

**Minestra** è la parola magica che sparglia la situazione perché *u ravieu*, essendo dichiarato dagli addetti ai lavori *minestra*, non è apparentabile con gli spaghetti e i prodotti consimili che appartengono alla *vil razza dannata* delle pastasciutte.

Il libro dirime la *querelle* all'interno del movimento. Non è un testo qualsiasi ma un'opera acclamata su cui nessuno ha mai avuto da ridire. Dunque, dice il vero se garantisce che i ravioli sono minestra e non pastasciutta, assicurazione che non scontenta il Maestro e accontenta il palato dei *Sintetici*. I ravioli, dunque, li accettino, cioè li divorino, anche i più solerti futuristi sicuri che ingurgitandoli non commettono alcun atto impuro.

*Crediamo che su questa premessa la nostra supplica sarà accettata dall'Eccellenza Vostra*, chiosano nella loro istanza i *raviofuturisti* che forse contano, oltre che sulla benevolenza del loro Profeta, anche sul fatto che anche lui gradiva un buon *ravieu*. Viene alla mente una frase famosa. *Santità, il mio cuore è cattolico, ma lo stomaco è luterano*. Così si scagionava **Erasmus da Rotterdam** con **Papa Paolo III** che lo re-darguiva perché mangiava carne di venerdì. Pur sapendo di commettere un peccato mortale, Erasmo trasgrediva con-

scio che, a preservarlo da scomunica e sanzioni del genere, bastava la sua fama. Così, *niuno male gliene incolse*, almeno qui sulla terra. Altrove non si sa, ma confidiamo nell'immensa misericordia del buon Dio.

*Spesso la purezza dell'idea si contamina a contatto con la realtà*

Ignoro la risposta di Marinetti, ma una conclusione, sulla scia delle parole dell'umanista olandese, è facile da trarsi: l'ideologia è gran bella cosa, ma spesso la purezza dell'idea si contamina a contatto con la realtà.

Resta da dire che la supplica termina con un'aggiunta, dove ai ravioli si uniscono le trenette, ma solo quando siano *avvantaggiate col pesto*. Per i *raviofuturisti* le trenette sono da sconsigliarsi essendo *un rifiuto di pasta tutto crusca e priva di glutinati* sì che anche *la colla dei calzolari* è più appetibile. A meno che non si gustino condite con il pesto, perché a ogni regola corrisponde un'eccezione. Questa *salsa, estratto di primavera, col forte profumo della Liguria*, dal colore smeraldo che ricorda *le gesta eroiche dei nostri padri che vogliamo emulare*, beatifica le trenette e le nobilita. Infatti, per indicibile miracolo, il pesto le trasforma in *leggerissime trine di Chiavari* che, morbide e soffici come i merletti del Tigullio, scendono nello stomaco dando la forza per buttarsi in *gesta dinamiche e velocemente audaci*: per rispettare il dettato futurista e serbare la memoria dei predecessori le cui orme gloriose si vogliono ricalcare.

Si potranno giudicare ingenua queste parole della supplica qua succintamente descritta, ma ci si ritrova nobiltà del gusto, prelibatezza del palato, aristocrazia della qualità, élite del sapore. Insomma, un'antologia della raffinatezza.

A noi fanno nascere l'acquolina in bocca: siamo degli inguaribili raviolomani, cui importa ben poco sapere a quale categoria, pastasciutta o minestra, si debba ascrivere *u ravieu*: basta e avanza averlo davanti al piatto.



# Il bossolà della “Leonessa d’Italia”

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Una sorta di alto ciambellone, che riflette il carattere della gente bresciana, tutto sostanza e concretezza.*

**È** per tutti la “Leonessa d’Italia”, **Brescia**, eletta, **assieme a Bergamo, Capitale Italiana della Cultura nel 2023**. Una città con una storia alle spalle fatta di gente solida e operosa sin dalle sue lontane origini romane, mantenuta poi nei secoli. Terra di confine tra i territori della Serenissima Repubblica e la

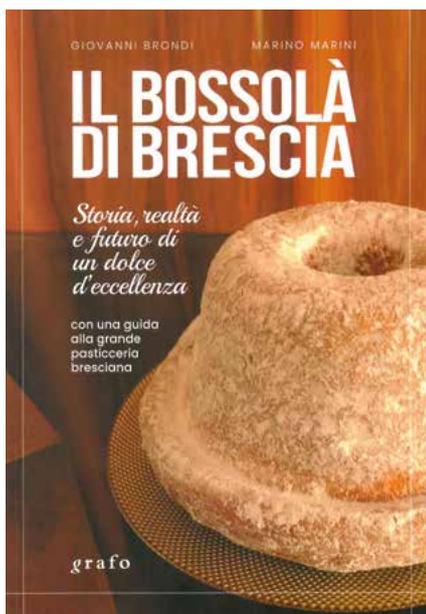
signoria dei Visconti. Leale e combattiva tanto che, **nel 1438**, lo stesso **Senato veneziano la proclamò “Leonessa e degna sposa del Leone”**. Passata alla storia la Repubblica dei Dogi, Brescia resistette con uguale valore alla dominazione austriaca tanto che, **nel 1860**, con le sue famose **“Dieci giornate”**, salì di grado con la promozione a “Leonessa d’Italia”. Negli anni del miracolo economico, la città confermò il suo ruolo di riferimento nazionale nel campo dell’industria: suoi i re del tondino, per non parlare di un evento entrato nella leggenda, la rombante **Mille Miglia**, che fece sognare tutta l’Italia, con partenza e arrivo in viale Venezia. Eppure, nonostante tutte queste indiscutibili medaglie sul petto, Brescia e il Bresciano, in tema di tradizione culinaria, non godono ancora della conoscenza diffusa che meritano, tanto da far dire a una penna di indiscussa esperienza, come **Marco Guarnaschelli Scotti**, che, “nonostante anni di gastronomadismo geografico e culturale”, rimase sorpreso dalle scoperte fatte nel leggere un testo che gli sottopose **Marino Marini** per una sua introduzione a **La Cucina bresciana**, pubblicato per Tarka edizioni alcuni anni fa.

*Diverse le ipotesi sull’origine del nome*

Saltiamo allora i pur conosciuti *casoncelli* (sorta di ravioli ripieni) e le tentazioni a tiro di spiedo, per arrivare direttamente al dolce finale, la *madeleine* del buon ritorno, ossia il **bossolà**. **Un autentico incrocio di storie e tradizioni** che affon-

dano le radici nei secoli, partendo dalla semplicità della vita rurale di un tempo. Già sull’etimo è una sfida a colpi di citazioni. Inizia **Iginio Massari**, l’indiscusso re della pasticceria bresciana (e nazionale) con una testimonianza che parte dai Celti, in epoca preromana. Il riferimento, sostiene Massari, rinvia al serpente attorcigliato su sé stesso cui, con un po’ di fantasia, si può associare la forma della nostra attuale coccola golosa. Altri, invece, vedono un riferimento alla *buccina*, la tromba ricurva dei legionari Romani, e *bucellaro* era l’addetto che la distribuiva ai vari reparti. **Da lì la traslazione bresciana in besolat da cui poi bossolà**.

Nell’ideale gemellaggio che vede legata Brescia a Venezia (che molto ha influito in varie declinazioni culinarie del territorio), l’**aggancio storico** è collegato alla **battaglia di Maclodio**, nel **1427**, che vide la vittoria definitiva contro le truppe viscontee. Per festeggiare l’evento, il **conte di Carmagnola** distribuì alle sue truppe un dolce lievitato, patrimonio di famiglia, che **venne chiamato bussolà, in suo onore**, poiché, all’anagrafe, il conte recitava Bussone. Dà supporto a tale tesi un testo curato da **Alberto Cougnet**, singolare figura di medico e gourmet che, da una analisi dei listini dei panettieri del XV secolo, vede citati il pan forte a Siena, il pan pepal a Bologna e il **bussolato a Brescia**. Al termine di questa lotteria tra storia e leggenda, forse la miglior sintesi è quella di **Emilio Dal Bono**, già Sindaco della città: **“Il bossolà è una potente madeleine**. Il gusto delicato è il segreto della sua bontà. **Riflette il carattere della sua gente**, tutto sostanza e concretezza, senza inutili orpelli”. Una leonessa addolcita, insomma, che merita di essere





valorizzata al meglio, anche perché, come ha voluto ben approfondire, in un'interessante indagine, **Giovanni Brondi**, grazie anche al suo **Bossolà di Brescia** (Grafo edizioni), uscito pochi mesi fa, il bossolà è poco conosciuto tra i giovani, ma più si sale con l'età, e più la sua fidelizzazione è ben radicata, anche se limitata prevalentemente entro i confini cittadini, pur se **altre versioni si trovano poi nelle diverse realtà di un territorio assai complesso**, che va dai laghi, alla pianura, alle valli.

### *Una preparazione nata nelle cucine di famiglia*

Una preparazione nata nelle cucine di famiglia, poi evolutasi, le cui prime tracce scritte si hanno a partire da metà Ottocento, quando il bossolà inizia a essere lavorato nelle pasticcerie professionali, e non più nelle case o nei forni dei panettieri di vicinato. Nel **1836**, apre la sua **pasticceria Carlo Chiappa**, il quale punta su **bossolà** e **persicata** (altra tradizione locale), anche per porre una prima resistenza dolciaria alla diffusione del panettone meneghino. Seguirà, nel **1862**, la **pasticceria Piccinelli**, ora gestita dalla **famiglia Gerasi**. Grazie a loro, il bossolà inizia a raccogliere i meriti riconosciuti, **premiato addirittura**

**da re Vittorio Emanuele II** in visita in città.

**Le prime ricette dettagliate si trovano agli inizi del 1900**, in un testo di Alberto Cougnet, ripreso poi dal pasticciere **Giuseppe Ciocca**. Inizialmente, si trattava di due impasti fatti con successive lievitazioni. **Ingredienti molto semplici**: acqua, farina, lievito, burro, uova, zucchero. Ne deriva una sorta di alto ciambellone con il centro cavo. Questo grazie a uno stampo che si rifà a quello inventato da **Brillat Savarin** per il suo famoso riso, mentre, nella versione casalinga, le nonne usavano porre una scodella al centro della classica tortiera.

Se, negli ultimi anni, il bossolà ha assunto una sua identità abbastanza omogenea, negli anni passati si è cercato di incuriosire il potenziale consumatore anche con altre tentazioni golose, dal cedro candito e l'uvetta sultanina nell'impasto, a una corolla in superficie, simil panettone, con zucchero e mandorle tritate.

Suo ambasciatore, negli ultimi anni, Iginio Massari che non solo ha portato la sua **lievitazione ad alternarsi in tre tempi diversi**, ma ha avuto l'intuizione anche di **portarlo al di fuori del suo calendario consueto**, ossia dall'autunno sino a Natale, in quanto **"se un dolce è così buono, perché limitarsi a mangiarlo pochi mesi l'anno"**. Massari *testimonia* a tutto campo, non solo nella sua trincea pasticciera quotidiana, ma

pure mediatica, in quanto, a novembre dello scorso anno, assieme alla figlia **Debora**, ha condotto presso il teatro cittadino un importante evento **"Sua Maestà il bossolà, storia e futuro del re dei dolci bresciani"**, perché è proprio con questo dolce che Brescia potrebbe farsi conoscere anche al di là dei confini.

### *Alcuni cugini minori interessanti da conoscere*

Uno dei primi obiettivi, la **creazione di un Consorzio dedicato**, come suggerito da **Giovanni Brondi**, "Così da riunire, sotto un'unica bandiera, produttori, rivenditori e ristoratori". Il bossolà della "Leonessa" ha anche altri **cugini minori** interessanti da conoscere, come quello della **Val Sabbia**, detto **scalitù**, originariamente cotto sotto la cenere, o i **due della val Camonica**: quello di **Borno**, con tanto di **certificazione De.Co.** (l'impasto prima bollito in acqua e poi passato al forno) o quello di **Esine**. Sugli **abbinamenti**, poi, un caleidoscopio intrigante, dai classici **zabaione** o **crema inglese**, sino al **brodo di giuggiole**, per non parlare di chi se lo gode sorseggiando **whisky scozzese**, in un divertente equilibrio di contrasti, **anche se il consiglio della nonna**, sempre attuale, è di inzupparlo in un bel bicchiere di latte.



# I biscotti di zia Milena

di **Gabriella Pravato**

*Accademica di Roma Eur*

*In un paesino sulla collina di Cerveteri, è tradizione, ancora oggi, prepararli in occasione dei matrimoni.*

**S**ulla collina della città etrusca di Cerveteri, poco lontano dal mare, sorge il Sasso, borgo medievale adagiato, come in un presepe, tra un monte e un sughereto. In questo paesino da favola, piccolo, raccolto, silenzioso, con il suo castello e il suo marchese, **alla metà del 1900, sono nati semplici biscotti messaggeri di felicità: i biscotti della sposa** o, meglio, i biscotti di zia Milena, perché è così che ancora oggi vengono chiamati.

Sono gli anni in cui la Repubblica, appena nata, ha iniziato la ricostruzione di una Nazione stremata e affamata dalla guerra. **Le Poste celebrano l'Italia con una serie di francobolli dedicati al lavoro.** Venti immagini per venti regioni, con il Lazio rappresentato in un francobollo da quaranta lire con un "Carro a vino". Un carrettiere che procede su un'antica strada romana, sullo sfondo della cupola di San Pietro e dell'acquedotto romano. **Enrico Piaggio**, copiando le *Welbike* dei

Borgo medievale di Sasso



paracadutisti americani, immette sul mercato la Vespa. Veloci come le due ruote, le case di città si modernizzano con l'arrivo degli elettrodomestici. Il frigorifero, la lavatrice, la cucina a gas semplificano la vita delle donne, ma al Sasso no, tutto resta immutato, la vita è quella di sempre.

*Mentre l'Italia si modernizza,  
nel borgo medievale  
tutto resta immutato*

Nel borgo vive **Milena Folli**, una ragazza generosa, volenterosa che ama sperimentare e che, sotto la guida della nonna, inizia a mettere "le mani in pasta". E così, come spesso accade in cucina, **quasi per caso crea, in occasione di un matrimonio, dei nuovi biscotti**. Pochi gli ingredienti: la farina di grano tenero Roma, coltivato nei terreni dei marchesi **Patrizi**, presi in affitto con un contratto detto "al quinto"; uova, zucchero, latte delle sue mucche, strutto o burro a seconda delle stagioni, ammoniaca acquistata nella farmacia di Cerveteri e il liquore Alkermes per la glassa rosa. **Biscotti da inzuppo da tuffare nella cioccolata calda**, da offrire la mattina delle nozze durante il piccolo rinfresco nella casa della sposa, mentre le campane della piccola chiesa, custode di una reliquia della Santa Croce lasciata dai Crociati, suonano a festa.

*I biscotti del giorno più bello,  
che non si dimentica*

I biscotti del giorno più bello, quello che indipendentemente da come la vita andrà, non si dimentica. **I biscotti della condivisione**, quelli che quasi per magia riescono a unire tutti, donne e uomini, e a far accantonare, anche solo per un giorno, eventuali dissapori e antipatie.

**Ancora oggi i biscotti di Zia Milena sono un rito** che si compie solo in occasione di un matrimonio. Rappresentano il Sasso, le sue radici, la sua identità. **Se ne offrono cinque come i confetti**, perché cinque sono gli auguri che si fanno

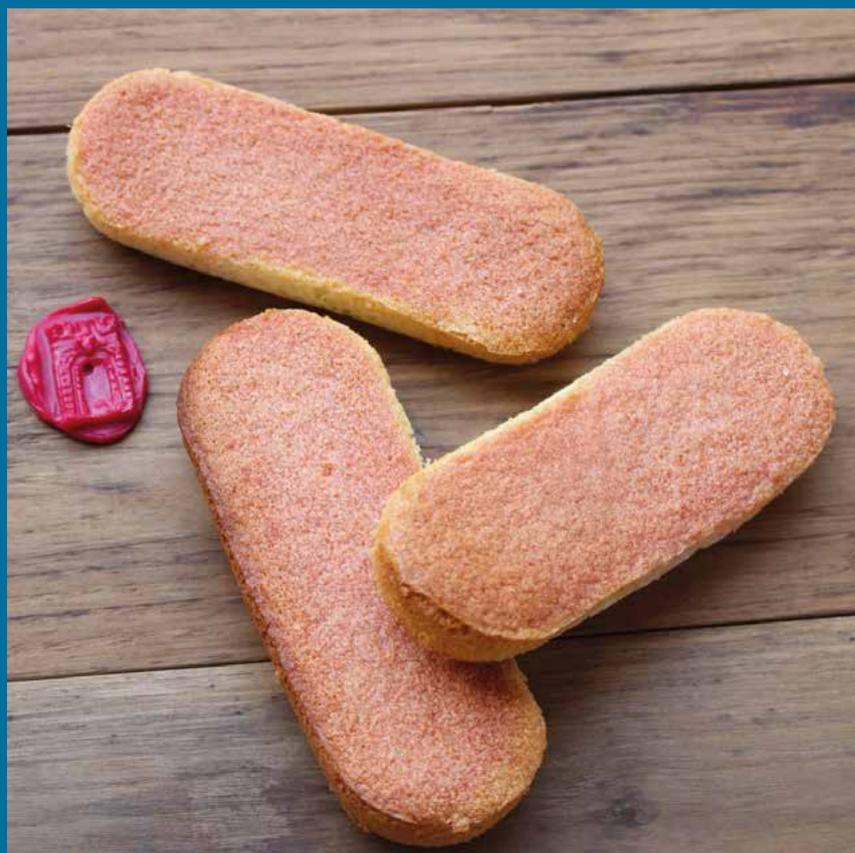
alla giovane coppia che sta per nascere: auguri di felicità, salute, ricchezza, fertilità e lunga vita. Il biscotto **si ricopre di un sottile strato di glassa rosa perché dolce e rosea sarà l'unione** tra i due cuori che si amano.

La loro preparazione è fatta di gesti semplici, antichi e sempre uguali per tutte le donne del borgo. Sono ricordo, emozione, sogno; sono il passato, ma anche il presente. Una ghiottoneria la cui ricetta va difesa perché non sia dimenticata.

## LA RICETTA

**Ingredienti (per 40 biscotti):** per i biscotti: 500 g di farina 00 (w 210-230), 2 uova, 50 g di latte, 180 g di zucchero semolato, 100 g di strutto o burro, 25 g di ammoniaca, buccia grattugiata di arancia e limone. Per la glassa: 120 g di zucchero semolato, Alkermes.

**Preparazione:** versare sulla spianatoia la farina, lo zucchero e fare la fontana. Al centro, porre le uova leggermente sbattute, il latte dove sarà stata sciolta l'ammoniaca, il burro morbido a pezzettini (o lo strutto) e la buccia grattugiata dell'arancia e del limone. Impastare in modo da legare bene gli ingredienti; formare con la pasta una palla, avvolgerla nella carta da forno e lasciarla riposare per 30 minuti. Riprendere la pasta e formare i biscotti creando dei rotolini lunghi 10 cm e alti 1,5 cm. Preparare la glassa unendo allo zucchero il liquore Alkermes, mescolando con una frusta. Glassare i biscotti. Disponerli su una placca da forno imburata e infarinata (o rivestita di carta da forno). Cuocere i biscotti in un forno statico preriscaldato a 170 °C per 15 minuti. Una volta cotti, disporli su una griglia a raffreddare e servirli, accompagnandoli, a piacere, con una tazza di cioccolato.





# Braciole alla messinese

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Avviato l'iter  
per il marchio De.Co.  
a una delle specialità  
gastronomiche  
di Messina.*

**U**n caratteristico piatto messinese - le braciole di carne - è stato scelto per avviare l'iter del marchio De.Co, la Denominazione comunale di origine, per la crescita di un'eccellenza gastronomica e rendere riconoscibile e distintiva una specificità del territorio. A formare questa rete, oltre al Comune di Messina, anche Sicindustria Messina, l'Università e la Camera di Commercio.

**Le braciolette o braciole alla messinese, in dialetto braciuletti, braciuleddi o bracioli, sono spesso identificate, in modo erroneo, come spiedini.** Solo nel

rispetto del disciplinare della vera ricetta - preparazione e cottura -, rappresentano l'autentico piatto iconico della cucina peloritana a base di carne di manzo, conosciuto ed esportato con varianti, esasperazioni, contaminazioni, e anche mistificazioni, in tutte le zone della Sicilia, dell'Italia e persino all'estero.

Già nel dizionario siciliano italiano di **Antonino Traina**, del 1868, appare il sostantivo femminile braciola quale "fetta di carne cucinata revvolta, polpetta: braciula avvolta e braciuletta, braciola più piccola"; e nel dizionario siciliano italiano di **Vin-**



**cenzo Mortillaro** (1881), compaiono il vocabolo *braciola*, con il rimando a *purpetti* e *braciuletta*, fetta sottile di carne. Ciò giustifica anche la descrizione che si trova nel vocabolario etimologico di **Francesco Zambaldi**, del 1889, alla parola braciola: "fetta di carne che si cuoce sulla brace o nel tegame".

### Storia e leggende attorno alla nascita della ricetta

Attorno alla nascita della ricetta si ritrovano riscontri in "leggende" e storie cresciute o costruite attorno alle origini delle bracirole alla messinese che, per taluni, sarebbero datate nel XVI secolo e attribuite agli Spagnoli che adoravano cucinare tale pietanza. Si ascriveva, a tal proposito, la denominazione di "**bracirole della Regina**" perché la sovrana **Giovanna di Spagna, detta "la pazza", si diceva ne fosse ghiotta** al punto da assumere dieci cuochi per la preparazione del piatto. Uno di questi divenne suo amante, ma dovette fuggire dall'ira di **Carlo V d'Asburgo**, figlio di Giovanna e legittimo erede al trono di Spagna, e riparare in Sicilia, diffondendo anche a Messina la ricetta che divenne un piatto tipico del territorio.

Un racconto più popolare riguarda l'espedito delle massaie messinesi di bruciare solo il grasso per non svelare, al vicinato, l'indigenza familiare, quindi la carenza di carne. In realtà, per sfamare le famiglie inventarono le "bracirole messinesi", ripiene di pan grattato. Era un artificio che celava, con il profumo diffuso sulla brace dalla sugna e dall'aglio mescolato alla mollica della farcia, arrostiti più consistenti, come lo fu la "pasta con le vongole fuiute" di **Eduardo De Filippo** che, nel 1947, creò un piatto in cui il profumo di mare è soltanto un'illusione generata dall'uso abnorme di prezzemolo. **La prima testimonianza documentata** di "involtini" si trova in un'opera del 1400: il *De arte coquinaria* del Maestro **Martino da Como**: "Per fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne". Riconducibili alla ricetta di Mastro Martino sono



quelle proposte da **Giovanni de Rosselli**, autore de *Opera nova chiamata Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, uccelli e pesci*, pubblicato per la prima volta nel 1516 e che ebbe circa 17 riedizioni in italiano e francese, una delle quali fu stampata nel 1606 in Messina, per i torchi di **Lorenzo Valla** con licenza de' Superiori. Valla, come molti coevi peloritani, era un tipografo-editore erudito, attivo nella Messina del 1600, città florida e priva di provincialismo, e aveva un'intensa collaborazione con l'editore-stampatore genovese **Brea**, il quale si sentiva messinese "per elezione", città per la quale "... ho voluto per mezzo delle mie stampe di nuovo farla vedere al mondo". Tutto ciò può far ipotizzare come l'*Epulario* sia stato distribuito in Sicilia diffondendo, soprattutto a Messina, la ricetta delle *brasuole*, che negli anni seguenti registrò naturali evoluzioni.

Il filosofo e letterato italiano **Vincenzo Corrado**, ma anche uno dei maggiori cuccinieri che si distinsero tra il 1700 e il 1800 nelle corti nobiliari di Napoli, scrisse di "cucina mediterranea" e, nel suo *Il Cuoco galante*, pubblicato nel 1773, si ritrovano tracce vicine alle bracirole messinesi "*Bracirole in arrosto*".

*Grazie a tre "ambasciatori messinesi della braciola", ne è stata riconosciuta l'eccellenza*

È, tuttavia, in età contemporanea che, a Messina, grazie a tre "ambasciatori della braciola", è stata riconosciuta la peculiarità

per questo prodotto gastronomico ormai noto e apprezzato, con la toponimica espressione di *bracirole alla messinese*. Uno dei primi di tali personaggi, oggi tutti scomparsi, fu **Natale Costa** dell'omonima trattoria, celebre per le bracirole ma soprattutto per quel pesce-stocco, vincente durante una sfida gastronomica televisiva, tra Messina e Genova, nel corso del programma Rai, *A Tavola alle 7*, condotta da **Luigi Veronelli**, dopo il debutto del 22 marzo 1974. A sovrintendere la cucina era la madre, donna Peppina Soraci, la "Maestra", attribuendole i segreti della cucina peloritana. Leggendaro oste-divulgatore fu **Don Mommo**, con le sue inimitabili bracirole, grosse, cotte sulla carbonella, proposte in una casetta tra il residuo verde di una periferia urbana scomparsa, meta di studenti, comitive di famiglie e buongustai, che accompagnavano le bracirole con vino servito nelle bottiglie di vetro trasparente, o nella classica *fojetta* da mezzo litro, in uso negli anni Cinquanta.

Poi arrivò **Alberto Sardella**, titolare del ristorante "Sporting Mortelle", che oltre a proporre le sue squisite bracirole di carne, "**inventò**" quelle di **pescespada**. Le sue braciolettine alla messinese furono anche proposte a Campione d'Italia, "ospitate", nel 1972, nel ristorante "Le Rose" del Casino municipale, per un gemellaggio gastronomico sul lago di Lugano, che valse ad Alberto il riconoscimento del *Marranzano d'oro gastronomico*. Nel 1974, l'Accademia gli assegnò il diploma di Cucina Eccellente e gli furono attribuite poi le tre forchette e una stella della Guida Michelin.



# Lo zenzero, spezia dalle molte virtù

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Proprietà benefiche e versatilità gastronomica.*

L'attuale ampia disponibilità, sui banchi dell'ortofrutta, dell'allungato e bitorzoluto rizoma beige dello *Zingiber officinale* R. rappresenta il piacevole ritorno, alla ribalta gastronomi-

ca e fitoterapica, di **una spezia forse troppo a lungo messa da parte.**

Le antiche culture orientali attribuivano allo zenzero numerose proprietà medicinali e, per questo motivo, era utilizzato come componente di molti rimedi erboristici, principalmente **per il benessere dello stomaco e come antinfiammatorio.** **Confucio** non terminava mai un pasto senza masticarne un pezzetto; **Pitagora** lo considerava un antidoto al morso dei serpenti; **Plinio il Vecchio** lo consigliava come digestivo. **Nel Corano**, addirittura, lo zenzero (*zanjabil*) è descritto come una delle piante presenti nel giardino delle

delizie per la gioia dei beati: "Ed essi riceveranno una coppa contenente una miscela di zenzero".

Il celebre medico e botanico greco **Dioscoride**, nel suo *De materia medica*, ricorda: "Lo zenzero è una pianta particolare che viene largamente coltivata nell'Arabia, dalla parte dei Berberi. Lo usano ancora verde per diversi scopi, come noi la ruta, facendolo bollire nelle loro bevande, prima dei pasti, e mescolandolo come condimento nei cibi bolliti. Inoltre, scelgono le parti esenti dai vermi, le mettono in conserva e le spediscono entro orci di terracotta".





### *Gli impieghi terapeutici consigliati in passato*

**Hildegard von Bingen**, una delle figure femminili più note del Medioevo e venerata come Santa dalla Chiesa cattolica, nel libro *Physica (Storia naturale o Libro delle medicine semplici)*, descrivendo oltre 175 erbe aromatiche e spezie, nelle sue ricette per il corpo e l'anima, raccomanda lo zenzero **per curare stipsi, occhi anebbiati, dolori di stomaco, macchie della pelle, mal di mare...**, ma curiosamente lo sconsiglia ai sani che diventerebbero fiacchi e dissoluti.

Nel **Regimen Sanitatis Salernitanum** (XII-XIII secolo), è contenuto un apprezzabile riferimento agli impieghi terapeutici, che sostanzialmente sintetizza quelli riconosciuti dalla moderna farmacoterapia: "Al freddo dello stomaco, dei reni e dei polmoni, lo zenzero ardente si oppone giustamente, disseta, ravviva, eccita il cervello e nella vecchiaia si risveglia l'amore giovane e nuovo".

**Proprietà antinfiammatorie, antireumatiche, antiossidanti, digestive e toniche**, in grado di aiutare a combattere quelle che siamo soliti definire "le malattie del mondo moderno", grazie alla presenza di principi attivi come gingeroli, shogaoli, paradolo e zingerone. **Uno studio condotto nel 2015** ha evidenziato che lo zenzero **potrebbe avere anche significative proprietà anti-diabetiche**.

Per la capacità di rendere più digeribili i cibi, coprire i cattivi odori... e "risvegliare gli appetiti sessuali", i sapori del Medio-

vo e del Rinascimento ruotano intorno allo zenzero, diventato in Europa una delle spezie più usate in cucina e la più commercializzata insieme al pepe nero.

**Francesco di Balduccio**, un mercante del 1300, autore del *Libro di divisamenti di paesi e di misuri di mercatantie e d'altre cose bisognevoli di sapere a mercatanti*, noto come *Pratica della mercatura*, racconta che, in quell'epoca, la gamma delle spezie utilizzate in cucina era cresciuta notevolmente rispetto agli anni precedenti, citando, addirittura, sei tipi di zenzero (*gengiovo*).

**Geoffrey Chaucer** (*The Canterbury Tales*, 1387-1400), scrive rapito: "Piante di ginger verde e pallida liquirizia, e chiodi di garofano che offrivano la loro dolcezza insieme alla noce moscata da mettere nella birra... o da conservare in uno scrigno".

**Nel ricco mercato veneziano delle spezie, si classificavano tre qualità di zenzero:** il comune *belledi* (termine arabo che significa selvatico), il colombino (con riferimento al porto di Columbum o di Quilon a Travancore) e il micchino (proveniente dalla Mecca). Quest'ultimo era il più delicato e il più ricercato all'epoca.

**Maestro Martino da Como** (*Libro de arte coquinaria*, 1450), cita lo **zenzero in non meno di 40 ricette**, dal *civiero* di selvaggina selvatica al *mirrause* catalano, dal pastello di rigaglie di gallo alla minestra di brodetto, dal bianco mangiare di Quaresima alla torta bianca.

Nell'opera di uno dei maggiori botanici italiani del Rinascimento, *I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli sanese, medico cesareo nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, 1544, dello zenzero viene fatta una dettagliata descrizione botanica su origini e struttu-

ra, sull'opportunità di utilizzarlo negli antidoti ma precisando anche che: "È il gengevo convenevole nei cibi & costumasi di mangiare ne i condimenti".

*Oggi, la spezia accompagna molte preparazioni, dolci o salate*

Celebri autori rinascimentali, come il **Platina**, lo **Scappi** e il **Messisbugo**, annoverano curiosamente tra le loro ricette **molte torte a base di frutta o erbe impiegate proprio dalla presenza dello zenzero**.

Nel 1700, la spezia perse terreno fino a scomparire del tutto dalle tavole europee ma oggi, dando un'occhiata alle estrose proposte gastronomiche di molti nostri apprezzati chef, sembra proprio che le tre note distintive dello zenzero: **freschezza, agrumato e piccantezza** possano ormai accompagnare egregiamente qualsiasi realizzazione culinaria, dolce o salata.

**Ernesto Iaccarino** lo sceglie per dare vivacità al suo **dumpling mediterraneo**, una sorta di raviolo ripieno di verdure, irrorato da una *demi glace* vegana, accompagnato da gelato di fagioli e zenzero fresco.

**Pici veri fatti a mano con datterini, zenzero e ventresca** nella ricetta di **Enrico Bartolini**, con i lunghi e rustici spaghetti toscani conditi con una ventresca fresca di tonno (preparata in oliocottura con scorza d'arancia, lime, zenzero, timo e aglio), pomodorini datterini a rondelle, zenzero, cipollotto ed erbe fini.

**Francesco Mascheroni** presenta il suo piatto di gamberi rossi di Mazara, disponendo, all'interno di un cerchio di purea di carota, code di gambero (marinate con olio extravergine, sale Maldon e semi del frutto della passione), erba cipollina e zenzero. Copertura con gelatina di frutto della passione e servito accompagnando con burro chiaro tiepido.

Il noto pasticciere **Ernst Knam**, nel ricordo dei tanti viaggi che ha fatto, prepara una crostata dal fondo nero (pasta frolla al cacao), farcita con frutta esotica, pepe rosa e zenzero.



# Le innumerevoli sensazioni del vino

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Gli aromi percepiti  
nella degustazione  
meditativa.*

**E**notria (terra del vino) era chiamata l'Italia dai Greci, prima che fosse tale. E la nostra penisola è **il Paese al mondo con il maggior numero registrato (545) di varietà di viti da vino e 182 di viti da tavola.**

La percezione degli odori e dei gusti ha accompagnato la storia evolutiva dell'uomo, tuttavia, a volte, l'olfatto è considerato superfluo per la sopravvivenza umana. Esso, invece, è molto potente e al tempo complesso, permettendo di esplorare le infinite sfumature non solo degli

odori, ma anche dei sapori. Da solo, determina i due quinti del gusto complessivo del centro del bulbo olfattivo.

**L'uso di questo senso, collegato alla respirazione, è continuo e indipendente dalla nostra volontà:** ci consente di riconoscere il cibo buono da quello cattivo ma anche di stimolare la nostra memoria e le nostre emozioni.

Il termine "odore" indica la qualità chimica di una sensazione in grado di essere percepita. Le sostanze odorose sono molecole leggere che sfuggono dalla



loro fonte, per esempio da un calice di vino, in quanto, essendo meno solubili, agitando il bicchiere, abbandonano la superficie del liquido raggiungendo le narici. **La prima percezione è nasale diretta** e raggiunge, in inspirazione, la mucosa olfattiva delle fosse nasali, trasmettendo impulsi elettrici al sistema nervoso del bulbo olfattivo. **La seconda percezione viene detta "retronasale"** e si attiva con la degustazione del vino: le molecole raggiungono l'epitelio olfattivo trascinate dalla respirazione, attraverso la parte posteriore del palato. Le sensazioni sono diverse e diverso è il campo semantico. Infatti, **la percezione per via nasale diretta viene definita "odore", mentre quella per via retronasale è definita "aroma"**. La percezione dell'odore è svincolata da quella gustativa, mentre, in quella dell'aroma, interagiscono la sensazione olfattiva, gustativa e tattile.

---

*Il termine di "flavour" descrive la percezione gustativo-olfattiva nella sua interezza*

---

Gli enologi specialisti, nella descrizione del profilo organolettico, usano spesso il termine *flavour* per descrivere la percezione gustativo-olfattiva nella sua interezza. Nel concetto di "flavour" del vino, sono coinvolti l'odore, l'aroma, il gusto, le percezioni trigeminali (sensazioni buccali quali: astringente, rinfrescante, legnoso). Infine, l'odore, l'aroma e, nel complesso, il **flavour di un vino esprimono le gradevoli sensazioni emanate da un vino giovane**, intense e complesse, mentre **il bouquet è l'odore acquisito con la maturazione e l'affinamento**, che si realizza con il trascorrere del tempo. In un bicchiere di vino, nello spazio di testa, si trovano circa 700 molecole volatili, responsabili di moltissime sfumature aromatiche. Solo una cinquantina, però, sono in grado di influenzare, direttamente, il profilo olfattivo di un vino. Per esempio, l'aroma di pompelmo e frutto della passione è percepito dal sistema olfat-



tivo a concentrazioni bassissime (decine di nanogrammi/litro). Altri composti possono ridurre la percezione olfattiva (mascheramento); altri incrementano la percezione olfattiva per fenomeno sinergico.

**Alcuni aromi sono dovuti a una sola molecola**, come l'acetato di isoamile (unico responsabile dell'aroma di banana) oppure, l'antranilato di metile (unico responsabile dell'aroma di fragola).

---

### *La classificazione degli aromi*

---

Nel 1984, **l'American Journal of Enology and Viticulture, ha pubblicato la più completa classificazione degli aromi**. Tra i primi troviamo odori **floreali, speziati, fruttati**; tra quelli vegetali, odori di **frutta secca, caramello, sentori di legno, di terra**. Infine, gli odori definiti chimici, di ossidazione o di tipo microbiologico (muffe). **I Moscati** saranno, dunque, riconoscibili dall'**inconfondibile aroma floreale** dovuto alla presenza di molecole dette "terpeni". Nel Moscato bianco, per esempio, il linalolo (un alcol che si trova in natura) risulta il terpene dominante, con un rapporto linalolo/geraniolo (presente in molte essenze estratte dalle piante) superiore a uno, mentre il Moscato rosa presenta una situazione opposta con il geraniolo dominante. Il geraniolo è anche predo-

minante nel **Gewürztraminer**, che, oltre ai due precedenti, contiene altri complessi terpeni con odore di citronella e mughetto. **Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc** possiedono sfumature olfattive che ricordano il peperone verde, l'asparago, le foglie di pomodoro e il pepe verde appena macinato. Tutte queste sensazioni olfattive sono dovute alle "metossipirazine", un gruppo di oli essenziali che si trovano in molte piante.

Esistono, infine, **aromi fermentativi**, caratterizzati da una debole identità olfattiva, dovuti al metabolismo dei lieviti durante la micro ossigenazione del vino, per ottenere una stabilizzazione dei vini rossi. Il contatto con il legno amplifica le sensazioni olfattive, grazie alla cessione di particolari molecole del legno stesso. Fra queste, la vanillina, l'eugenolo che conferisce note di chiodi di garofano; il metil guaiacolo con sentore di vaniglia e legno tostato; il siringolo dal forte sentore di affumicato; il gamma - ottalattone (note di noce di cocco); il vinilguaiacolo (note di paglia bruciata), le aldeidi furaniche (mandorle tostate e nocciola). Il grado di tostatura del legno fa incrementare la quantità di questi e altri composti.

In campo enologico, dunque, il bouquet, come un mazzo di fiori, assume i connotati di una metafora, per indicare l'insieme delle impressioni gustative e odorose.



# Pan per focaccia

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Una preparazione antica, impermeabile alle mode, che accomuna, nelle sue piccole varianti, tutto lo Stivale.*

**N**ata povera, offerta agli dei pagani, usata anche come stoviglia, benedetta e regalata ai poveri, salata o dolce, protagonista di un proverbio antico e attuale, la focaccia ha attraversato i secoli e, impermeabile alle mode, accomuna, nelle sue piccole varianti, tutto lo Stivale. A dimostrazione di quanto la focaccia sia una produzione antica, sono state trovate tracce della sua esistenza sia sulle tavole etrusche sia presso i Romani: per gli Etruschi, accompagnate alle salse, e per i Romani, appena sfornate dal *pistor* (panettiere), da consumare con latte o miele.

Furono gli stessi Etruschi a insegnare ai Romani a fare il pane, che si evolse così dalle semplici focacce fatte con cereali selvatici (*panis focacius*) a quello che ancora oggi consumiamo.

Tali focacce, fatte di cereali poveri, cotte sulla brace, poco lievitate e generalmen-

te dure, per evitare ammuffimenti e sopportare lunghi trasferimenti, potrebbero aver dato origine al proverbio evocato nel titolo. Rendere pan per focaccia, ossia ricambiare un torto o un imbroglio, sebbene l'origine sia sconosciuta, trova, per esempio, tracce nell'antica Roma e, più recentemente, in una novella (*Fiammetta*) del *Decamerone* di **Boccaccio**, con la moglie di Zeppa che dice a quella di Spinelloccio "Madonna, voi m'avete renduto pan per focaccia".

*Anticamente era anche un cibo prezioso da offrire agli dei, addolcita con miele*

Grazie alla caratteristica di poter essere fatta con pochi e semplici ingredienti, la focaccia ha giocato un ruolo importante nella nutrizione, così come il pane, impiegata anche **come alimento di recupero per addensare zuppe e salse**, preparare torte e frittelle o ammorbidita nel latte. Come cibo basilico per la sopravvivenza, la focaccia ha assunto anticamente **anche un ruolo sacrale**, cibo prezioso da offrire agli dei, come, per esempio, nell'antica Grecia e nell'antica Roma in cui veniva donata, anche addolcita con miele, in accompagnamento ad altri beni sacrificali e preparata in forme diverse: **tonda, a treccia o a sagoma umana**.

Di particolare interesse, **il ritrovamento a Pompei** di un antico forno, detto forno di Modesto, dove è stata rinvenuta **una schiacciata** o ciambella carbonizzata, di circa sette centimetri, ben conservata **assieme a resti di fichi secchi**





**e castagne:** questa forma ad anello, riportata poi anche da **Scappi** in epoca rinascimentale, è in realtà antichissima tanto che, per fare un esempio, tracce di focacce o pani sacrificali ad anello sono state trovate nei templi greci degli insediamenti corinzi del VI secolo a.C. Lo stesso **Virgilio**, nell'*Eneide*, cita una focaccia con droghe e miele che la Sibilla lanciò a Cerbero, oltre a scrivere che **Enea** e i suoi compagni di avventura, giunti affamati nel Lazio, mangiarono anche **le mense, focacce dure di farro comunemente utilizzate come piatti**. La fortuna della focaccia, dovuta alla sua funzionalità, facilità di preparazione e al suo sapore neutro, ha fatto sì che la si ritrovi in ogni civiltà, anche manipolata nella forma e accostata ai prodotti del territorio con un pizzico di fantasia.

*Tipica ancora oggi, in Piemonte, la focaccia con uva fragola detta "caritun"*

Particolarmente gradita e diffusa è **la focaccia arricchita con uva**, di cui si trovano tracce già nella civiltà etrusca. In Piemonte, un prodotto simile, con uva fragola, **ha ottenuto il riconoscimento come Pat** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) dei Comuni di Piobesi Torinese e Castagnole Piemonte, con il nome di *caritun*. Originariamente, era preparata con avanzi di pasta da pane, niente burro, poco zucchero e farcita con la frutta al

momento disponibile. Oggi il *caritun* è preparato con burro, uva fragola e vianaccioli che conferiscono **una vivace colorazione**. Si presenta come una tonda focaccia glassata, o ricoperta di zucchero a granelli, con una base lievitata cosparsa di chicchi di uva fragola e ricoperta da un altro strato di pasta. **Il nome deriva dal termine carità**, perché questo dolce era originariamente offerto ai poveri da confraternite e chiese; un'usanza ancora praticata nel paese di San Damiano d'Asti, dove la Confraternita di San Giuseppe, il giovedì e venerdì santo, la distribuisce sul sagrato della chiesa, anche se in questo caso non si tratta del *caritun* all'uva, ma di un semplice pane azzimo preparato da panetterie locali. Una menzione significativa del dolce è documentata in uno scritto del 1726, trovato nell'archivio di Vinovo (Torino), che fa riferimento a una forte grandinata avvenuta in quell'anno e riporta: "*La grandezza dei chicchi era giusto come si fanno qui i caritun del pane che si portano a benedire in varie feste dell'anno; e cioè di forma rotonda co' denti all'intorno et queste di larghezza circa due palmi*". Inizialmente, si cuoceva nei forni dei signori locali, poi in quelli comunali e, a partire dal 1900, nelle panetterie. Il *caritun*, che utilizza l'uva fragola o uva americana, è un prodotto stagionale reperibile solo in autunno.

**L'uva fragola, che conferisce alla preparazione un sapore dolce e intenso**, è stata importata dalle Americhe nella prima metà del 1800 e ha rappresentato una valvola di salvezza all'epidemia di fillos-

sera che colpì le viti italiane. La pianta si distingue per le sue capacità di resistenza agli agenti patogeni, ma soprattutto per il suo dolce sapore che lo paragona, appunto, a quello delle fragole.

### *Ricette piemontesi con forme e ingredienti diversi*

Focacce all'uva si preparano anche in altri paesi della nostra penisola.

In Piemonte, per esempio, nei comuni di Mezzomerico, Oleggio e Galliate del Novarese, si confeziona **una focaccia all'uva fragola chiamata busarò**. Un altro esempio è quella di Susa, città montana di origini molto antiche, dove è fatta **con uova, burro, zucchero, farina e lievito**: le prime testimonianze risalgono al 1870 e, nel tempo, ha subito diverse modifiche. Oggi è morbida all'interno e croccante all'esterno, caramellata in superficie e, a seconda delle ricorrenze, può essere incisa con decori simbolici: croci a Pasqua, stelle a Natale. Altrettanto tradizionale è **la fugascina di Mergozzo**, dolce tipico della ricorrenza di Sant'Elisabetta, celebrata a luglio a Mergozzo, nel Verbano Cusio-Ossola, fatta con i **soliti ingredienti di base arricchiti di Marsala e limone**.

Anche **la focaccia della Befana** è una delle preparazioni tradizionali più comuni che, a seconda della zona, assume forme e aggiunte diverse. Secondo tradizione, dovrebbe contenere una fava nera e una bianca: chi trova la prima dovrebbe pagare da bere a tutti, chi la seconda dovrebbe pagare la focaccia. *La fugassa d'la Befana* ricorda il *roscon de reyes*, dolce tipico valenciano dell'Epifania, che contiene all'interno una crema, e la *galette des rois*, francese. Ogni grande Paese, come ogni piccolo villaggio, ha una ricetta per la sua focaccia, nata come pane povero poco dolce, tramandato oralmente di madre in figlia, poi arricchito con ingredienti nobili arrivati finalmente alla portata di tutti, ma che non ha comunque perso il suo significato simbolico che ci arriva da molto lontano e si perpetua nel tempo.



# Cereali, futuro di un grande passato

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*L'industria alimentare  
e gli utenti finali  
determinano il tipo  
di alimento e la sua  
quantità di uso.*

**N**iente ci sembra più naturale di una pagnotta di pane o di un campo di grano, e, invece, sono il frutto di una straordinaria invenzione umana, tanto che **Omero** definisce "uomini" solo i mangiatori di pane.

Diecimila anni fa, la nostra specie inizia a passare da un'alimentazione basata sulla caccia e sulla raccolta a una dieta con un sempre più alto contenuto di cereali: **riso in Asia orientale, mais nelle Americhe e frumento con altri cereali nel Vicino Oriente, Mezzaluna Fertile e bacino del Mediterraneo.**

L'alimentazione italiana antica è dominata da tre divinità: Cerere, Bacco e Atena che presiedono cereali, vino e olio, cardini di una Dieta Mediterranea sem-

pre menzionata e celebrata, quanto al tempo stesso dai più dimenticata, se non tradita, come dovrebbe insegnare la dilagante obesità. In questo ampio quadro, quale il ruolo dei cereali?

---

*Il ruolo dei cereali  
nell'alimentazione  
degli italiani*

---

Nel passato, i cereali hanno **un ruolo di primo piano** nell'alimentazione degli italiani, **con diversità regionali molto importanti.** Non solo per quanto riguarda i tipi di frumento - grano duro nel Meridione e grano tenero nel Setten-





trione - ma anche per gli altri cereali e pseudo-cereali (grano saraceno), mentre in cucina prevale **la distinzione di uso tra i grani grossi e i grani minuti**. I primi sono costituiti da frumento, segale, orzo, spelta, farro e poi triticale; i secondi sono il miglio, panico, sorgo o saggi-na o melica. **La coltivazione è mista**, nel senso che vi sono campi coltivati a grani grossi e altri a grani minuti perché in questo modo si contrastano le infezioni parassitarie e in qualunque condizione vi è sempre un raccolto soddisfacente. **Diversa è la destinazione del raccolto**: quello a grani grossi è soprattutto avviato alla **panificazione e alla preparazione di paste**, mentre quello a grani minuti, in associazione a grani di leguminose coltivate soprattutto, ma non solo, negli orti (fave, ceci, veccia, piselli, fagiolo dell'occhio), serve **per preparare zuppe e pultes**, da qui polente, come avviene quando, dopo il 1492, dalle Nuove Indie arriva un nuovo cereale, un grano grosso o "turco" che non si presta a fare pane e soprattutto pasta.

Lo stesso avviene per il riso che arriva dalla lontana Asia e, nel 1468, inizia a essere coltivato in Italia, destinato a fare risotti.

Facendo un salto nel tempo, oggi in Italia i cereali, diversamente dal passato, sono in gran parte (fino al 70%) utilizzati per l'alimentazione animale e in piccola quantità come biocarburante. **La quantità di cereali consumati annualmente e direttamente dagli italiani è oggi di circa 145 kg a testa, schema-**

**tizzabili come segue**. Di **grano** si consumano, mediamente, 134 kg, di cui 127 di grano duro, destinato alla produzione di pasta, e i restanti 7 prevalentemente per pane e dolci. L'Italia è una forte produttrice di **riso**, ma il consumo è di **poco più di 5 kg a testa**. Il **mais** ha un consumo di 234 kg *pro capite* ma solo apparente, perché destinato a nutrire gli animali produttori di alimento per l'uomo, che, direttamente, utilizza soltanto un litro di olio di mais e altre limitate quantità di amido e sciroppo. In modo analogo, i consumi alimentari di **orzo** sono **destinati alla produzione di bevande alcoliche** (birra, whisky). L'**avena**, una volta destinata all'alimentazione dei cavalli, e la **segale** hanno ora un impiego **molto marginale** nell'alimentazione umana italiana. Altrettanto marginale è l'uso degli pseudo-cereali, tradizionali di aree povere.

### Quale è il futuro di un'alimentazione cerealicola italiana?

Quale è il futuro di un'alimentazione cerealicola italiana? Da un punto di vista complessivo, **oggi la dieta media degli italiani comprende cereali per circa 1.200 chilocalorie**, circa la metà di quella normalmente accettabile, e sono solo prevedibili spostamenti all'interno del comparto. Pur con tutte le cautele di ogni profezia, si possono tentare le seguenti previsioni, nelle quali **grande**

**importanza hanno la cucina familiare, artigianale ma soprattutto industriale** che fornisce componenti culinarie.

Nel quadro globale dei cereali alimentari, **è auspicabile un aumento della fibra alimentare**, oggi assolutamente insufficiente per una buona nutrizione, quindi un recupero di ricette d'uso antico di farine meno raffinate. Allo stesso modo, vi potrebbe essere un aumento degli pseudo-cereali privi di glutine e del loro uso in cucina, se venisse confermata l'attuale incidenza della celiachia nella popolazione italiana.

Considerando i diversi cereali, **la quantità di grano duro** oggi consumato, in leggero calo rispetto a qualche anno fa, **si manterrà stabile**, anche supportata dall'inventiva dei cuochi nell'uso della pasta, dall'industria dei sughi pronti e dalla diffusione di **nuove forme d'uso**, come quella del cuscus o delle pizze di farina di grano duro.

Per il **grano tenero**, di cui si lamenta una diminuzione nel consumo di pane, di pari passo continueranno ad aumentare i **prodotti da forno** artigianali e industriali, lievitati e non, dolci e salati, semplici e variamente addizionati.

**Un aumento dei consumi di riso** si potrà avere mantenendo la loro precottura (**riso parboiled**) e soprattutto con la produzione e la diffusione, anche in Italia, di nuove varianti, non solo di tipo agronomico (minore bisogno di acqua) ma di tipo cuciniero e gastronomico per aroma e colore, adeguato anche alle nuove forme di cucina asiatiche che stanno entrando in Italia e che non mancheranno di diffondersi.

Non è prevedibile un aumento dell'odierno minimo consumo diretto del **mais**, mentre si può pensare all'incremento di un consumo indiretto di **orzo** per il fenomeno, oggi in espansione, delle birre artigianali di alta qualità.

Tutti mutamenti, quelli ora tratteggiati, diversi da quelli del passato, quando era la produzione orticola che determinava il consumo, mentre oggi, e soprattutto domani, sono l'industria alimentare e gli utenti finali, cuochi e consumatori, che determinano il tipo di alimento e la sua quantità di uso.



# Zuppe, minestre, passati e vellutate

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

*Profumi e sapori  
di ingredienti molto  
vari, dalle verdure  
al pesce.*

**L**a zuppa è sempre e soltanto un insieme di verdure cotte, triturate o a pezzetti, meglio se in forma di piccoli dadi. Se alle verdure si aggiungono pasta, riso o orzo, esse divengono **minestra** o **minestrone**.

Il **passato** si ottiene "passando" o setacciando le verdure, ma se a esse si vuol dare una consistenza un po' più densa e cremosa, mediante l'utilizzo di addensanti come burro, panna, farina, latte o tuorli d'uovo, ecco che il passato diviene **vellutata**.

Forti di tali semplici precisazioni, possiamo ora immergerci in cotanto tripudio di profumi, aromi e sapori: perché di questo si

tratta, sia che si parli di zuppe, minestre, passati o vellutate.

Nessuno vieta che a tutti questi preparati possano essere aggiunti ortaggi o cereali, anzi, il loro sapore viene esaltato e l'insieme se ne avvantaggia sempre.

*Dall'antichità a oggi, le zuppe  
sono diffuse in tutto il mondo*

La preparazione delle zuppe è diffusa sin dall'antichità; **Janet Clarkson**, autrice del libro *Soup: A Global History*, spiega che **già nella preistoria si cuoceva a fuoco lento di tutto: dai gusci di tartaruga alle canne di bambù**; si bollivano semi e radici, per poi tritare il tutto e farlo diventare **minestra**, spesso all'interno di contenitori creati con le cortecce degli alberi, mentre alcune tribù di cacciatori usavano anche pentole fatte da sacche create con le pelli degli animali cacciati.

Le zuppe sono un alimento preparato in tutto il mondo, tanto che si sono guadagnate la definizione di **comfort food** (cibo di conforto), termine che, partendo dalla cucina anglosassone, si è diffuso a livello globale. "Paese che vai, zuppa che trovi", si dice. Ed è proprio vero, perché ogni cultura, **ogni Nazione ha la sua zuppa "speciale"**; spesso arricchita da carne o pesce. Solo per citarne alcune delle più note, si pensi alla **borscht** (Ucraina), a base di barbabietola arricchita con panna acida, diffusa in tutta l'Europa dell'Est, ma di cui gli ucraini rivendicano la paternità; alla **bouillabaisse** (Francia), con zafferano, olio d'oliva, finocchi, aglio, pomodori e pesce fresco (la ricetta originale di questa zuppa marsigliese prevede che si usino almeno 4 tipi di pesce, tra i quali non devono mai mancare granchio e rana pescatrice); al **caldo verde** (Portogallo), una minestra a base di cavolo nero con patate e cipolle la quale, perché abbia un tocco in più, spesso viene servita con le salsicce. E poi ci sono la **chorba** (Algeria, Libia, Tunisia), una zuppa fatta con il grano colto mentre è ancora verde (il *frik*), cotta con pomodoro e spezie, arricchita con ceci e carne, che si mangia spesso durante il Ramadan; il **gazpacho** (Spagna), zuppa di verdure fresche, fatta normalmente con pomodori, cetrioli, aglio e olio d'oliva, con una manciata di pangrattato, importata dagli Arabi nella penisola iberica. E tante altre ancora, di ogni continente e di ogni parte del mondo.

*In Italia, dalla montagna al mare*

Per dare uno sguardo all'**Italia**, sempre a proposito di zuppe, basti pensare alla **zuppa di rane** lombarda, nella quale tre cose





**co di favette verdi**; le creme dell'**estate**, a metà strada tra *gazpacho* e frullato, con pomodori, peperoni, carote, cetrioli e, spesso, rinforzate con pesce, per lo più tonno o dadini di pesce spada, anche impiegati a crudo. Le vellutate **d'autunno** sono un classico con la zucca, i funghi, le castagne e altri "tesori" del bosco; le calde e fumanti vellutate **invernali**, con broccoli, rape e cavoli ma anche finocchi e topinambur, porri, carciofi, ceci, fagioli e, per lo più nel Meridione, l'onnipresente macco di fave, questa volta secche.

Per chiudere, una sorta di lezione spirituale orientale, di filosofia e di vita, raccontata dallo scrittore **R. Kern**, che ha come **metafora la vita e la minestra**. Un giovane monaco tibetano andò a consultare il suo anziano capo spirituale: "Spirito eletto - gli disse - tu sai che è da poco più di un anno che vivo nel deserto, e in questo tempo già sei o sette volte sono venute le cavallette. Tu sai quale tormento siano, poiché si infilano dappertutto, persino dentro il nostro desinare. Tu, come ti comporti?". L'anziano, che viveva nel deserto da più di quaranta anni, così rispose: "Le prime volte, in gioventù, quando mi cadeva una sola cavalletta nella zuppa, buttavo via tutto. Quando fui maturo, levavo la cavalletta e mangiavo la zuppa. In seguito, nella maturità avanzata, mangiai tutto, cavallette e zuppa. Adesso, nella mia vecchiaia, se qualche cavalletta cerca di uscire dalla zuppa, ce la rimetto dentro".

che nascono nell'acqua - riso, rane e crescione - finiscono la loro vita insieme, annegate nel brodo (citazione dell'Artusi); oppure alle varie minestre e **zuppe del Trentino**, spesso a base di funghi perché tutte originarie da luoghi di montagna; alla **sopa coàda veneta** (con brodo di carne e piccioni).

Fonti manoscritte e di stampa, risalenti al 1500, attestano l'esistenza ben codificata di una minestra tra le più conosciute ai giorni nostri: la **ribollita toscana**, preparata con pane raffermo, cavolo nero e fagioli, diffusa in particolare nella piana di Pisa e nei territori di Firenze e Arezzo. La ricetta è quella di **Giovanni Del Turco**, compositore di madrigali e cultore di gastronomia presso la corte di **Cosimo II de' Medici**. Autore del libro di ricette *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze seicentesca*, egli descrive la ribollita e la sua preparazione, esattamente come se si trattasse di una ricetta estratta da un ricettario moderno.

Come non citare, poi, la **minestra "maritata"**, piatto gustosissimo, e probabilmente d'origine popolare, che presenta molte analogie con la *olla podrida* spagnola, vale a dire una zuppa densa a base di **cibi di recupero**, come carne, verdura e spezie, cotti per un tempo lunghissimo nel caratteristico e resistente recipiente in coccio, la *olla*.

Numerosissime le **zuppe di pesce**, sparse un po' ovunque nel Centro e nel Sud dell'Italia, tra le quali il **cacciucco livornese**, il cui nome proviene dal turco *küçükklü*, "qualcosa di mischiato con oggetti più piccoli", che sarebbero poi le verdure.

Insomma, in Italia e nel mondo si trova

una varietà pressoché infinita di minestre e zuppe, a testimonianza non soltanto della loro bontà ma anche della grande vitalità di queste preparazioni.

### Le vellutate preparate con i prodotti stagionali

E per finire, parliamo di **vellutate** che, pur appartenenti al medesimo campo culinario, hanno quasi sempre in più la raffinatezza della preparazione e la caratteristica di poter essere **apprestate con prodotti di stagione**, quindi una potenzialità di **sapori sempre nuovi nell'anno**, freschi di natura e aderenti alle esigenze di ogni ambiente e di ogni stagionale gradimento. Ecco, dunque, le vellutate e creme in **primavera**, da marzo a giugno con zucchine, asparagi, cipolle e, in Sicilia, il **mac-**





# La ristorazione è profittevole?

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*La conduzione di un'impresa di ristorazione è complessa, trattando aspetti tecnici di produzione, di logistica, amministrazione e tesoreria, che sempre più richiedono un approccio professionale.*

**I**l mercato della "ristorazione fuori casa" (RFC), che vale in Italia oltre 55 miliardi di euro ed eroga quasi 7 miliardi di pasti l'anno, ha vissuto anni difficili e ora si interroga sul suo futuro.

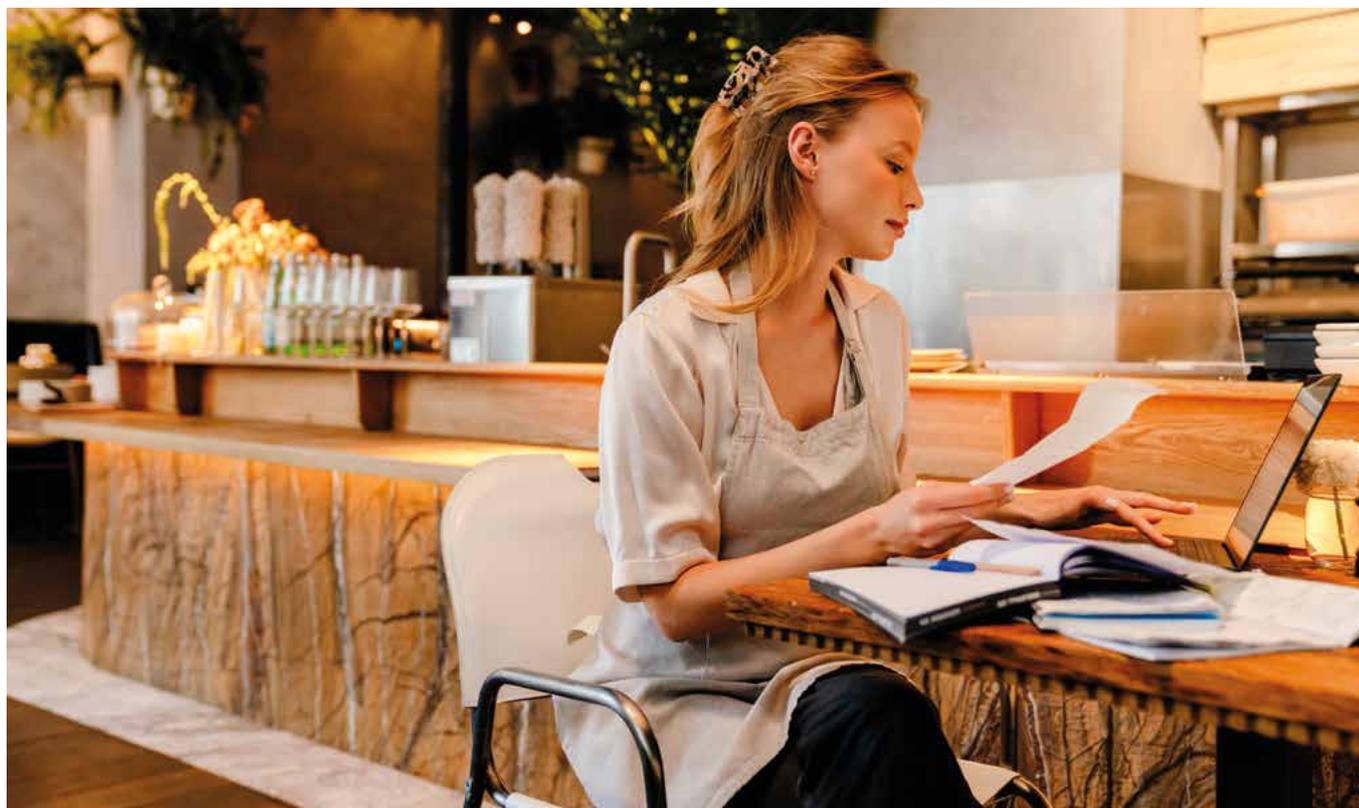
**La contrazione dei prezzi, a parità di volumi, ha enfatizzato l'importanza della gestione efficace delle risorse,** inasprendo sensibilmente la competizione settoriale già elevata. Un errore di stima sui costi dell'attività, per quanto piccolo, elide, infatti, completamente la possibilità di realizzare un profitto. L'assetto dimensionale degli operatori economici del settore riveste un'importanza sempre maggiore, **specie nel com-**

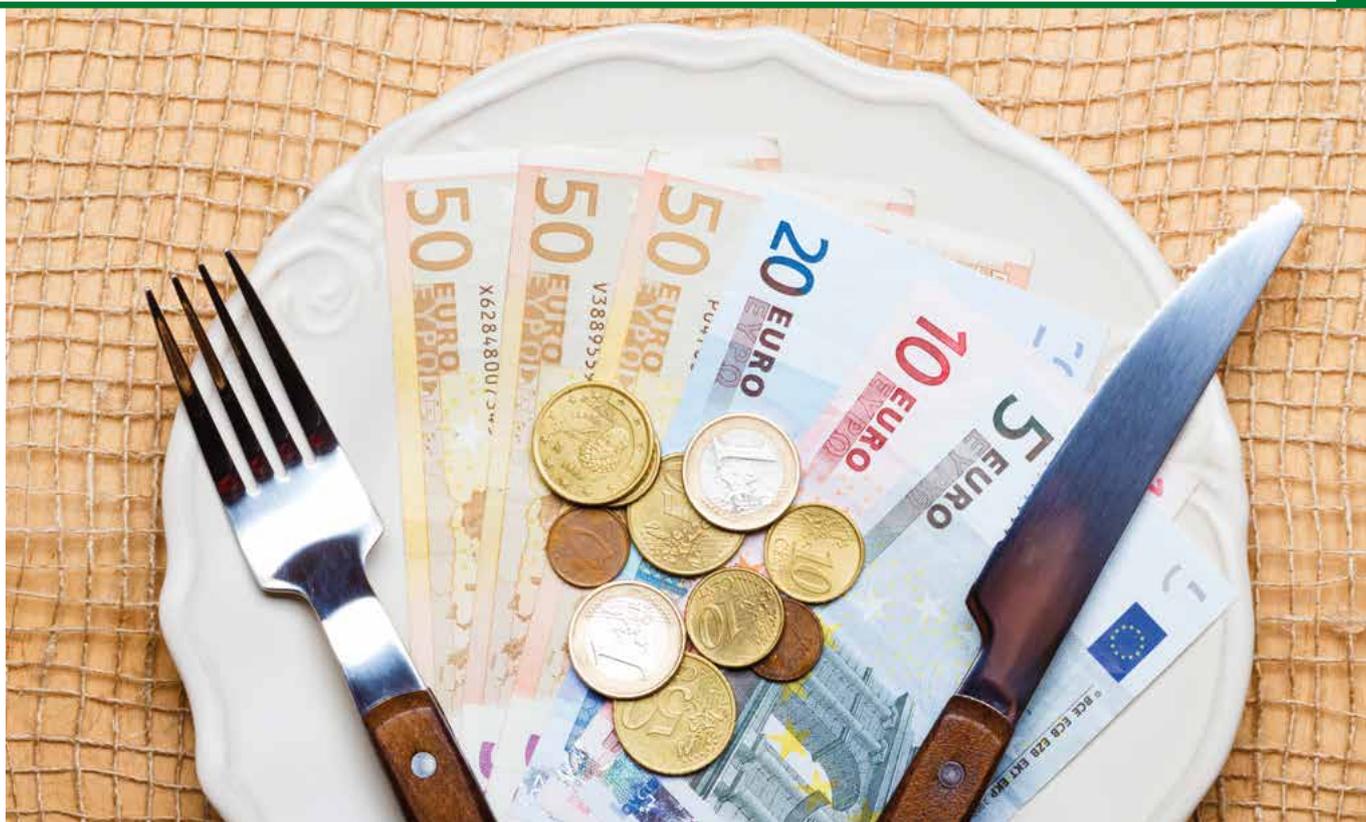
**parto della grande ristorazione commerciale, dove è richiesta una forte capacità finanziaria.**

Le politiche strategiche di settore perseguono quasi esclusivamente **strategie di costo, puntando alla standardizzazione dei processi di produzione, all'efficiente gestione delle materie prime e all'ottimizzazione dell'impiego della manodopera.**

In particolare, occorre porre l'attenzione su due voci: il costo delle derrate (*food cost*), il costo del personale (in funzione alla più opportuna modulazione del cosiddetto "monte ore").

Nella ristorazione commerciale è possi-





bile ipotizzare politiche di incremento dei volumi di vendita e teorizzare l'ottimizzazione della capacità di sviluppo in termini di posti a sedere assoluti o, meglio, considerando anche il riferimento temporale di permanenza nell'esercizio, il cosiddetto *seat hour*.

*È essenziale un approccio manageriale teso alla gestione efficiente delle risorse*

**Il costo delle materie prime** influisce, nella ristorazione, in misura variabile dal 30% al 45% sul costo totale di produzione, pertanto è essenziale un approccio manageriale teso alla gestione efficiente delle risorse e alla **creazione di economie di scala**, concentrando il numero dei fornitori e **negoziando contratti** a premio/volume che permettano di suddividere, a fine anno, con i fornitori stessi, parte del sovrareddito che questi ultimi sono riusciti a realizzare grazie alla predeterminazione dei volumi di acquisto.

In riferimento alle capacità manageriali, sono fondamentali quelle legate alla **scelta del fornitore** (e quindi prezzi e sconti) nonché **l'attenta programma-**

**zione delle quantità, la limitazione degli errori di preparazione**, il controllo della quantità e qualità delle materie prime ricevute, quindi le mancanze e i furti. È importante, inoltre, stilare menu appropriati; determinare i costi di ogni singola portata e degli *stock* minimi, oltre a **tenere sotto controllo i tempi di riordino**, che rappresentano, specie per gli alimenti deperibili, sacche di inefficienza enormi.

Infine, la capacità di sfruttare le offerte dei fornitori e la gestione della tesoreria, con tempi e metodi di pagamento flessibili e adeguati alla tempistica di approvvigionamento e impiego delle materie prime, **creano il vantaggio competitivo che contribuisce alla formazione del profitto**.

*Il costo del lavoro si attesta sul 50% circa del totale dei costi di produzione*

Il costo del lavoro rappresenta **una componente fondamentale** del processo di somministrazione dei pasti al pari - e a volte in misura maggiore - delle materie prime utilizzate, tanto che la prima indicazione sulla marginalità è general-

mente misurata sottraendo ai ricavi materie prime e costo del lavoro. Quest'ultimo si attesta sul 50% circa del totale dei costi di produzione del servizio di ristorazione.

Nella pratica, la determinazione del fabbisogno di manodopera si realizza secondo l'imputazione di coefficienti variabili, **proporzionati al tempo di lavorazione del piatto e al suo servizio: si suddividono le pietanze in 4 fasce**, in funzione al tempo di lavorazione necessario: **basso** (affettati, formaggi, dolci pronti, carni alla griglia); **medio** (carpaccio, paste e contorni semplici); **alto** (secondi in genere); **altissimo** (preparazioni complesse e occasionali).

Il tempo di lavorazione verrà poi moltiplicato al costo della manodopera.

Assume, dunque, importanza critica **la capacità di organizzazione del lavoro e di gestione del monte ore**.

In definitiva, si può certamente affermare che le fasi del processo dell'impresa di ristorazione sono abbastanza complesse, trattando aspetti tecnici di produzione, di controllo di processo, di logistica, amministrazione e tesoreria, che sempre più richiedono un approccio professionale da parte degli operatori del mercato affinché l'attività sia economicamente profittevole.

# Cuochi di oggi e di domani

**di Antonio Ravidà**

*Delegato onorario di Palermo-Mondello*

*Perfino la first lady americana ha tenuto un corso di cucina per gli studenti alberghieri.*

**C**uochi più che celebrati, iconici, coccolati e ottimamente pagati, furoreggiano nelle piattaforme, sui giornali, in tv, nei Festival enogastronomici. Il business è altissimo e molte ricette, come si suol dire, fanno notizia. Questa premessa mi sembra quasi d'obbligo. Conferme se ne hanno a iosa. Di recente, per esempio, **Jill Biden**, la first lady degli Stati Uniti, discendente da italiani, ha tenuto a Napoli **un corso riservato a studenti** che frequentano Istituti Alberghieri e una Scuola navale. In grembiule e, per motivi igienici con guanti di gomma, si è impegnata su ravioli e spaghetti, ordinando una trentina di pizze che, soprattutto a Napoli, sono "speciali" e irresistibili.

*Salvatore Cascino, scomparso di recente, ha cucinato per papi, regine e attori*

È morto da poco, a Palermo, il noto chef **Salvatore Cascino** che percorse larga parte dei suoi 94 anni nelle cucine, sulla scia degli antichi *monsù*, immancabili nelle dimore di aristocratici e famosi im-

prenditori. Cascino fu senza alcun dubbio un figlio e nipote d'arte, che istruì i posteri e per cominciare i figli. Cucinò per **Papa Wojtyla, Elisabetta d'Inghilterra, Kofi Annan, Grace Kelly, Wanda Osiris, Amedeo Nazzari**. Si racconta che, un giorno, il generale **Carlo Alberto dalla Chiesa** gli propose di non darsi del lei ma del tu. Tra le molte pietanze elaborate da Cascino, il "parfait alle mandorle", gli gnocchi "alla bava", la pastasciutta "Fra Diavolo", le linguine "Don Carlo" anche nel ristorante "La Botte", nella magica atmosfera arabo-normanna di Monreale.

*Fra i giovani chef siciliani si fa strada Luciano Dado*

Fra i giovani siciliani si fa strada **Luciano Dado** di Mazara del Vallo, che ha conquistato, in una manifestazione di tre giorni a Rimini, **il titolo mondiale per la categoria "Pizza a sorpresa"**. In un quarto d'ora, Dado ha realizzato la pizza con un impasto a maturazione al 50% di farine siciliane nobili, con aggiunta di crema di formaggi.





# La scadenza dello scatolame

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*La Commissione europea ha presentato una proposta per la revisione delle norme in materia.*



**M**olti cibi sono confezionati in scatola per essere conservati e noi, spesso, li conserviamo troppo a lungo. In fondo al frigo, o riposto nell'armadio della cucina, rinveniamo scatolame che vi ha soggiornato per mesi e anni e, leggendo l'etichetta con la scadenza indicata "da consumarsi preferibilmente entro...", non certi se consumarlo o no, lo scartiamo. **Contribuiamo così all'enorme spreco alimentare** che denuncia anche la FAO, secondo la quale oltre un terzo della produzione alimentare mondiale va perso.

*La conservabilità dello scatolame induce il consumatore ad acquistarne quantità superiori*

La conservabilità dello scatolame induce il consumatore ad acquistarne quantità superiori all'immediato fabbisogno e tale tendenza è aumentata anche nel recente periodo della pandemia. La Commissione europea ha presentato,

per l'approvazione del Parlamento degli Stati membri, una proposta per la **revisione delle norme in materia** per rendere più chiara l'indicazione sulla scadenza dei prodotti con la scritta "spesso buono oltre..."; **affiancata al termine già presente "da consumarsi preferibilmente entro..."**. Si pensa così di favorire il consumo del prodotto per evitarne lo spreco.

In effetti, la scelta di consumare o no il prodotto è lasciata ancora una volta alla discrezione del consumatore.

La data di scadenza indica il termine ultimo entro il quale un alimento può essere consumato in sicurezza, mentre l'indicazione che consente "con prudenza" il consumo oltre il termine dovrebbe garantire che il prodotto mantiene pressoché inalterate le sue caratteristiche organolettiche, appunto perché "spesso buono oltre". E questo "oltre", a volte, può essere lungo anche diverse settimane, o addirittura mesi. **La pasta, le passate di pomodoro e il tonno sott'olio, per esempio, possono essere consumati anche uno o due mesi oltre il termine**, mentre il caffè macinato e l'olio extravergine sono prodotti che è meglio consumare senza conservarli.

*Conservare bene un prodotto ne garantisce una vita più lunga*

L'industria alimentare, specialmente **nel caso della carne in scatola**, ha prodotto confezioni il cui contenuto è apparso perfettamente edibile dopo anni. Si citano spesso le scatolette di fornitura per l'esercito. È appurato, comunque, che molte volte sono le condizioni di conservabilità del prodotto che garantiscono la sua "sopravvivenza". **Mai tenere le scatolette in ambienti umidi o accanto a fonti di calore, o nel frigorifero**. Appena aperte, consumare il contenuto immediatamente, oppure toglierlo dal barattolo e versarlo su un piatto da conservare in frigo per un periodo comunque limitato. **Attenzione! Se il barattolo presenta rigonfiamenti**, che potrebbero indicare la presenza di ossigeno o, nei casi peggiori, del temibile botulino, gettare il prodotto, anche nel caso in cui presenti cenni di ruggine sui bordi. In ogni caso, il consumatore attento farà sempre affidamento a come si presenta il prodotto, a eventuali odori estranei e infine all'assaggio.



Gribaudo,  
Milano 2023, pp. 159  
€ 16,90



## LE RICETTE SALVABOLLETTA

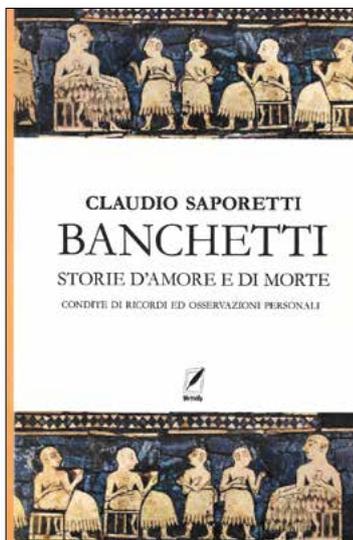
*Idee pratiche e veloci, con un occhio al salvadanaio*

di Natalia Cattelani

**N**on abbiamo ancora finito di confrontarci con la pandemia e ci arriva fra capo e collo la crisi energetica, con il conseguente aumento dei costi, che ci pone di fronte alla necessità di adattare le nostre abitudini all'esigenza di mettere insieme il pranzo con la cena (in questo caso il detto non è una metafora!) tenendo d'occhio anche il portafoglio. Un invito a nozze per una veterana della culinaria come Natalia, che ha al suo attivo ben sette libri di cucina, oltre a una lunga e apprezzata presenza sul piccolo schermo. Ed ecco servito questo ricettario che ci consente di combinare il piacere della tavola con il rispetto delle nostre risorse finanziarie. La successione delle proposte

rispetta i tempi tradizionali della cucina, con l'aggiunta, per ogni ricetta, del risparmio che ci consente di realizzare: poco o no gas; più ricette cotte insieme; salvatempo; pentola a pressione; poca spesa. Per fare solo un esempio, in quanti sapevamo che dopo la ripresa del bollore si può spegnere il gas e la pasta cuoce nei tempi previsti? Concludono il volume, apportando il loro contributo alla sua originalità, due capitoli che non si trovano nei ricettari tradizionali: "Maipiùsenza", che insegna a risolvere situazioni problematiche in cucina, magari confezionando una delle innumerevoli salse proposte, e "Le ricette degli amici", scelte naturalmente fra quelle definibili salvabolletta.

WriteUp Books,  
Roma 2022, pp.124  
€ 22,00



## BANCHETTI

*Storie d'amore e di morte condite di ricordi ed osservazioni personali*

di Claudio Saporetti

**A**ssiriologo di professione e con un solido *curriculum* gastronomico, l'Accademico Saporetti associa alla sua preparazione di base alcune piccole esperienze e ci invita a questa rassegna plurimillennaria sull'arte e sulla pratica dei banchetti che non trascura alcune vicende "un po' tragiche e macabre", "perché un tocco di giallo storico ci sta anche bene". Non a caso, il secondo capitolo è proprio dedicato ai banchetti criminali e precede quello in cui i commensali sono gli dèi. Apprendiamo poi delle usanze mesopotamiche, di fine Medioevo, di quando la cucina europea,

senza i cibi provenienti dall'America, sembrava all'Autore "una cucina in mutande", fino ai banchetti di oggi: buoni o alla buona. La ricetta del riso all'iraquena, posta in appendice, conclude l'opera e rappresenta una stimolante sfida a cimentarsi in una preparazione del tutto originale rispetto al corrente concetto di un piatto di risotto. A pensarci bene, non poteva essere altrimenti: una ricetta originale e stimolante, al termine di una trattazione con le stesse caratteristiche, grazie alla solidissima base culturale, all'acuta capacità di osservazione e all'invidiabile verve espositiva.



### Lombardia

#### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

### Consegnati i premi "Alberini" e "Villani"

Alla Limonaia "La Malora" e all'Apicoltura del Garda.

Una serata molto partecipata, organizzata al ristorante "Allo Scoglio" di Bogliaco, ha visto l'ingresso, nella Delegazione, del nuovo Accademico Alberto Leali e la consegna di due prestigiosi premi. A Fabio Gandossi, proprietario della Limonaia "La Malora", un agrumeto che risale al XVI secolo, mantenuto ancora in perfetto stato di conservazione, è stato consegnato il premio "Alberini". La limonaia fu acquistata dal padre, Giuseppe Gandossi, nel 1978, dopo un completo abbandono e, grazie al suo impegno, oggi è rimasta una delle pochissime ancora in piena efficienza, con circa 20.000 limoni annui prodotti. "Gli alberi di limone sono innestati sull'arancio amaro, più resistente alle malattie e al freddo", spiega Fabio Gandossi, "la varietà, autoctona del lago di Garda è chiamata Madernina, ed è caratterizzata da frutti di dimensioni medie, dalla buccia sottile e profumata e dal succo aspro". Il premio "Villani" ha visto prota-

goniste le api del verde altopiano di Tremosine sul Garda, ambiente con una grande varietà di flora ben conservata. "Il miele di acacia, dolce e ambrato, è quello più diffuso nella zona di Tremosine sul Garda - illustra Matteo Amistani, titolare dell'Apicoltura del Garda. La raccolta avviene su fioriture spontanee, lontane da possibili fonti di inquinamento. Il miele è estratto per centrifugazione e le successive operazioni, che avvengono senza ricorrere a trattamenti termici, sono essenziali per non alterarne le qualità fisico-chimiche e organolettiche e mantenere integre tutte le sue benefiche proprietà. Durante l'invasettamento, si aggiungono rametti e olio essenziale di pino mugo". Nasce così questo miele dal gradevole gusto balsamico persistente. (Patrizia Zanotti)



### Convivio nella scuola

Celebrato il mese della cultura presso la "Casa del Giovane".

La Delegazione ha scelto una location speciale per celebrare il mese dedicato alla cultura accademica: la "Casa del Giovane" di Castiglione delle Stiviere. Alla presenza del Direttore della scuola, Bruno Chiarini; del Sindaco di Castiglione, Enrico Volpi, e degli Amministratori castiglionesi, la Delegata Patrizia Zanotti ha spiegato: "La scelta della 'Casa del Giovane' vuole premiare tutti quei giovani che, insieme ai loro docenti, si sono distinti nelle recenti competizioni nazionali e internazionali. Uno sguardo attento deve essere sempre rivolto anche alle scuole che formano coloro che saranno gli chef e i pasticceri di domani". Bruno Chiarini ha poi illustrato le molteplici opportunità offerte ai giovani dalla scuola, durante il

percorso formativo e anche dopo il conseguimento del diploma. Una ventina di giovani, tra cuochi, pasticceri e operatori di sala-bar che hanno lavorato all'organizzazione della serata. A loro il plauso di tutti, al quale si è aggiunto il ringraziamento nei confronti dei bravi docenti Matteo Manuini, Giampietro Santacatterina, Franca Tomasi e Pietro Ferri.

Va ricordato che i ragazzi si sono piazzati al terzo posto, a livello internazionale, al Sigep Giovani, con il dolce "Una Stella nell'orto", oltre alla menzione ottenuta per il "Morbido Fior d'Olivo" al Premio Olio Garda Dop. Ottimi i piazzamenti del team Italia con il docente della scuola Matteo Manuini, che ha ottenuto un ottimo 1° posto con la pizza, e un 2° posto con il pane. (P. Z.)



#### MANTOVA

### Relazione culturale sul vino

L'evoluzione della vinificazione e un tocco di poesia da Aristofane a Cechov.

In una villetta moderna, nella campagna di Roverbella, della frazione Belvedere, si trova il ristorante "Al n. 13", una conduzione familiare accogliente, che

vede in cucina gli chef Paolo e Marco Foroncelli e in sala le donne di casa. La specialità è il pesce, crudo e cotto, preparato con sapienza e

amore, con un occhio all'innovazione, senza esagerazioni e forzature, evitando il banale o lo scontato un po' alla moda. La riunione conviviale di marzo è, come sempre, consacrata alla cultura. In questa occasione, il protagonista è stato il vino, presentato in chiave letteraria e tecnica da due medici, grandi cultori del settore, Dorian Biagi e Luigi Meneghelli. Sono stati approfonditi gli aspetti legati all'evoluzione della vinificazione negli ultimi decenni, con particolare riferimento al territorio

mantovano, non senza un tocco di poesia che ha spaziato da Aristofane a Cechov. Nell'occasione, è stato anche festeggiato il nuovo Accademico Lucio Tebaldi. (Paola Cortese)





### MILANO DUOMO

## Storia della Cucina Italiana a fumetti alla St. Louis School

*Promuovere, tra i giovani, i valori della cucina italiana.*

In rappresentanza della Delegazione, la Delegata Maria Luisa Mandelli e la Vice Delegata Marisa Zipoli hanno presentato l'edizione italiana del volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* al Preside della St. Louis School a Milano, Mr. Jake Burnett.

La scelta della scuola è stata determinata dalla presenza di un gran numero di allievi stranieri. È sembrato un buon obiettivo quello di informare non solo alunni e famiglie italiane, ma anche quelle straniere, sul contesto gastronomico relativo al Paese in cui stanno vivendo, anche alla luce della decisione di pubblicare il lavoro in diverse lingue oltre all'italiano.

Mr. Burnett si è mostrato molto interessato all'iniziativa, di cui ha compreso appieno la finalità culturale insieme alla necessità di

promuovere, tra i giovani, i valori della cucina italiana. Ha quindi accettato, con entusiasmo e riconoscenza, la proposta di dotare le biblioteche delle singole classi, oltre alla biblioteca centrale della scuola, del volume edito dall'Accademia.

Alla consegna, avvenuta successivamente, dei volumi donati dalla Delegazione, erano presenti allievi di 11/12 anni che hanno apprezzato non solo il tema generale, come dagli Etruschi a oggi la cucina italiana sia divenuta l'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo, ma anche i singoli argomenti proposti dal volume e la grafica accattivante e vicina alla loro sensibilità. Con grande entusiasmo si sono impegnati a diffonderne il contenuto ai compagni delle rispettive classi e anche in famiglia ai genitori.

(Marisa Zipoli)

### Emilia Romagna

#### REGGIO EMILIA

## "Le contaminazioni gastronomiche e il loro effetto sulla costruzione delle tradizioni territoriali"

*Un interessante convegno per il mese della cultura.*

Questo titolo del convegno tenuto nei locali del CERRE di Reggio Emilia, in occasione dell'appuntamento culturale di marzo, alla presenza della Delegazione reggiana al completo e di diversi Delegati emiliani. Dimostrare che la contaminazione

gastronomica è parte integrante nella costruzione delle tradizioni alimentari di un territorio è il tema su cui si sono confrontati i relatori, a partire dal Presidente Onorario dell'Accademia Giovanni Ballarini che, in un interessante *excursus* sulle principali contaminazioni av-

### Veneto

#### CORTINA D'AMPEZZO

## Olimpiadi in cucina

*Tradizione culinaria e cultura sportiva.*

Cultura della tradizione culinaria e cultura sportiva che educano anima, cuore, mente e corpo a una competizione sana e trasparente che stimola il lato profondo di noi stessi. La tradizione in cucina ci aggrappa alle nostre radici, ai sapori dei nostri ricordi, lanciandosi, a volte, in avanti per sperimentare nuovi traguardi. Lo sport ci spinge a competere, mettendoci alla prova per raggiungere risultati che sappiamo di poter ottenere grazie all'intima consapevolezza del nostro essere. Ecco perché la riunione conviviale della cultura "Milano - Cortina: olimpiadi in cucina", svoltasi presso il "Ristorante del Golf" di Cortina, ha coniugato

la sfida olimpica e quella in cucina. Due i menu, due i cuochi (Vittorio Uselli per Milano e Davide Santer per Cortina) che hanno gareggiato, con cuore e competenza, per portare sulla tavola i classici delle cucine milanese e ampezzana, in un'atmosfera ricca di saper fare, allegria e voglia di mettersi in gioco. Lo spirito di De Coubertin aleggiava nelle cucine: la gara si è conclusa con un meritatissimo pareggio, tra la soddisfazione e la calda partecipazione dei commensali. Una serata memorabile, che gli Accademici ricorderanno anche fra tre anni, quando la sfida non sarà più tra i vividi fuochi, ma si sposterà sulle scintillanti nevi, sedi delle gare sportive.



associata di Civiltà bizantina dell'Università Ca' Foscari di Venezia, Alessandra Bucossi, sono state illustrate, poi, le relazioni con la cultura bizantina, particolarmente apprezzata in territorio

reggiano. Carlo Corradini, Accademico reggiano e professore associato di Paleontologia dell'Università di Trieste, ha inquadrato il processo di contaminazione gastronomica in un più ampio processo ambientale, attraverso cui l'uomo e l'ambiente si sono sviluppati, modificati e ridefiniti verso ciò che sono oggi. Interessante anche l'intervento dell'ingegnere chimico, esperto di Scienze della Vita, Mauro Catellani, che ha offerto un'interessante analisi della società e dei suoi orientamenti futuri. (Anna Marmioli)

Toscana

APUANA

## Celebrati i sessant'anni di vita della Delegazione

*Un traguardo raggiunto anche grazie al forte senso di appartenenza.*

**G**rande festa degli auguri al ristorante "Extra", a Nazzano, durante la quale sono stati celebrati i sessant'anni di vita della Delegazione. È stata la Delegata Beatrice Vannini a salutare i numerosi ospiti, tra i quali il Presidente Onorario Giovanni Ballarini; il Consigliere di Presidenza e Delegata de La Spezia Marinella Curre Caporuscio; la Consultrice Nazionale e Delegata di Versilia Storica, Anna Pinucci Ricci; il CT Toscana Ovest e Delegato di Viareggio, Alberto Petracca; il DCST Toscana Ovest Franco Milli; Gianni Lorenzetti, Presidente della Provincia di Massa Carrara; Andrea Cella, Vicesindaco di Massa. La Delegata ha sottolineato che l'importante traguardo è stato "raggiunto grazie al forte senso di appartenenza dimostrato dal continuo interesse alla vita accademica e alle numerose attività che tutti i Delegati che si sono succeduti nel tempo, unitamente agli

Accademici, sono stati capaci di porre in essere". Ha poi affermato di avere rafforzato sinergie con l'istituto Alberghiero "Minuto" di Marina di Massa, la Coldiretti provinciale e altre realtà territoriali. Il Presidente Ballarini ha illustrato i cambiamenti affrontati dall'Accademia dal 1953, anno della sua fondazione da parte di Orio Vergani e di un gruppo "di uomini d'ingegno" che hanno fortemente voluto "un'istituzione di alta cultura della cucina". Durante la serata è stato accolto il nuovo Accademico Gabriele Bechini. Una vetrofania è stata consegnata allo chef Claudio Folini che ha proposto un menu di alta qualità. (Beatrice Vannini)



### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Rovereto e del Garda Trentino, **Stefano Andreis**, è stato eletto Presidente Nazionale di Federpreziosi per il quinquennio 2023/2027.

L'Accademica di Vallecamonica, **Ippolita Chiarolini**, è stata eletta Consigliere del Consiglio Nazionale degli Ingegneri d'Italia.

L'Accademica di Bologna dei Bentivoglio, **Rosanna Scipioni**, ha ricevuto la benemerenzza di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana.



## COSTA DEGLI ETRUSCHI

### "Il senso del vino per gli Etruschi: tra ideologia e archeologia"

*Il tema scelto per celebrare la serata della cultura.*

**L**a riunione conviviale della cultura si è svolta, in via del tutto eccezionale, nel nuovo allestimento dei locali del Museo Etrusco di Populonia, Collezione Gasparri. Su invito della Delegata Gloria Nannini, la Simposiarca Barbara Golini ha coinvolto la dottoressa Carolina Megale, Direttrice Scientifica del Museo, nella rievocazione storica di aspetti della vita etrusca, attraverso una relazione su "Il senso del vino per gli Etruschi: tra ideologia e archeologia". Gli Etruschi avevano sviluppato una cultura della vite e del vino parallela a quella greca e romana, ma del tutto autonoma. Le particolarità più interessanti consistevano nel tipo di coltivazione, con la cosiddetta "vite maritata", non potata ma lasciata libera, come una liana, su alberate di sostegno. Tale sistema si ritrova ancora oggi nella denominazione

"Asprinio di Aversa", dove le uve vengono raccolte fino a 15 metri di altezza su olmi e pioppi. La cena si è svolta nelle stesse sale del Museo, in un ambiente molto suggestivo. La gestione è stata affidata al vicino ristorante "La Torre di Populonia" con un menu centrato sui prodotti della pesca. Dopo un antipasto con polpo glassato al vino, passatina di ceci, zucca, cime di romanesche e cecina, sono stati serviti i paccheri di Gragnano con calamari e cozze del golfo, seguiti dal trancio di pescatrice in panatura di rucola e rosti di carote. Per dessert, tre mousses di cioccolato in pasta fillo e salsa di amarene. È seguita la proiezione di un racconto sui ritrovamenti a Populonia, attraverso i quali la dottoressa Megale ha ricostruito vari aspetti della vita e dell'arte della raffinata civiltà degli Etruschi. (Maria Gloria Nannini)

## GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

### Storie di balie toscane

*Emigravano in Francia, e riportavano ricette rielaborate, poi, con ingredienti della cucina garfagnina.*

**L**a Delegazione ha dedicato una riunione conviviale a un tipo particolare di emi-

grazione, quella delle "balie", che lasciavano i figli appena nati per andare ad allattare, in Francia,



quelli di famiglie facoltose. Il relatore, l'architetto Pietro Biagioni, Direttore della Fondazione "Paolo Luigi Cresci", ha parlato sul tema: "Baliatico mercenario: storie di balie toscane fra Ottocento e Novecento". Il fenomeno ha raggiunto, in Garfagnana e nella Valle del Serchio, numeri significativi: quasi 500 persone l'anno emigravano soprattutto verso la Francia, creando grossi problemi alle famiglie che lasciavano, ma quasi sempre ottenendo un ritorno economico significativo. Il fenomeno è venuto

meno, nel primo dopoguerra, con l'invenzione del latte artificiale che ha eliminato alla radice l'esigenza delle balie. Il menu ha rappresentato la rielaborazione di piatti francesi con l'aggiunta di ingredienti della tradizionale cucina garfagnina. Ottime le portate che lo chef Alessandro Pineschi ha saputo rielaborare sulla base di ricette dei primi del 1900, conservate e ritrovate presso i parenti delle balie. Eccellente la regia della Simposiarcha, Accademica Vassiliki Lambrou. (Ubaldo Pierotti)

### Umbria

#### FOLIGNO

## Uso dei cereali nel territorio

*Anche il menu ha ripreso il tema dell'anno.*

**P**er la riunione conviviale del mese di marzo, istituzionalmente associata alla cultura, i Simposiarchi Daniele Falchi e Lorenzo Mattoni hanno scelto il ristorante "Le Delizie del Borgo", situato all'interno del Parco Comunale di Bevagna. Dopo il saluto della Delegata Claudia Valentini, agli Accademici e ai graditi ospiti, Mattoni ha illustrato, con dovizia di particolari, il menu, all'insegna delle tradizioni e del territorio, che ha ripreso il tema dell'anno 2023: "Il riso, il

mais e gli altri cereali". A seguire, Falchi ha svolto un'interessante relazione, ricca di cenni storici, sulle origini e sull'uso dei cereali. (Claudia Valentini)



## Colazione di Pasqua

*In un antico mulino ad acqua per assaporare i profumi della primavera.*

**L**a Delegazione, riscoprendo le antiche tradizioni del territorio, ha organizzato la classica "Colazione di Pasqua". I Simposiarchi Graziella Pascucci e Leonardo Lupidi hanno scelto

un antico mulino ad acqua della famiglia Buccilli, situato alle pendici del Subasio, tra Valtopina e Spello, in uno scenario d'acque e di verde che racconta l'Umbria della metà del 1800.

### Marche

#### MACERATA

## La Delegazione ricorda Il 70° dell'Accademia

*Ripercorsi anche gli anni di fondazione delle prime Delegazioni marchigiane.*

**N**ell'ultima seduta accademica della Delegazione, sono stati affrontati e discussi tre argomenti di grande interesse e attualità. In primo luogo, è stato espresso il pieno compiacimento degli Accademici per l'iniziativa di inserire nel patrimonio dell'Unesco la cucina italiana. È stato poi ricordato il 70° anniversario della fondazione dell'Accademia e il Delegato Ugo Bellesi si è soffermato a illustrare, oltre a quelle dei fondatori, le figure di Massimo Alberini e Vincenzo Buonassisi, due grandi personaggi del mondo della gastronomia, conosciuti personalmente in occasione di varie manifestazioni, tra le quali "Il Verdicchio d'Oro" di Staffolo. Sono stati anche ricordati i primi anni della diffusione dell'Accademia nelle Marche. Infatti, le prime iscrizioni si ebbero nel 1967. Primo

Delegato fu il giornalista Vittorio Burattini di Ancona, già noto per la sua grande esperienza nel mondo della gastronomia marchigiana. Nacque così la Delegazione di Ancona, che raccoglieva Accademici anche di altre province. La Delegazione di Macerata fu creata nel 1983, e comprendeva anche gli Accademici di Ascoli. Primo Delegato fu Vincenzo Perini, punto di riferimento non solo per quanti si occupavano di gastronomia ma anche profondo conoscitore del settore della pesca come dei funghi. Era stimatissimo, inoltre, per le molteplici iniziative di promozione delle tradizioni gastronomiche delle Marche. La sua figura sarà ricordata proprio quest'anno, in occasione della celebrazione del 40° anniversario della fondazione della Delegazione.



lo, pizza al formaggio, biscio, frittata con asparagi, coratella di agnello con i carciofi, pizza dolce, colomba e roccetti con l'anice.

La colazione è stata allietata dai cantori della passione e, a seguire, dalla visita del mulino dove viene effettuata, sin dal 1861, l'attività di molitura con macina di pietra. La Delegata Claudia Valentini ha augurato a tutti una buona Pasqua e ha ringraziato

Gli Accademici e i loro ospiti hanno potuto assaporare i profumi della primavera davanti a un laghetto con anatre e cigni, dove sono stati serviti uova sode, salame, capocol-

Alessandro Di Giovanni, Consigliere di Presidenza dell'Accademia e la sua signora Federica, folignate doc, per aver partecipato alla riunione conviviale. L'evento è stato prece-

duto dalla santa messa al mattino, nella piccola chiesa di Collepio, un bellissimo borgo alle pendici del Subasio, alla quale hanno par-

tecipato numerosi Accademici con la benedizione delle palme che poi sono state distribuite durante la colazione. (C. V.)

## Riunione conviviale degli auguri pasquali

*Festeggiamenti anche per la lunga militanza di quattro Accademici e per un nuovo ingresso.*



Simposiarchi Francesca e Vincenzo Clericò e Vincenzo Cerioni hanno curato nei minimi dettagli l'organizzazione della tradizionale riunione conviviale degli auguri di Pasqua, svoltasi presso il ristorante "Acquaforte" del suggestivo Grand Hotel San Gemini, sito in un antico palazzo ducale recentemente restaurato. Il gestore Daniele Giangiordano e i suoi collaboratori hanno riservato alla Delegazione una splendida accoglienza nel parco adiacente alla struttura, con un ricco e gradito aperitivo di benvenuto, esaltato dalla luce e dai colori di una luminosa giornata primaverile. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno poi degustato a tavola un ottimo uovo morbido

65° con fonduta di grana umbro e tartufo, seguito da taglierini fatti in casa con carciofi, asparagi e pomodorini arrostiti. Dopo il secondo e i contorni, un tenero al cioccolato e gelato al marron glacé. La riunione conviviale è stata l'occasione per celebrare l'ingresso del nuovo Accademico Francesco Silvi; il 25° anno di appartenenza degli Accademici Pietro Pegoraro e Michele Vino, e il 40° anno degli Accademici Alessandro Carli e Mario Guerra. Una giornata festosa, che si è conclusa con la consegna, a Daniele, di un volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica da parte del Delegato Luca Cipiccia e con lo scambio degli auguri di buona Pasqua. (L.C.)

## VALLI DELL'ALTO TEVERE

### "Chioccino" e "Coccino"

*Così si chiamavano le uova benedette del giorno di Pasqua.*

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dai sentori, profumi e colori pa-

squali, presso lo storico ristorante "Il Fiorentino" di Sansepolcro, gestito dai fratelli Alessia e Alessandro Uc-

## TERNI

### Interessante relazione sulla melagrana

*Storia, simbolismo, leggende e utilizzo in cucina.*

La Delegazione dedica tradizionalmente la riunione conviviale del mese di marzo alla cultura gastronomica. I Simposiarchi Vincenzo Montalbano Caracci e Pietro Pegoraro hanno proposto un'interessante relazione sulla melagrana, approfondendone la storia, l'utilizzo in cucina e altri aspetti tra cui il simbolismo e le leggende relative. Per l'occasione, è stato selezionato il ristorante "Le Due Terre", in pieno centro a Terni, gestito dal 2018 da Mariagrazia Di Bello, originaria di Capua, che vi lavora con il compagno Egisto Fede. Menu a base di pesce, secondo la tradizione gastronomica campana, ma con richiami al territorio umbro. Gustoso l'an-

tipasto, composto, tra l'altro, da carpaccio di polpo e mazzancolle in salsa alla melagrana; apprezzato l'"Esplosione del Vesuvio", primo piatto che, nel 2022, ha ricevuto il Premio Cinque stelle d'oro in cucina. Al termine della piacevole serata, il Delegato ha consegnato ai ristoratori un volume dell'Accademia. (Luca Cipiccia)



cellini. Il convivio si è svolto, festoso e amichevole, nel bellissimo salone a cassettoni e un antico focolare in pietra, con le note diffuse di un bravo pianista.

L'accademico Marco Rondoni, Simposiarca, insieme alla gentile Alessia, ha ripercorso la storia del locale, nato nel lontano 1807, fornendo una dettagliata descrizione dei piatti. L'antipasto è stato un'esplosione di profumi per la presenza dei prugnoli, spiedini di asparagi e pancetta, torta al formaggio con ravaggiolo e tartufo nero. Spiccava inoltre il "pangiallo" tipico del periodo pasquale, nella sua preparazione con zafferano, uvetta e pepe, e la forma dell'otto rovesciato, segno dell'infinito. Dopo un superbo coniglio ripieno, il "salame del re", dolce che non poteva mancare nelle tavole in questo periodo, ha

appagato la vista prima del palato. Tra gli aneddoti raccontati da Alessia, curiosa è stata la storia di "Chioccino" e "Coccino". Il primo è l'uovo benedetto della colazione del giorno di Pasqua, ma presentato all'interno di una pasta dolce raffigurante o un cestino o un pulcino, gentilmente preparato e messo in bella mostra sul tavolo imbandito per l'aperitivo di benvenuto. "Coccino", invece, è sempre l'uovo benedetto (ovviamente sodo) che la mamma schiacciava sulla fronte dei bambini dando così la sua benedizione pasquale, in una simpatica tradizione locale.

La bella riunione conviviale è terminata con un ringraziamento ad Alessia, Alessandro e a tutto il team di cucina e di sala, perché "tutto è possibile solo con l'aiuto di tutti". (Patrizia Perniola Morini)



Lazio

RIETI

### “Il tramonto del buono”

Grande successo del convegno sulle prospettive di una cucina italiana equilibrata e sostenibile.



**N**el mese dedicato alla cultura, successo in due atti per la giornata di studio e degustazione dedicata dalla Delegazione alla celebrazione della sostenibilità all'italiana contro le scorciatoie ideologiche dei *novel food*. Nella bellissima e gremita sala consiliare del Comune di Rieti, si è svolto il convegno pubblico “Il tramonto del buono - Dal galateo alla cucina, l'offensiva tra *cancel culture* e vermi nel piatto - Prospettive di cucina italiana

equilibrata e sostenibile”. Alla presenza delle autorità cittadine e di un folto pubblico, dopo il saluto iniziale del Delegato Francesco Maria Palomba, del DCST per il Lazio, Roberto Dottarelli, e dell'Assessore Giovanna Palomba, il noto giornalista e scrittore Carlo Cambi e la chef Fabrizia Ventura hanno animato un incontro vivacissimo e partecipato. Con la nota *verve*, la vasta cultura e la sconfinata competenza enogastronomica, che ne fanno un personag-

gio di primo piano nel panorama italiano, Carlo Cambi ha illustrato i retroscena economici delle forti pressioni mediatiche miranti a proporre le farine di insetti come necessarie “per salvare il Pianeta”. Fabrizia Ventura, *executive chef*, *food designer* e *chef trainer*, ha individuato nella Dieta Mediterranea, legata ai territori, la vera via verso la sostenibilità alimentare. Per gli Accademici e i loro ospiti, la serata è proseguita presso il ristorante “Papilla”, dove lo chef

Marco Bartolomei, interpretando pienamente il tema del convegno, ha proposto il delizioso menu “Il territorio dal mio punto di vista”, valorizzando i prodotti agropastorali insieme al pesce di lago e alle erbe spontanee, con accostamenti inediti ma piacevolissimi. Un plauso speciale per lo strepitoso carpaccio di pecora e rape fermentate e il sorprendente smoothie “di zuppa inglese”. (Francesco Maria Palomba)

ROMA APPIA

### Incontro con gli Accademici di Foggia-Lucera

All'insegna dell'amicizia accademica e della buona cucina.

**U**na folta rappresentanza di Accademici di Foggia-Lucera, in visita turistica nella capitale, si è incontrata con gli Accademici di Roma Appia in una riunione conviviale tenuta in uno dei locali più conosciuti nella zona di via Veneto: “Vladimiro”. Un incontro all'insegna dell'amici-

zia accademica e della buona cucina. Gli ospiti sono stati accolti dalla Delegata Mirella Audisio e dal CT e Delegato di Roma Gabriele Gasparro; era presente, oltre al Vice Delegato Franco Nardella, la Delegata di Sofia Penka Nesheva. Con un'elegante apparecchiatura e un servizio curato e professionale, si è servito un ottimo menu che si è concluso con il tiramisù composto, direttamente al cospetto dei commensali, dallo chef pasticciere. L'atmosfera di grande cordialità accademica ha dato alla serata il vero senso di appartenenza all'Istituzione.



ROMA, ROMA NONENTANA

### Le due Delegazioni a Subiaco

Nella cittadina famosa per il “Sacro Speco”, una giornata tra religiosità e gustosa cucina.

**L**e due Delegazioni, con i Delegati Gabriele Gasparro e Alessandro Di Giovanni, hanno organizzato una interessante visita a Subiaco. La cittadina non lontana da Roma, famosissima per il “Sacro Speco”, il luogo dove San Benedetto, Patrono d'Europa, visse e sviluppò la sua opera universale di spiritualità e fede operosa. L'aspetto spirituale e religioso, che caratterizza la zona, non fa trascurare che questa parte della Ciociaria possiede un patrimonio gastronomico unico, legato a un territorio particolarmente generoso. La sua cucina è a base, per lo più, di piatti di terra, preparati esclusivamente con prodotti e materie prime del territorio.

Il numeroso gruppo di Accademici romani, dopo aver visitato, accompagnati da una guida, il luogo sacro, uno dei più suggestivi del nostro Paese, immerso nel verde del Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini, è stato accolto a “Palazzo Moraschi” da Don Mario Pieracci Galante il quale, con il Simposiarca, l'Accademico Mauro Gaudino, ha predisposto, in una delle sale più prestigiose del palazzo, una fastosa riunione conviviale con la più ampia panoramica della gastronomia sublacense. Dopo il brindisi di benvenuto, è stato servito un antipasto con numerose specialità locali di montagna, dai formaggi ai salumi con contorni vari. Non poteva mancare, come primo, la specialità del

luogo "strozzapreti alla sublacense", seguiti da crêpe alla ricotta. Il piatto forte, l'arrosto misto, è stato "rinforzato", poi, dalla trippa con fagioli all'uccelletto. Infine dolci

locali, il tutto servito con ottimi vini della regione. Cordialità e amicizia accademica fra i partecipanti hanno decretato il successo della gita. (G.G.)

## Abruzzo

### ATRI

## La cucina dello spirito

*Quello che il cibo dice all'anima e alla ragione.*

Il convegno si è tenuto nella bellissima cornice dell'ex-convento dei Frati Minori, Santa Maria dell'Oliveto, a Castilenti, con il patrocinio dell'Amministrazione comunale. Ha introdotto l'argomento il Delegato Antonio Moscianesi Santori, cui è seguito il saluto del CT Nicola D'Auria. Le relazioni sono state svolte da illustri docenti dell'Università D'Annunzio di Chieti. Piergiorgio Della Pelle, ricercatore senior di Storia della filosofia nel Dipartimento di Scienze giuridiche, ha parlato sul tema "Cibo e identità nelle grandi religioni. Prospettive storico-filosofiche", proponendo considerazioni su cibo e identità e rintracciando le radici originarie delle tradizioni culturali e sociali variamente sviluppate nelle religioni, nel corso dei tempi. Gabriele di Francesco, professore di Sociologia dell'UDA e Accademico dei Georgofili, si è

intrattenuto su "Il calendario e il sacro nella cultura gastronomica abruzzese". La cultura gastronomica, fin da tempi remoti, è strettamente legata ai cicli calendariali della produzione agraria e alla scansione della vita e delle feste religiose. Eide Spedicato lengo, già professore associato di Sociologia generale della Facoltà di Lettere, nella sua relazione "Cibo e misticismo. Le stupende astinenze", si è soffermata sui regimi alimentari degli uomini e delle donne di Dio, utili a rinvigorire lo spirito e a combattere le proprie debolezze. Le conclusioni sono state affidate al Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. La giornalista e scrittrice, Antonella Tollis, ha moderato gli interventi dei relatori e del pubblico. La giornata è proseguita al ristorante "Palazzo Ducale" di Castilenti, proprio per ristorare lo spirito! (Stefania Martin)



## ROMA EUR

## Avvicinamento all'olio d'oliva

*Per acquisire maggiore consapevolezza nell'acquisto e nell'utilizzo in cucina.*

L'olio d'oliva, un alimento del quale oggi si parla tanto ma che, di fatto, i più, tra i quali molti Accademici, conoscono ben poco. Anche la scelta, da parte di tanti consumatori per l'acquisto di un prodotto di buona qualità, è molto difficile. Per iniziare a colmare tali lacune e acquisire maggiore consapevolezza nell'acquisto e nell'utilizzo dell'olio in cucina, la Delegazione, nel mese della cultura, ha organizzato una riunione conviviale di avvicinamento all'olio d'oliva. Grazie alla disponibilità e alla preziosa collaborazione della professoressa Erminia Mesiti Vermiglio, sommelier dell'olio e autrice di un libricino dal titolo *Viaggio itinerante di una bruschetta vanitosa e intrigante*, rivolto soprattutto ai bambini delle elementari, i partecipanti hanno potuto intraprendere uno straordinario viaggio sensoriale attraverso una degustazione guidata che ha consentito loro di apprendere le basi delle tecniche di esame organolettico e di valutazione degli oli. I con-

venuti hanno avuto modo di individuare le cause che hanno portato, nel corso degli anni, al crollo della produzione di olio d'oliva nazionale, schiacciato dalla concorrenza di quello proveniente da altri Paesi mediterranei, più a buon mercato ma di qualità inferiore. La degustazione alla cieca è consistita nell'assaggio di quattro oli di diverse cultivar, tipiche dell'Italia centrale, associati a quattro portate differenti e scelti in base al tenore del loro gusto. Particolare attenzione è stata rivolta agli abbinamenti, in quanto l'olio è in grado di esaltare o penalizzare, in modo significativo, il gusto di uno stesso piatto. Pertanto, il menu prevedeva preparazioni molto semplici. Cornice di questo particolare evento è stato un resort immerso in un bellissimo uliveto. (Claudio Nacca)



## AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Riunione conviviale della cultura

*Narrazione del territorio marso: uno scrigno prezioso di conoscenza.*

La bella riunione conviviale, vissuta a "La Cantina di Villa Elena", è divenuta uno scrigno prezioso di conoscenza.

Coinvolgenti ed esemplari, i diversi suggestivi interventi di chi si è alternato sul "palco", compreso il Delegato Franco Santellocco Gar-



gano. Patrizia Marziale, brillante Simposiarca, ha imbastito una pregevole descrizione dei piatti della serata, storicamente e culinarmente valida, ma pure guizzante e piacevole. Da una fantasiosa ed eccellente rielaborazione della polenta, fino a due primi diversissimi tra loro, per giungere a un secondo di carne elaborato seppur digeribile, concludendo con un dolce a metà tra la torta della nonna e una zuppa di Pasqua. I commensali sono stati deliziati dalle ricette di sempre, "ritoccate", però, in virtù di sequenze e sapienze nuove. Per lo spazio culturale, protagonisti Enzo Felli e Walter Spera con una contrapposizione ardita,

quanto convincente, in vernacolo stretto. Mentre veniva salutato il compleanno di Giovanni Sestini, hanno preso la parola il Presidente dell'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo, Stefano Pallotta; i giornalisti Eliseo Palmieri e Orietta Spera, argomentando di cultura a vario titolo. Un incontro speciale, ritmico e intenso, sottolineato da Frate Emiliano (Santuario "Madonna del Silenzio"), che ha ricordato la candidatura della cucina italiana a Patrimonio immateriale dell'Unesco. In un clima particolarmente festoso, il Delegato ha ringraziato Francesca per il raffinato coordinamento di sala. (Franco Santellocco Gargano)

### TERAMO

#### "Il vino nell'arte"

*Serata della cultura dedicata ai vari significati che la bevanda ha assunto nel tempo.*

La riunione conviviale della cultura è stata dedicata al vino e, grazie al prezioso contributo della neo Accademica Valentina Muzii, restauratrice d'arte, è stato possibile arricchire la serata con una trattazione dal titolo "Il vino nell'arte", basata sulla presenza del vino nei dipinti delle varie epoche artistiche e tutti i vari significati che esso ha assunto nel tempo. Il ristorante che ha ospitato la Delegazione, il "Casale Santa Maria" di Mosciano, ha servito piatti della cucina tipica teramana, in abbinamento ai vini

delle cantine locali. Dall'antipasto abruzzese con formaggi e salumi si è passati a un raviolo con granella di pistacchio e fonduta di fossa, che ha visto un piacevole contrasto tra il sapore forte del formaggio e quello più delicato del pistacchio, fino ad arrivare al secondo, con il brasato al Montepulciano. Il giudizio della serata è risultato pienamente soddisfacente sia per la cucina sia per il servizio. La location, dallo stile ricercato e immersa nel verde, è adatta a ogni tipo di occasione. (Laura Palandrani)



### PESCARA, PESCARA ATERNUM

#### La cucina pescarese nel tempo

*Incontro congiunto per ribadire anche che la conoscenza delle radici gastronomiche non deve mancare nel bagaglio culturale di un Accademico.*

La riunione conviviale ha sottolineato la capacità di promuovere, attraverso la cultura del cibo, le tradizioni locali. Relatore, lo storico Licio Di Biase, autore del libro che, attraverso lo studio dei cinque luoghi della città di Pescara, racconta dei primi abitanti, delle loro radici e di come oggi si salvaguardano e si tramandano le tradizioni. Ad aprire il convivio, il Delegato di Pescara Aternum, Giuseppe Di Giovacchino, il quale ha sottolineato l'importanza di celebrare insieme, dopo 27 anni, la riunione conviviale dedicata alla cultura: "Un inizio virtuoso di una nuova storia per le due Delegazioni". Anche il Delegato di Pescara, Giuseppe Fioritoni, ha apprezzato e valorizzato l'incontro congiunto

e ha ricordato che, come ha detto Giovanni Ballarini, la cucina oggi partecipa a un cambiamento di Era, sia per le continue contaminazioni etniche, sia per l'interpretazione dei cuochi che modificano ricette tradizionali. Le tradizioni non convincono i giovani, ma le nuove esperienze devono essere occasione di una nuova cucina italiana. "La cucina e la gastronomia - ha concluso Fioritoni - raccontano la storia e le abitudini di un territorio. In questo cambiamento in atto, tuttavia, la conoscenza delle nostre radici gastronomiche non deve mancare nel bagaglio culturale di un Accademico". Simposiarchi, gli Accademici delle due Delegazioni, Antonio Ruscitti e Adele Baiocchi. (Maria Luisa Abate)



## Molise

### ISERNIA

## “Lavoro, ambiente, cibo della transumanza: quale futuro?”

*Un partecipato convegno per la difesa del mondo rurale e dell'antica tradizione pastorale del territorio.*

**I**l Molise, insieme ad altre regioni del vecchio Regno di Napoli, ha un grande patrimonio: la civiltà della transumanza. I tratturi (strade in erba, lunghe centinaia di chilometri, che hanno collegato tutti i territori, dalle montagne alle pianure, per il pascolo di vacche e pecore, a seconda delle stagioni) sono stati le infrastrutture secolari di una economia fondamentale per il Sud-Italia. È una storia che si è conclusa definitivamente dopo la Seconda guerra mondiale in tutta la sua estensione geografica. Di tale passato sono rimasti, soprattutto nel Molise, ampi tratti delle vecchie strade pastorali e un'agricoltura e una zootecnia che ne hanno ereditato i contenuti. Le colture agricole e le trasformazioni derivate (in particolare carni e

latte) hanno reso indelebile la gastronomia della civiltà del tratturo, che, a fine 2019, è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità da parte dell'Unesco.

La Delegazione ha svolto un partecipato convegno, nella Sala Raucchi del Palazzo Municipale di Isernia, per disegnare tale futuro del mondo rurale e dell'antica tradizione pastorale del territorio. I relatori G. Colavita, A. M. Lombardi e N. Lombardi lo hanno indicato nella difesa delle tradizioni, alla luce dei valori etici e storici del territorio, con una proiezione nella biodiversità e nella sostenibilità ambientale. Le montagne dell'Appennino dovranno tornare a produrre gastronomia di conservazione nella civiltà della tavola italiana.

(Franco Di Nucci)

### SALERNO

## Tradizioni che si rinnovano

*Partecipazione alla festa della "Palma intrecciata" e degustazione della caratteristica "sfogliatella Santarosa".*

**C**onca dei Marini è un piccolo e accogliente paese della Costiera amalfitana, che non ha solo tradizioni di origini marinare ma è meglio conosciuto soprattutto come il "paese della sfogliatella Santarosa", ideata, nei primi anni del 1700, dalle suore domenicane che soggiornavano in un maestoso e austero edificio

denominato "Santarosa". Intente a manipolare farina, zucchero e latte, crearono un dolce dalla forma suggestiva, a guisa di "capuccio" o di "conchiglia", quasi a ricordare gli elementi più rappresentativi del luogo: il convento e il mare. Nel recente incontro della Delegazione, svoltosi a Conca, si è voluta evidenziare la tradiziona-

## Campania

### BENEVENTO

## Il Cibo della Salute

*Celebrato il mese della cultura con alcuni consigli nutrizionali e una corposa ricerca sul cibo nella letteratura.*

**N**el nuovo e accogliente ristorante "Da Claudio", selezionato dalla Delegata onoraria Milly Pati Chica e dal Segretario Angela Evangelista, si è tenuta la riunione conviviale della cultura della Delegazione. La Delegata, Danila Carlucci, in onore del 70° anno dalla fondazione dell'Accademia, ha dato inizio all'incontro ripercorrendo le tappe essenziali della sua costituzione e le modifiche apportate nel tempo al Regolamento. Milly Pati Chica ha esposto una corposa ricerca sul cibo celebrato nella letteratura, dalla ricotta di Polifemo, narrata da Omero, fino ai lupini di zio Crocifisso nel capolavoro del Verga. Ospite della Delegazione la dottoressa Olga Landi, nutrizionista presso il Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. di Benevento, che ha presentato lo studio dell'OMS sul sale iodato, alimento utile per prevenire le malattie da carenza di iodio, e il decalogo edito dal "Tavolo Tecnico sulla Sicurezza Nutrizionale"

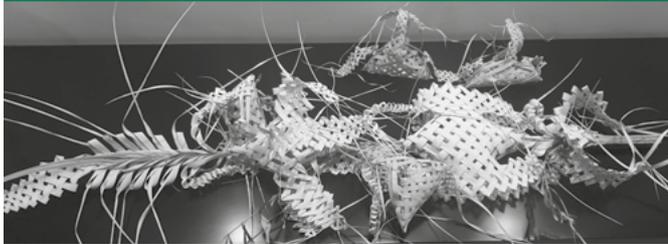


del Ministero della Salute per il consumo di frutta, verdura, latte e yogurt. A chiudere l'incontro, Angela Evangelista ha "raccontato" una ricetta della tradizione caudina: baccalà al sedano, che ha suscitato molta curiosità tra i commensali e il desiderio di una prossima degustazione. La Delegata, al termine dell'interessante riunione conviviale, ha consegnato allo chef, Ivan Molinaro, le vetrofanie dell'Accademia e il guidoncino della Delegazione.

(Danila Carlucci)

le festa della "Palma intrecciata" che, per fortuna, ancora oggi rivive in una celebrazione importante perché fa parte del periodo pasquale. Alla cerimonia religiosa, alla quale hanno partecipato numerosi Accademici e simpatizzanti, ha fatto seguito un'interessante relazione sulla Palma, particolarmente apprezzata, svolta dal professor Giuseppe Gargano, Direttore del Centro di Cultura e Storia Amalfitana. La giornata si è conclusa, in un clima festoso, con

una riunione conviviale presso "Le Bontà del Capo", ristorante dove lo chef Fiorenzo, detto Fiore, ha offerto il meglio di sé, proponendo un ottimo menu di pesce. Naturalmente, come dessert, non poteva mancare la tradizionale e nota "sfogliatella Santarosa". Si sono susseguiti i consueti ringraziamenti e applausi al proprietario della struttura Salvatore Criscuolo, accompagnato in sala dai figli Pina e Antonio, e alla brigata di cucina, con a capo lo chef Fiore,



al quale è stato consegnato, da parte del Delegato, il guidoncino dell'Accademia, mentre al pro-

fessor Gargano è stata offerta la pubblicazione *Le festività religiose*. (Giuseppe Anastasio)

### Sicilia

#### ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE

### Profumo di agrumi

*Le pietanze del menu aromatizzate all'arancia e al limone.*



La Delegazione è tornata dalla famiglia Bernardi, nel ristorante "Filippino" di Lipari, a fare da cornice a una splendida serata primaverile che ha reso magico l'incontro nello storico e rinomato locale eoliano. Si è iniziato con un antipasto - graziosamente presentato - di polpo croccante con vellutata di ceci, seguito da squisiti tocchetti di tonno in crosta

di sesamo adagiati su maionese di mango. Dopo un risotto con fiori di zucca, gamberi e arancia, dal gusto delicato e molto gradevole, lo chef Chaafi Boulbaba ha proposto una superba cernia bianca cotta al cartoccio aromatizzata con limone. A chiudere la serata, una deliziosa mousse di gelsomino, paste di mandorla e la tipica Malvasia locale. (Giovanni Francesco Zisa)

### MARSALA

### La pasticceria siciliana

*L'estro creativo che l'arte pasticciara siciliana ha saputo esprimere con eccezionale maestria.*

La riunione conviviale della cultura si è tenuta presso il ristorante "La Bottega del Carmine". L'ambiente accoglien-

te e la musica degli anni '50 e '60 hanno reso inizialmente briosa la serata. La cucina, col suo tocco innovativo, non ha riscosso consensi



### Calabria

#### GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

### "Stocco quaresimale"

*Delegati e Accademici dell'intera provincia di Reggio Calabria, riuniti per degustare prodotti tipici.*

Il Delegato Ettore Tigani ha riunito i Delegati dell'intera provincia di Reggio Calabria e il CT Rosario Branda, a Molochio, presso il ristorante "La Madonna", per una riunione conviviale dedicata allo stoccafisso e denominata "Stocco quaresimale". L'incontro, al quale hanno partecipato numerosi Accademici delle varie Delegazioni, è stato organizzato nell'ottica della valorizzazione dei territori, della scoperta dei ristoranti del luogo e della degustazione di prodotti e piatti tipici della tradizione culinaria calabrese. Anche per questo motivo, il Consulatore Giovambattista Romeo, prima dell'inizio della riunione conviviale, si è soffermato, appunto, sullo stoccafisso, evidenziando alcuni aspetti, frutto di sue ricerche, molte delle quali sono certamente poco note al grande pubblico. Il cibo offerto agli Accademici è stato di buon gradimento,

con una positiva valutazione complessiva delle pietanze e la *location* è stata particolarmente apprezzata anche per il servizio e per la delicata accoglienza. Al convivio ha portato il suo saluto il Sindaco di Molochio, Marco Caruso, che si è detto ben lieto di ospitare nella sua città gli Accademici calabresi, e il Presidente dell'Associazione dei Sindaci "Piana degli Ulivi", Giuseppe Zampogna. Significativo l'intervento conclusivo del CT Branda, che si è soffermato sulle varie differenze che, spesso, esistono nella cucina tradizionale tra una regione e l'altra. L'incontro si è concluso con una degustazione di dolci tipici del territorio e del periodo. Ettore Tigani ha ringraziato la titolare-cuoca del locale consegnandole il guidoncino accademico. Ha inoltre donato al Sindaco della città il libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. (Ettore Tigani)

creativo che l'arte pasticceria siciliana ha saputo esprimere fino a oggi

con eccezionale maestria. (Antonella Bonventre Cassata)

## Malta

### MALTA

## Gastronomia ligure fra geografia, storia e leggende

*Nella serata dedicata alla cultura, non sono mancate le canzoni di Fabrizio de André e le poesie di Eugenio Montale.*

**A**nche a Malta si possono apprezzare i profumi, i sapori e i colori della Liguria. Un'esperienza rara all'estero, ma che si può vivere alla trattoria "A Lanterna", dove si è svolta la cena della cultura dedicata a quella regione. Riuniti attorno a una tavola che profumava di Liguria, cosparsa di "citroni" e di erbe aromatiche, attraverso un menu che lasciava spazio alla leggenda, i convitati sono stati proiettati nella storia di una regione la cui posizione geografica e la peculiarità del territorio hanno dato vita a una gastronomia che trova le sue radici nelle due anime di questa lingua di terra, la montagna e il mare. Il menu proposto dagli chef Igor Lecci e Sabrina Bardozzo, e ampiamente commentato dalla Delegata, ha raccontato più di una storia: quella di una cucina autoctona, basata sulle erbe aromatiche che vi nascono spontanee; quella fatta di leggende, dove i carciofi di

Albenga sono gli occhi verdi dalle pagliuzze viola della ninfa Cynara, e quella nata dalle contaminazioni legate alla storia di Genova, la Superba, come la definì Petrarca nel 1358, una Repubblica Marinara che, con le sue attività portuali, introdusse molti alimenti nella dieta ligure. Ad allietare la serata, non sono mancate le canzoni di Fabrizio de André e la lettura di poesie di Eugenio Montale, tratte dalla sua collezione *Ossi di Seppia*, dove il poeta descrive Monterosso e i suoi limoni. In chiusura, gustando il sorbetto fatto di questi agrumi, ecco spuntare un verso che così li descrive "... qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza, ed è l'odore dei limoni", dove il loro profumo diventa simbolo di tutto quanto è dono della terra, abolisce le barriere sociali ed è patrimonio di tutti. Un bello spunto di riflessione, a conclusione di una serata ricca non solo di buon cibo. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

## Celebrato il Tricolore

*Storia, musica, poesia e cucina per un evento dedicato agli eroi del Risorgimento e all'Unità d'Italia.*

**B**andiera Madre è il pregiato libro di Bellocchi, edito da Scripta Maneant, donato dall'Ambasciata d'Italia ai parteci-

panti a una iniziativa ideata in collaborazione con la Delegazione e la Fondazione Italiani.it per celebrare il Tricolore. Dopo il discorso dell'Am-

## Europa

### Germania

### FRANCOFORTE

## W LA PASTA!

*Un incontro con lo scrittore Luca Cesari, nell'ambito della manifestazione letteraria: "Italia, un mondo di libri" 2023.*

**A**nche quest'anno la Delegazione partecipa alla rassegna letteraria, ideata dall'Ufficio Culturale del Consolato Generale d'Italia, organizzando una serata dedicata alla cultura del cibo.

Presso la libreria Weltenleser, si è tenuto un incontro con lo scrittore bolognese

Luca Cesari, che ha presentato il suo premiatissimo libro *Storia della pasta in dieci piatti* (Il Saggiatore, 2021), tradotto in tedesco. Il saggio ha vinto il Premio Bancarella Cucina 2021 e il prestigioso Premio dell'Académie Internationale de la Gastronomie 2022. Serata gustosa, ricca di interventi, con un pubblico italo-tedesco molto attento e partecipe, grazie anche alla presenza di un'interprete che ha tradotto la conversazione. Posti *sold out* per ascoltare lo scrittore parlare del piatto maggiormente identitario della cultura gastronomica della penisola: la pasta. Un viag-



gio gustoso nel tempo e nello spazio alla ricerca del momento in cui una ricetta "nasce", ma anche e soprattutto di come si "trasforma", fino ad assumere i tratti che conosciamo. Tre i condimenti presentati e sette tipi di pasta (secche e ripiene, compresi gli gnocchi): dal ragù alla bolognese, al pesto genovese, dall'amatriciana, ai tortellini alla bolognese. Un ringraziamento all'Istituto Italiano di Cultura di Colonia, il Consolato Generale d'Italia a Francoforte sul Meno e la libreria Weltenleser per la preziosa collaborazione. (Laura Melara-Dürbeck, Stefania Di Michele)

basciatore S.E. Fabrizio Romano, in cui declinava i tre linguaggi con i quali sarebbe stato reso omaggio alla bandiera - la Musica, la Poesia e la Cucina - l'evento è passato nelle mani degli attori della serata: il Maestro Leonardo Barilaro, che ha suonato musica da lui composta per la stazione aerospaziale italiana Maleth; l'attore Giovanni Costantino, che ha recitato "I tre Colori della Vita" e, infine, la Delegata Massimiliana

Tomaselli, che ha accolto gli ospiti della cena di gala nella prestigiosa sala del Casino Maltese dove i tavoli erano apparecchiati con i colori della bandiera, contrassegnati con cavalieri dedicati agli eroi del Risorgimento e con un menu inteso a rendere omaggio ai quattro personaggi chiave dell'Unità d'Italia: Cavour, Mazzini, Garibaldi e Vittorio Emanuele II. Il menu, intitolato "La spedizione



dei Mille e l'Unità d'Italia in Quattro Piatti", ha proposto un itinerario gastronomico che ha ripercorso quello militare dell'impresa che portò all'unificazione italiana e che toccò quattro regioni: il Piemonte, dove nacque l'idea, la Liguria da cui la spedizione salpò, la Sicilia e la Campa-

nia, che furono teatro della storica cacciata dei Borboni dal Regno delle Due Sicilie. Durante lo svolgimento della cena, presentando i piatti proposti, la Delegata ha raccontato aneddoti sulla vita dei personaggi cui erano dedicati e le peculiarità della cucina delle regioni coinvolte. Una serata, alla presenza delle più alte cariche dello Stato, definita "un'esperienza unica", e che ha dato lustro e visibilità alla nostra Istituzione. (M. A. T.)

### Regno Unito

#### LONDRA

## Il Delegato incontra il Ministro Lollobrigida

*Apprezzamento per l'attività dell'Accademia anche dalla Premier Giorgia Meloni.*

Il Vice Presidente e Delegato di Londra Maurizio Fazzari ha partecipato, il 28 aprile, al *workshop* sull'agroalimentare italiano, organizzato da ICE/Ita e dall'Ambasciata italiana presso il Claridges hotel. Durante l'evento, Fazzari ha avuto la possibilità di dialogare con il Ministro Francesco Lollobrigida, offrendo il sostegno dell'Accademia per l'iniziativa di riconoscere la cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Unesco. Il Ministro, apprezzando il lavoro dell'Accademia, ha confermato che tale iniziativa è una delle priorità del Governo e che il settore agroalimentare è un punto di forza del nostro export, che vanta la qualità quale elemento premiante. Tale concetto è stato ripreso dalla Premier Giorgia Meloni nel ricevimento a seguire, presso l'Ambasciata italiana. Nel suo discorso, alla presenza del Ministro degli Affari esteri James Cleverly, la Premier ha usato parole quali "tradizione e innovazione sono i fattori chiave nel nostro settore agroalimenta-



re" e "impegno del Governo alla lotta verso la contraffazione che ogni anno causa danni miliardari al settore".

Maurizio Fazzari ha incontrato brevemente la Premier, che ha espresso parole di apprezzamento per l'Accademia e ribadito che l'iniziativa verso l'Unesco è una delle priorità del Governo; anche in questo frangente, Fazzari ha offerto tutto il sostegno dell'Accademia. Durante il ricevimento in Ambasciata, il Delegato ha consegnato una copia del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti* al Ministro Lollobrigida, illustrandogli l'iniziativa in corso con il Ministero degli Affari esteri per la traduzione in otto lingue.

### Principato di Monaco

#### PRINCIPATO DI MONACO

## Brillano nuove stelle nel Principato

*Il valore della sostenibilità anche nell'ambito della ristorazione.*

L'incontro conviviale, che ha celebrato la Festa della Donna, ha affermato contestualmente la rilevanza del valore della sostenibilità anche nell'ambito dell'alimentazione e, di conseguenza, della ristorazione. A rappresentare tale sensibilità, la Delegazione ha scelto lo staff del ristorante "l'Ciocio" di Suvereto, piccolo borgo del Livornese, situato tra il mare e le colline. Proprio qui, in uno dei "Borghi più belli d'Italia", lo chef si è visto conferire, nel 2020, la Stella Verde Michelin, un nuovo riconoscimento che premia i ristoranti distintisi per l'attenzione rivolta agli effetti etici e ambientali della loro attività. Il menu proposto è stato articolato secondo tali parametri, sempre coerenti con la ricerca delle eccellenze qualitative, dalla selezione di materie prime locali, alle farine di grani antichi macinati a pietra, ai vini originari del borgo di Suvereto. Tutto "fatto in casa", insomma, come dimostrano il nome stesso del risto-

rante, dal soprannome dello chef, e la rivisitazione di ricette di famiglia, che risalgono a memorie personali ed emanano il profumo di infanzie ormai lontane. Così, i protagonisti della tradizione gastronomica toscana si sono presentati in tavola in abito *green*, funzionale a valorizzare le peculiarità e accogliendo tocchi originali e creativi: dalle verdure ai salumi, dalle carni di cinghiale e manzo fino alla frutta. Trionfi di spezie e marinature, in omaggio all'ascendenza medievale e rinascimentale della cultura del territorio, che tuttavia non dimentica il patrimonio dei ricordi delle cene domenicali del tempo che fu, quando la mamma ricopriva la carne avanzata a pranzo con la medesima salsa di capperi e acciughe che ora guarnisce il "reale di chianina" marinato in mosto di vino e cotto a bassa temperatura. La sintesi di passato e presente si rivela una risorsa vincente nel perseguire l'obiettivo ormai imprescindibile della sostenibilità.

### Ungheria

#### BUDAPEST

## Cena presso la Residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Ungheria

*S. E. Manuel Jacoangeli nominato Accademico onorario della Delegazione.*

In occasione della nomina ad Accademico onorario dell'Ambasciatore d'Italia in Ungheria, Manuel Jacoangeli, la Delegazione ha avuto l'onore e il piacere di festeg-

giare il prestigioso riconoscimento con una raffinata ed elegante serata presso la Residenza dell'Ambasciatore. Accolti dalla padrona di casa, signora Tanja, gli Accademici erano

presenti nella loro quasi totalità, a testimonianza dell'alto significato attribuito all'evento. Al convivio hanno partecipato anche il Nunzio Apostolico e gli Ambasciatori di Croazia, Kosovo, Francia, Spagna, Svizzera, Olanda, unitamente ai Direttori dell'Agenzia di Budapest dell'Istituto per il Commercio Estero, al Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura e ai Presidenti di COMITES Ungheria e della Camera di Commercio. La

cerimonia di consegna delle insegne accademiche, semplice ma dal profondo significato, ha regalato un momento veramente emozionante, suggellato da un lungo applauso e da un beneaugurante brindisi finale. Nel suo discorso di saluto, il Delegato si è complimentato con l'Ambasciatore per la nomina come meritato riconoscimento per il suo spiccato interesse verso i principi che guidano l'Accademia, sottolineando



che si deve proprio all'eccezionale qualificazione degli Accademici, assicurata da una approfondita e attenta scelta partecipativa, il prestigio che, da 70 anni, la nostra Istituzione ha potuto acquisire in Italia e all'estero. Ha evidenziato altresì gli aspetti identitari dell'Accademia e il significato profondo di esserne membro, con particolare attenzione ai doveri e ai compiti che da oggi saranno anche

quelli del neoaccademico. La scelta culinaria, proposta dallo chef della Residenza, è stata di alto valore, articolata su eccellenti primi e secondi piatti, e caratterizzata da un'ottima varietà di contorni. Di livello assoluto i vini. L'evento si è concluso in un clima di amicizia con un grande e unanime augurio di buon anniversario all'Accademia per i suoi 70 anni vissuti sempre sulla cresta dell'onda.

## Nel Mondo

### Stati Uniti d'America

#### LOS ANGELES

## Festeggiata la nuova Console Generale

*Raffaella Valentini ha avuto parole di elogio per l'attività dell'Accademia.*

La Delegazione ha celebrato l'arrivo della nuova Console Generale, Raffaella Valentini, presso il ristorante "Via Alloro" dei fratelli Drago, divenuti un'istituzione in città, che offre un ambiente elegante e cibo ottimo. Nel corso dell'aperitivo, sono stati presentati all'illustre ospite tutti i partecipanti, tra i quali diversi imprenditori italiani. La tavola, decorata in tema pasquale, con fiori e uova di cioccolato, ha destato uno speciale elogio. Prima di dare inizio al convivio, la Delegata Mariella Salvatori ha dato il benvenuto alla Console Generale, accompagnata dalla Console Lorenza Errighi, e ha annunciato la candidatura Unesco della cucina italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, proposta dall'Accademia insieme

al Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e a quello della Cultura. La Console Generale si è soffermata sull'importanza del cibo sano che sarà il tema di quest'anno per l'VIII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che avrà luogo dal 7 al 14 novembre con il titolo "Il benessere con gusto", che tende a veicolare il messaggio sull'importanza di un cibo buono per il benessere fisico di ognuno e in particolare per la dieta degli sportivi, che saranno *testimonial* dell'evento. Ha inoltre ricordato che quest'anno ricorrono i 70 anni della costituzione dell'Accademia, sottolineando l'importanza della sua attività di promozione. Il convivio si è concluso con la foto di rito e la consegna, alle due rappresentati del nostro Paese, del volume, rispettivamente in italiano e in inglese, del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, che sarà disponibile in diverse lingue anche on line, grazie alla collaborazione con il Ministero degli Esteri e della Cooperazione. (Mariella Salvatori)



## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

### MAGGIO

15 maggio - **Lunigiana**  
8° Premio Delegazione della Lunigiana per I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone

20 maggio - **Borgo Val di Taro**  
Sessantennale della Delegazione  
Convegno "La cucina che cambia nelle Valli del Taro e del Ceno"

27 maggio - **Modena**  
Sessantennale della Delegazione  
Convegno "La cucina italiana tra crisi idrica, sviluppo agroalimentare e tecniche culinarie innovative"

### GIUGNO

29 giugno - **Pescara**  
Convegno "Street Food: gastronomia minore?"

### LUGLIO

1° luglio - **Avezzano e della Marsica**  
Convegno "La Carota del Fucino - ossia - Pescatore ieri Agricoltore oggi: tra storia e leggenda"

12 luglio - **Monaco di Baviera**  
Quarantennale della Delegazione  
Tavola rotonda "La funzione delle Delegazioni estere dell'Accademia a difesa dell'autenticità della cucina italiana"

29 luglio - **Versilia Storica**  
Convegno "1953: nascita ed evoluzione dell'Accademia Italiana della Cucina in Italia e nel mondo"

### SETTEMBRE

2- 16- 30 settembre - **Novara**  
Ciclo di conferenze "Andar gustando, storia e sapori del territorio novarese"

22 settembre - **Sulmona**  
Convegno "Il miele: cucina e sostenibilità"

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

### OTTOBRE

7 ottobre - **Formia - Gaeta**  
Convegno "L'oliva di Gaeta Dop"



## VALLE D'AOSTA

### AOSTA

7 febbraio 2023

Ristorante "La Ferme Gourmande" di Henriët Edy. ●Via Jean Baptiste de Tillier, 9/B, Aosta; ☎ cell. 347/0924930; laferme@libero.it, www.lafermegourmande.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** la cruda di bovino valdostano con maionese di nocciola e robiolina fresca; il risotto carnaroli in crema di rape rosse e formaggio fleur; la tagliata "gourmande" di manzo valdostano con sanrauti di cavolo rosso all'agro e patate di Gressoney al forno; la crema di latte al vapore con coulis di castagne.

**I vini in tavola:** Champagne Brut Tradition S.A. (Stephane Breton); Le Rêve (Matthieu Betemps).

**Commenti:** Convivio organizzato in un ristorante situato nel cuore di Aosta e ricavato in un antico ospedale. I piatti, ispirati alla tradizione valdostana, seguono un'unica filosofia, quella della qualità, del territorio, dell'innovazione. La carne è uno dei punti cardine della cucina e proviene dalla storica azienda agricola del proprietario dell'esercizio. Anche altri prodotti del menu (verdure e latticini), tutti a km 0, hanno soddisfatto ampiamente i commensali. Molto apprezzati i vini, in particolare Le Rêve del giovane vignaiolo classe 1997 che gestisce i vigneti di famiglia.

### MONTEROSA

28 febbraio 2023

Ristorante "Saint-Andre" della famiglia Mascagni, in cucina Caterina Mascagni. ●Frazione Filey, Antey-Saint-André (Aosta); ☎ 0166/870613, cell. 338/4496921; caferestaurantstandre@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; fe-

rie non disponibile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** tacos con fegatini al Vinsanto, cipolla marinata, crema di capperi; ravioli alla quaglia su crema di nocciole e tartufo; cervo al Moscato passito di Chambave e semi di coriandolo con insalatina di cavolo cappuccio e cipolla marinata; mousse al lampone su crumble al cioccolato.

**I vini in tavola:** Osa dei Frati 2021 (Ca' dei Frati); Nobile di Montepulciano 1787 2019 (Rocca delle Macie).

**Commenti:** Locale gestito dalla famiglia Mascagni, ristoratori da tre generazioni. Interessante il tacos con i fegatini al Vinsanto e la crema di capperi, che ben predispongono alla convivialità. Continuando con i ravioli alla quaglia su crema di nocciole e tartufo, gli Accademici hanno apprezzato la delicatezza e il richiamo alla tradizione. A seguire il cervo al Passito di Chambave caratterizzato dalla morbidezza della carne e dai sapori di montagna, per concludere con la mousse al lampone su crumble al cioccolato, che ha riscosso un unanime successo per il contrasto di sapori e consistenze.



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE

16 febbraio 2023

Ristorante "Osteria La Libera" di Flavia Borgna, Alessia Nastro, in cucina Matteo Viberti, Alberto Macario. ●Via Elvio Pertinace 24/A, Alba (Cuneo); ☎ 0173/293155; info@lalibera.com, www.lalibera.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni gennaio, ultima settimana agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** focaccia e pancetta, lingua di vitella lessa con giardiniera, batsuà; agnolotti in brodo; la finanziaria; gelato mantecato.

**I vini in tavola:** Nascetta 2021 (Corno); Freisa 2020 (Paitin).

**Commenti:** Menu particolare, non facile, curato dallo chef Matteo rispettando le tradizioni. Simposiarca il prof. Gigi Gabutto, storico, che ha rievocato il primo concorso gastronomico organizzato in Langa e denominato Piatto d'oro (anno 1963) in cui la Accademia ebbe un importante ruolo fra i promotori.

### ALESSANDRIA

23 febbraio 2023

Ristorante "La Fermata" dal 1987 di Riccardo Aiachini, anche in cucina. ●Via Bolla 2, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎ 0131/617508; info@ristorantelafermata.it, www.ristorantelafermata.it, www.facebook.com/ristorantelafermataalessandria; due sale da 35 coperti ed un salone da 120 coperti. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** cipolla cotta al sale e ripiena; plin di baccalà mantecato, crema di pomodorini e di cime di rapa; coppa maialino da latte, purea di zucca; tortino di mele croccante, uvetta, pasta di mandorle, gelato di crema; caffè e popcorn caramellati.

**I vini in tavola:** Brut Borgo Maragliano; Vio' Pestarino; Pinot Nero Apertura (Colombo); Moscato.

**Commenti:** Prima riunione conviviale dell'anno per gli Accademici della Delegazione che, dopo l'improvvisa scomparsa del Delegato Luigi Bussolino, hanno assistito alla consegna della Campana da parte del Presidente Paolo Petroni a Matteo Pastorino. Il nuovo Delegato, dopo aver ringraziato tutti gli Accademici per la fiducia accordata, ha illustrato i principali focus su cui verteranno le future iniziative della Delegazione e presentato i membri della Consulta: Adriano Benzi, Giorgio Borsino, Carlo Bajardi, Pio Bavastro e Giovanni Costa. Serata impreziosita dall'ingresso di tre nuovi Accademici; Giacomo Guerrina, Gabriele Fabian e Luisella Vassallo.

### CIRIÈ

1° marzo 2023

Ristorante "Hostaria del Vecchio Macello" di Ristorante Hostaria del Vecchio Macello, in cucina Antonio Furolo. ●Via Torino, 70, San Maurizio

Canavese, Ceretta di San Maurizio (Torino); ☎ 011/9279901; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** Marbré di lepre, cioccolato "Guanaja" 70% cacao, emulsione di barbabietola cotta nella cenere, chips di patate; plin al cacao "Van Houten" con fava di cioccolato "Pfatish"; petto d'anatra arrosto, tortino di patata, salsa al cioccolato "Jivara", arancia candita; torta Festivo by Pfatish.

**I vini in tavola:** Erbaluce Brut Spumante San Giorgio Millesimato 2018 (Cieck); Piemonte Chardonnay Monteriolo, 2017 (Coppo); Pinot Noir Vallée d'Aoste 2021 (Grosjean); Erbaluce Passito Alladium 2016 (Cieck).

**Commenti:** Per la prima riunione conviviale del 2023, la scelta del Simposiarca Andrea Plevna è caduta sul ristorante Hostaria del Vecchio Macello, sapientemente guidato dallo chef Antonio Furolo. Il tema della riunione conviviale ha rappresentato una novità per la Delegazione e probabilmente è stato innovativo per la cucina italiana: il cioccolato. Ospite molto gradito il sig. Francesco Ciocatto, titolare della storica e prestigiosa Pasticceria Pfatish. Lo chef, insieme al Simposiarca, ha proposto un menu creativo ma attento al territorio, grazie al perfetto abbinamento del cioccolato con ingredienti più tradizionali. Nota di merito al primo piatto.

### CUNEO - SALUZZO

4 febbraio 2023

Ristorante "Osteria del Borgo" dei fratelli Daniele e Paolo Lubatti coadiuvati dai genitori anche in cucina. ●Via Garibaldi 19, Carrù (Cuneo); ☎ 0173/759184; info@osteriadelborgo.it, www.osteriadelborgo.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** vitello tonnato; la carne cruda battuta al coltello; insalata russa; filetto di bue marinato al sale; gran bollito misto, nei sette canonici tagli, con le sette salse tradizionali accompagnato da verdure; bunet tradizionale piemontese.

**I vini in tavola:** Dolcetto di Dogliani; rosso della casa Buji.

**Commenti:** La fiera del Bue Grasso di Carrù ha origini antiche. Fu il

Duca Vittorio Amedeo I a concedere nel 1635 alla comunità di tenere una fiera annuale della durata di tre giorni. La prima Fiera del Bue Grasso dell'era moderna si svolse nel 1910 e da allora, come ha ben ricordato il Simposiarca Piero Gagliardi, è consuetudine pranzare ad ore antelucane nelle osterie locali degustando il bollito di bue grasso. Ottima la qualità della materia prima ed incontestabilmente aderente alla tradizione la preparazione del bollito, nei sette tagli, e delle immancabili sette salse. Graditissima la presenza dei Delegati ed Accademici delle Delegazioni di Torino, Pinerolo, Ivrea, Riviera dei Fiori e Milano.

### MONFERRATO 15 febbraio 2023

Ristorante "Osteria Amarotto" di Osteria Amarotto - Cavour srl, in cucina Elsa Amarotto e Pamela Amarotto. ●Via Cavour 53/A, Casale Monferrato (Alessandria); ☎0142/781281; osteria.amarotto@gmail.com, facebook instagram; coperti 75+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15-20 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì sera. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** muletta; friculin vert; bollito piemontese dei sette tagli con sette salse; caplit in brodo; cialda con frutti di bosco e crema chantilly.

**I vini in tavola:** Grignolino e Barbera Superiore (La Casaccia di Cella Monte); Malvasia di Casorzo.

**Commenti:** Location tradizionale che ispira fiducia e relax, ottima accoglienza del padrone di casa e professionalità del servizio che fa apprezzare la tipicità dei piatti e del bollito in primis; elasticità della cucina per accontentare esigenze fuori menu.

### NOVARA 2 marzo 2023

Ristorante "La vecchia Trattoria della Pace" di Davide Grosso, anche in cucina. ●Piazza Regina Margherita, 1, Mandello Vitta (Novara); ☎0321/835195; coperti 60+20 nella bella stagione (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 gg. in agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 8,14.

**Le vivande servite:** antipasto con salumi novaresi freddi e caldi, lingua

con bagnetto verde, insalata russa, frittata con salame della duja; paniscia; casola; crostata di mele.

**I vini in tavola:** Viti d'Autunno da uve stramature (Teo Costa); Piemonte Bianco, Pieve del Cauro 2021; Barbera Passito Doc 2021.

**Commenti:** Riunione conviviale "Il maiale in terra novarese: ieri ed oggi". I 60 posti del locale tutti occupati. Presenti il Prefetto di Novara, il sindaco di Mandello Vitta, i Delegati di Biella e Vercelli con loro Accademici. Relazioni di Giancarlo Andenna sulla storia di Mandello e Giovanni Bergamaschi Az. Agr. Valsesia, premio Dino Villani 1993, su come si alleva, macella e si producono i salumi tipici del novarese. Ottimi gli antipasti, ben fatta la paniscia (risotto novarese con verze, verdure e salame della duja), grandiosa la casola, con tante verze e tutte le parti del maiale (costine, salamini, cotenne, zampetto). Curiosi e particolari i vini di Teo Costa, da uve stramature che hanno retto bene.

### TORINO 22 febbraio 2023

Ristorante "Silos" di Francica, Sanna, De Fortuna, in cucina Riccardo Grassi. ●Via Santa Giulia 21a, Torino; ☎011/7633404; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** focaccia alla curcuma e al rosmarino; salmone burro di cacao, carota primaria e avocado; coniglio, patate e olive taggiasche; quaglia marinata al Vermouth; controfiletto di agnello alla Villeroy con cardoncelli agretti; bavarese al lampone con cioccolato bianco in sfera.

**I vini in tavola:** Eli Pas Dosè Lo spumante della miniera (L'Autin- Barge); Sauvignon "S" 2020 (Sciorio- Costigliole d'Asti); Grignolino d'Asti Il bisbetico indomato 2021 (Cascina Rey-Valle Rey); Ruché Tre parcelle 2021 (Davide Canina); Arneis Passito Bric du liun 2017.

**Commenti:** L'ambiente giovane e informale di Silos ha ospitato gli Accademici per una riunione conviviale insolita ed interessante, in cui la cottura a bassa temperatura è stata la protagonista della serata. Nata negli anni 70 ma affermata circa un decennio dopo, rappresenta un modo di cucinare gli alimenti posti sottovuoto e debitamente

aromatizzati, a temperature inferiori, lentamente e rispettandone e mantenendone sapori e caratteristiche organolettiche. Il piatto che ha riscosso il maggior consenso è stato il salmone, ammorbidente dal burro di cacao. Coniglio tenero e delicato, controverso il parere sull'agnello. Ottimo abbinamento con i vini. Servizio molto buono, attento e curato. Chef giovane e preparato.



## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 10 febbraio 2023

Ristorante "Trattoria da Malco" di Claudio Malco, in cucina Giuseppina Ghione e Michela Malco. ●Via Roma 7, Castelvechio di Rocca Barbena (Savona); ☎018/278181, cell. 389/3186481; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** torte di verdura, robiola di Roccaverano, vitello tonnato, insalata russa; polenta bianca con sugo di porri e funghi porcini; ravioli di borragine con olio evo di Castelvechio di Rocca Barbena; coniglio in casseruola con erba locale steccadò; cinghiale in umido con contorno di cavoli dell'orto; crostata con marmellata di castagne.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Doc 2021; Barbera d'Asti 2020 Doc (entrambi Cantina di Govone); Dolcetto d'Alba Doc 2020 (Cantina di Neive).

**Commenti:** Bella riunione conviviale invernale in uno dei borghi più belli d'Italia, in trattoria caratteristica per storia e cucina. Piatti serviti della più schietta tradizione locale con punte di eccellenza per i ravioli e per l'insalata russa. Molto buono il coniglio preparato con un'erba locale molto simile alla lavanda, buono il cinghiale, meno riuscita la polenta bianca pur essendo buona. Servizio gentile, vini in abbinamento molto buoni. A fine pasto il Delegato ha offerto il Sangue Morlacco, liquore

di marasche istriano dalmata, per commemorare "Il giorno del Ricordo", molto gradito da tutti gli Accademici. Nel complesso una bellissima riunione conviviale che risulta essere sempre molto apprezzata.

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 17 febbraio 2023

Ristorante "Vignamare" di Peq Agri società agricola, in cucina Giorgio Servetto. ●Strada Castello 20, Andora (Savona); ☎351/7135050; vignamare@peqagri.it, instagram peqagri; coperti 25+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** piccola composizione di olive taggiasche, formaggi locali e verdure del proprio orto; porri; carciofo alla brace (ravioli di carciofi con carciofi alla brace e brodo di carciofi spinosi di Albenga); cinghiale (crema di scorzonera, fagioli di Pigna, erbe aromatiche dolci amare); pernambucco (bavarese con cuore di agrumi kumquat e arance, crumble al cacao amaro).

**I vini in tavola:** Andalora spumante brut metodo Martinotti 2021; Don Lisander Vermentino Doc 2021; Rossese Doc 2020 (tutti Cascina Praiè, Andora); Passito Passiu da vinsa (Lupi Pieve di Teco).

**Commenti:** Straordinaria riunione conviviale che ha permesso di valutare un ristorante bellissimo in un ambiente naturale fantastico con un cuoco ben noto agli Accademici. Giorgio Servetto ha offerto piatti ottimi per equilibrio e bontà. Dopo un'accoglienza con uno squisito pane focaccia e grissini preparati dal cuoco accompagnati da un delizioso olio evo dei propri ulivi e da una leggera maionese all'aglio di Vessalico sono stati serviti i piatti molto apprezzati, ravioli di carciofi spinosi di Albenga e il dolce al pernambucco, arancia che arriva dal Brasile portata dai viaggi di navigatori liguri; ottimo il servizio e i vini in tavola, prodotti dalle vigne che circondano il locale. Esperienza da rinnovare assolutamente.

### GENOVA 28 febbraio 2023

Ristorante "Hostaria Ducale" di Enrico Vinelli, in cucina Daniele Rebosio.



LIGURIA segue

● **Salita di S. Matteo, 29/R, Genova;** ☎010/4552857; prenotazioni@hostariaducale.it, www.hostariaducale.it, www.facebook.com/hostariaducale, www.instagram.com/hostaria\_ducale; coperti 25+15 (all'aperto). ● **Parccheggio zona pedonale; ferie settembre/gennaio; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 9.**

**Le vivande servite:** Caesar salade di gamberi; ceci in zimino; risotto riserva San Massimo, burro acido, bietole e katsuoabusi; tonno in capponada; cioccolato bianco, porcini e tartufo.

**I vini in tavola:** in abbinamento a scelta del sommelier.

**Commenti:** Locale elegante nella centralissima Piazza De Ferrari a Genova, comodo il parcheggio in silos molto vicino, nonostante il ristorante resti in zona pedonale. Seduti al tavolo, accompagnati da una delicata musica di sottofondo e dalle attenzioni discrete del personale di sala, Hostaria Ducale induce in un viaggio di sapore e sorpresa che inizia con invitanti entrées e termina con un aromatico caffè, con una carta dei vini in abbinamento di grande spessore, consigliati e raccontati dal bravissimo sommelier di sala. I piatti sono studiati per lasciare un ricordo indimenticabile, in un equilibrio di gusti e profumi unico, un viaggio nella gastronomia del territorio in chiave moderna.

## GENOVA - GOLFO PARADISO 28 febbraio 2023

**Ristorante "Angelo" di Angelo (fondatore), Guido e Alberto Olivari, in cucina Alberto Olivari.** ● Via San Rocco, 86, Recco (Genova); ☎0185/76719, cell. 327/4584711; ristorantedaangelo81@libero.it; coperti 90. ● **Parccheggio scomodo; ferie una decina di giorni a novembre e a gennaio; giorno di chiusura lunedì, domenica a mezzogiorno.** ● **Valutazione 8.**

**Le vivande servite:** focaccia col formaggio; ravioli di pesce al ragù di pescato; fritto misto col pescato del giorno; semifreddo all'uvetta sultanina.

**I vini in tavola:** Vermentino Colli di Luni (Paolo Bosoni, Luni).

**Commenti:** La cena è stata quasi perfetta e armonica in tutte le portate. Il primo plauso è andato alla focaccia con il formaggio. "Angelo"

produce una delle migliori focacce della zona sottilissima e croccante. Interessante la lettura dei ravioli di pesce con un ripieno robusto nell'impasto e delicato nel gusto e un sugo che quasi ricorda i ravioli di carne. Il fritto è classico, ma viene confezionato ogni giorno con prodotti diversi in base al pescato. Di qui un piatto di pesce freschissimo. Molto delicato il sorbetto. Ottimo il vino servito in allegria in caraffa. Serata apparentemente con menu semplice ma di alto livello in un ambiente sereno e con ottimo servizio.

## SAVONA 26 febbraio 2023

**Ristorante "Bistrot Mare" di gestione familiare, in cucina Simone Perata.** ● Via Nizza 41, Savona; ☎019/264065; info@marehotel.it, www.marehotel.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● **Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8.**

**Le vivande servite:** carciofo ripieno, gamberi rosa croccanti, salmone affumicato; risotto al pesto; triglie e prescinseua; calamaro scottato, salsa al nero, spinacetto novello; tartelletta al limone, coulis di lamponi.

**I vini in tavola:** Prosecco, Chardonnay.

**Commenti:** Dopo un cordiale saluto a Tore Piacenza, Delegato uscente la nuova Delegata Anna Rosa Gambino esprime l'impegno a proseguire l'opera. Il ristorante è posto in un cubo di vetro, affacciato su una grande terrazza a mare con a lato un magico giardino caraibico che confina con l'azzurra piscina e il litorale sul mare. Uno storico ulivo mediterraneo fa da

splendida cornice a una cucina rigorosamente di mare, fatta di prodotti appena pescati e trattati con massima delicatezza per non alterarne il sapore. Molto apprezzati gli antipasti, elogiato il superbo risotto, ottimo il delicato calamaro scottato, brillante la tartelletta al limone. Presentazione e stile di servizio eccellenti.



## LOMBARDIA

### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 22 febbraio 2023

**Ristorante "Cascina le Volpi" di Anna Serenelli, in cucina Stefano Cherubini, figlio di Anna Serenelli.** ● Vicinale delle Sorgive, 2 - Solferino, Castiglione delle Stiviere (Mantova); ☎0376/854028; cascinalevolpi@gmail.com, www.lesorgive.it, www.facebook.com/www.lesorgive.it; coperti 70+25 (all'aperto). ● **Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 9 - 31 gennaio; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 6,8.**

**Le vivande servite:** gnocco fritto con culaccia, vinessa e squacquerone, mostarda della casa; capunsei al burro versato e Grana Padano; guanciale di maiale cotto a bassa temperatura servito con salsa di mele, patate al forno, insalata di cavolo cappuccio; sbrisolona mantovana con zabaione caldo.

**I vini in tavola:** Pinot grigio ramato (Cascina Le Volpi); lacinto Alto Minicio Igt Cabernet (Reale); Passito Le Cime (Ricchi).

**Commenti:** gnocco fritto con culaccia Vinessa e squacquerone, mostarda della casa: buono lo gnocco, ottimi i salumi, troppo senapata la mostarda. Capunsei al burro versato e Grana Padano: Capunsei abbondantemente conditi, data la presenza del formaggio nell'impasto. Guanciale di maiale cotto a bassa temperatura servito con salsa di mele, patate al forno, insalata di cavolo cappuccio: piatto sufficiente. Sbrisolona mantovana con zabaione caldo: dolce della tradizione rivisitato dallo chef, morbido ed equilibrato. Zabaione discreto.

### BRESCIA - TERRE DEI FONTANILI 1° marzo 2023

**Ristorante "Mama" di Mama HILS srl, in cucina Oussama El Mayza.** ● Strada Francesca, 144, Pontevecchio (Brescia); ☎030/9930966; info@mamaristorante.it, www.mamaristorante.it; coperti 150+100 (all'aperto). ● **Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.** ● **Valutazione 7,6.**

**Le vivande servite:** controfiletto di black angus argentino, affumicatura di pino, melagrana, barbabietola; risotto carnaroli, carote fermentate, speck d'anatra fumé, nocciole; scamone di agnello al bbq glassato al Marsala, aglio nero, caviale di melanzane affumicate; caprese al cioccolato, crema chantilly al sentore di fumo, cannella, gel ace.

**I vini in tavola:** VSQ extra brut nature rosé 60; Unico 2012; Vita Grama 2009 (tutti Casa Caterina).

**Commenti:** Serata giocata su un doppio binario: lo chef Oussama El Mayza ha presentato un menu con filo conduttore "l'affumicatura in cucina", in passato metodo usato per la conservazione del cibo, oggi una tecnica di preparazione e di affinamento del gusto del piatto.

### LARIANA 8 febbraio 2023

**Ristorante "Tira mola e meseda" di Massimo Zornato, in cucina Patrizia Cimadoro.** ● Via Gabriele Castellini 17, Como; ☎0331/2759735; info@tiramolameseda.it, www.tiramolameseda.it;



coperti 25+15 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera.** ● **Valutazione 7,6.**

**Le vivande servite:** prosciutto di Parma, pancetta steccata lgp, speck Sud Tirolo, crostoni con pâté della casa, salame di Felino, casera stagionata, insalata di nervetti; cazzoeula con polenta; gorgonzola con polenta; sorbetto al Braulio.

**I vini in tavola:** Prosecco Zero Grammi, Bonarda mosso.

**Commenti:** Una cena "all'antica" con piatti semplici preparati con la cura e l'amore necessari; simpatica accoglienza. Per l'inevitabile cazzoeula invernale gli Accademici si sono ritrovati in una trattoria vera, senza fronzoli. Dopo un antipasto a base di ottimi insaccati, ecco la regina della serata: una fumante cazzoeula (in milanese casseula; in italiano bottaggio di maiale). Piatto ottimo, nella versione "povera", senza verzitt (piccole salsicce di maiale). La degustazione, secondo tradizione, viene anticipata da un grappino per facilitare la digestione. Ottimo il sorbetto. Ottima serata.



#### LECCO

11 febbraio 2023

Ristorante "Giardinetto" di Andrea e Giuseppe Pini, in cucina Andrea Pin. ● **Piazza Garibaldi, 10, Mandello del Lario (Lecco); ☎ 0341/700487; info@ristorantegiardinetto.it, www.ristorantegiardinetto.it; coperti 60.** ● **Parcheggio comodo; ferie 2 settimane fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7.**

**Le vivande servite:** anatra fumé, chutney alla mela e pan brioches; risotto, cima di rape, acciuga e "buròla"; galletto arrostito, purea di zucca e cavolo nero; delizia agli agrumi.

**I vini in tavola:** Mainardo Dosaggio Zero (Tosca); Kiki V Rosé Brut (Tosca); Greco Janare del Sannio Dop (la Guardiense); Red Edition Grumello Riserva Docg 2020 (Plozza); Le Passole 2020 (Librandi).

**Commenti:** Interessante riunione conviviale sul lago, intorno a un grande tavolo imperiale in una sala riservata con una bellissima vetrata panoramica. Protagonista è stata la coltivazione idroponica e aeroponica che il relatore e Accademi-

co Mirco Chiodero ha reso di facile comprensione, con grande partecipazione, anche grazie a degli assaggi esemplificativi, con insalata così coltivata, sia al naturale sia condita. La serata è stata apprezzata anche per il particolare clima di amicizia e per il menu concordato tra il Delegato e lo chef. Apprezzati l'anatra fumé con il chutney di mela e il risotto con le cime di rapa la buròla e l'acciuga.



#### LODI

17 febbraio 2023

Ristorante "Osteria del Capanno" di Osteria del Capanno Snc., in cucina Carlo Pesenti. ● **Via Castelfidardo 15/17, Lodi; ☎ 0371/840221, cell. 347/8301580; info@osteriadelcapanno.com, www.osteriadelcapanno.com; coperti 28+26 (all'aperto).** ● **Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in agosto e prime due settimane di gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.** ● **Valutazione 6,8.**

**Le vivande servite:** sformatino di porri e patate con fonduta di gragnone lodigiano e mousse di ricotta acciughe prezzemolo e germogli; culatello di Zibello con giardiniera; risotto alla crema di rapa rossa e dressing al blu di capra; cappello del prete in olio cottura con sformatino di polenta; dessert a scelta dal menu.

**I vini in tavola:** Chardonnay Toros (COF); Pinot nero Bozen; Rosso Ca del Prinsi.

**Commenti:** Minuscolo ristorante, adatto ad ospitare un'assemblea, trasferitosi in centro città da una precedente sede più grande in periferia in riva al fiume. Cena soddisfacente, con un servizio più che discreto e vini semplici, ma gradevoli e completamente abbinati dal ristorante. Senza qualche pecca il voto sarebbe stato sicuramente migliore. Lo sformato, nel complesso molto gradevole, qualche commensale l'ha ricevuto parzialmente freddo. La polenta che accompagnava l'ottimo cappello del prete non è generalmente piaciuta per la consistenza. Il culatello mancava di tipicità, ma era morbido, profumato e da tutti trovato molto buono.



#### MILANO BRERA

9 febbraio 2023

Ristorante "Altrimenti" di Damian Piotr Janczara, in cucina Pantaleo D'Ad-

dato. ● **Via Monte Bianco 2/a, Milano; ☎ 02/82778751, cell. 340/1790846; damian@altrimenti.eu, www.altrimenti.eu; coperti 50.** ● **Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a Natale, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì - sabato chiuso a pranzo.** ● **Valutazione 8.**

**Le vivande servite:** tartare di vitella piemontese, spuma tonnata, lampascioni e capperi; risotto con topinanbur nocchie melograno e maggiorana; coda di fassona piemontese, pure di patate e cavolo spigarello; mousse alla nocciola, caramello salato, grue di fave e cacao.

**I vini in tavola:** La Prevostura Garun Nebbiolo, Vespolina e Croatina 2021; Reverdito Barolo 2016.

**Commenti:** Piacevole serata in ambiente informale e contemporaneo. I piatti serviti hanno ottenuto un buon apprezzamento da parte dei numerosi partecipanti come pure è stata gradita la scelta dei vini. Un particolare apprezzamento hanno ottenuto la coda di fassona piemontese e il dolce. Attento il servizio e molto disponibili sia il gestore che lo chef che si sono prestati a commentare i piatti serviti e soddisfare le richieste degli ospiti.



#### MILANO DUOMO

23 febbraio 2023

Ristorante "Globe Restaurant & Lounge Bar" di FINMAR srl - Bruno Marsico, in cucina Davide Negrini. ● **Piazza Cinque Giornate 1, Milano; ☎ 02/55181969; info@globeinmilano.it, www.globeinmilano.it, Facebook: Globe - Restaurant & Cocktail Bar; Instagram: Globe - Restaurant & Cocktail; coperti 60 in veranda+140 in altre due sale.** ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura nessuno.** ● **Valutazione 7,5.**

**Le vivande servite:** flan di zucca con fonduta al parmigiano, amaretti sbriciolati, bacon croccante e veletta di pane; risotto con robiola di Rocca-verano Dop e pere; petto di faraona cotto a bassa temperatura, alle erbe, con indivia brasata e mostarda di ciliegie; gelato al caramello salato con crumble di biscotto al caffè, croccante al caramello e cubettata di fragola.

**I vini in tavola:** Prosecco Astoria Docg; St. Magdalener Doc 2021 (Colterenzio); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020 (Marramiero).

**Commenti:** Bel locale con vista panoramica su Milano, festeggia quest'anno i 30 anni di attività e, con il Lounge Bar, è un punto di riferimento anche dei giovani milanesi. In carta si trovano piatti tipici della tradizione milanese e della cucina italiana. La lavorazione delle carni e dei pesci, comprese le marinature e la preparazione delle paste fresche, sono tra i "must" dello chef. Al flan di zucca molto apprezzato, è seguito un risotto con Rocca-verano Dop, il piatto migliore della serata. Il dolce ha suscitato reazioni contrastanti. Presente l'Accademico S. Porcari, trasferitosi dalla Delegazione di Londra. In chiusura lo chef ha risposto ad alcune domande e ha ricevuto il piatto dell'Accademia.



#### MILANO NAVIGLI

10 febbraio 2023

Ristorante "Agostino Campari" di Il Ristorante di Agostino Campari sas, in cucina Agostino Campari, Chiara Campari, Paolo Rampinelli. ● **Via Novara 81, Abbiategrasso (Milano); ☎ 02/9420329, cell. 392/7138644; info@agostinocampari.it, www.agostinocampari.it; coperti 65+65 (all'aperto).** ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto, 26 dicembre - 5 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.** ● **Valutazione 9.**

**Le vivande servite:** gran carrello del bollito: cappello del prete, lingua, cotechino vaniglia, mortadella di fegato, testina di vitello, guancia di maiale, pollone, polpettone agli amaretti, luganega; salse e verdure di accompagnamento: senape e miele, verde, rossa in agrodolce, cipolle caramellate, cipolle in agrodolce, verza con acciuga, mostarda di frutta e di verdura, giardiniera; consommé; sorbetto al bergamotto con rosmarino; zeste di arancia e caffè.

**I vini in tavola:** Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva Canayli 2019; Nebbiolo delle Langhe Scarzello 2020.

**Commenti:** Un desidero espresso dagli Accademici: ritornare da Agostino Campari per il suo bollito. Il gran carrello ha conquistato ancora i palati. Dal 1972 un ristorante storico di tradizione alle porte di Milano, dove si è accolti dalla famiglia Campari, che esprime l'orgoglio del territorio e della buona cucina. Non manca una continua evoluzione sulle scelte per la cantina, guidata dal figlio



LOMBARDIA segue

Alberto. Materie prime di grande qualità, cura nelle preparazioni, attenzione alla tavola si sono miscelati al racconto di Agostino sulla storia del bollito lombardo, servito bollente. Un piatto conviviale accompagnato dalla giardiniera fatta in casa, alle salse, le mostarde e le verdure.

## SABBIONETA - TERRE DESTRA OGLIO 23 febbraio 2023

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Simonazzi Sergio srl, in cucina Manuela Medali. ●Vicolo del Ginnasio 7, Viadana (Mantova); ☎0375/780404; info@locandadelginnasio.it, www.locandadelginnasio.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** celestine in brodo; tortelli di radicchio verde e Castelmagno; porchetta di coniglio con olive; patate al forno e carciofi fritti; castagnole; galane.

**I vini in tavola:** Friuli bianco, Ronco del Giglio Cabernet Sauvignon (Hofstatter); Moscato d'Asti (Cascina Fonda).

**Commenti:** La Locanda del Ginnasio è il ristorante dello storico hotel Europa di Viadana che, pur avendo cambiato nome alcune volte, è rimasto sempre nella gestione della famiglia Simonazzi con la cucina governata da Manuela il che significa una cucina concreta con materie prime di ottima qualità e con sapori decisi ed appetitosi. Il menu predisposto per la cena della Delegazione ha confermato questa impostazione che ha visto iniziare la cena con le celestine in brodo, per proseguire con i tortelli al radicchio verde con Castelmagno e la squisita porchetta di coniglio accompagnata da patate al forno e carciofi fritti. Buono l'abbinamento con i vini e sollecito il servizio in tavola.



## VARESE 23 febbraio 2023

Ristorante "La Vittoriosa" di Alberto Senaldi. ●Via G. Matteotti 1, Cuirone di Vergiate (Varese); ☎0331/946102; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì; la sera giovedì venerdì. ●Valutazione 7,78.

**Le vivande servite:** sformato di verdure con Alpeggio Alto Adige Nero; risotto con Carnaroli di Baraggia vercellese mantecato con toma erborinata Trevigiana; pizzoccheri valtellinesi con Monte Veronese dei Monti Lessini Lago di Garda; crema di ricotta con amarene.

**I vini in tavola:** Vermentino Doc Finale Ligure; Pigato Finale Ligure (entrambi Paganini); Sassella Valtellina superiore di Pietro Nera.

**Commenti:** Giovanni Frati, esperto di formaggi, ha intrattenuto con degli assaggi facendo assaporare i prodotti e ha parlato della funzione preistorica del latte che tutto fa nascere e che è la base della vita. Poi ha guidato negli assaggi degli stessi formaggi trasformati dalla cucina facendo scoprire che non solo il Casera è ottimo con i pizzoccheri ma anche il Monte Veronese. Apprezzabile l'attività di trasformazione eseguita dalla cucina che alla fine della cena ha ricevuto un lungo applauso.

## VOGHERA - OLTREPÒ PAVESE 22 febbraio 2023

Ristorante "Hugo Café & Restaurant" di Massimo e Paolo Campora, in cucina Pablo Muñoz. ●Via Emilia 16/C, Torrazza Coste (Pavia); ☎366/9964297; teagroup22@gmail.com, www.hugorestaurant.it; coperti 45+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** uovo croccante, cremoso al Parmigiano 24 mesi, olive disidratate; risotto alla zucca con blues di pecora e mandorle tostate; filetto di maialino iberico con crema di carote alla curcuma e chips di patate viola; tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato al cocco.

**I vini in tavola:** Riesling Renano Prime Donne (Pastore); Bonarda Baffo del Maresco (Mangiaterra).

**Commenti:** Il locale è nuovissimo e decisamente moderno, di gusto

minimalista, però elegante e accogliente. La lista dei piatti è un po' limitata ma quanto servito è di ottimo livello. Il servizio è attento e cortese. Gli Accademici vogheresi hanno molto apprezzato le vivande servite, in particolar modo l'uovo croccante (delizioso) e il dessert al cioccolato. Qualche riserva sul risotto, perfetto di cottura ma con una decisa prevalenza del blues di pecora che coprirebbe il sapore delicato della zucca. In generale una riunione conviviale riuscita come dimostrato anche dalla valutazione.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO 16 febbraio 2023

Ristorante "Luis und die Buabn" di Luis, Florian e Tobias Gamper, in cucina Tobias Gamper. ●Via Paese 33, San Genesio (Bolzano); ☎0471/354138; hallo@luisunddiebuabn.com, www.luisunddiebuabn.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in gennaio e due a fine giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** tartare di manzo, con tuorlo d'uovo, tartufo e crema di patate; mousse di rafano con crema di cetrioli e salmerino affumicato; risotto con mela e anguilla affumicata; spalla di vitello brasata con cavolini di Bruxelles e spuma di patate; mousse di cioccolato piccante con sorbetto al frutto della passione; krapfen.

**I vini in tavola:** Chardonnay Gaun 2021 (Alois Lageder); Lagrein Prestige 2020 (Cantina Bolzano).

**Commenti:** Che dire questi ragazzi sono proprio bravi e gestiscono il locale di famiglia ristrutturato nel 2019. Nel menu rimangono i piatti della tradizione molto ben preparati e sono state inserite delle pietanze creative che seguono la stagionalità, utilizzando ottimi prodotti locali. I piatti sono molto curati nella presentazione e sono molto ma molto buoni. Particolari e ben riusciti

gli accostamenti come la squisita mousse di rafano e la crema di cetrioli e il salmerino, buono il risotto, incantevole la spalla di vitello brasata tenerissima. Ottimo il dessert con l'acidità del frutto della passione che ha contrastato la morbidezza seppur piccate della mousse, i krapfen morbidi come nuvole.

### BRESSANONE 23 febbraio 2023

Ristorante "Zur Traube" di Ulli ed Evi Gander. ●Città Vecchia 12, Vipiteno (Bolzano); ☎349/5055049; info@traube.it, www.traube.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** tartare di manzo con gelato alla senape e focaccia; risotto vialone nano di barbabietola con formaggio fresco e salmone marinato; sella di vitello in crosta d'erbe con verdure arrostiti e patate al rosmarino; mousse di yogurt di Vipiteno con gelato d'arancia.

**I vini in tavola:** Drusjan Prosecco Doc (Gujot); Pinot Bianco Sirmian Doc 2019 (Nals Magreid); Barbera d'Alba Superiore Doc 2018 (Pira).

**Commenti:** Il Simposiarca Antonio Careri ha organizzato una riuscita riunione conviviale, arricchita dall'intervento di grosso spessore culturale di Gianangelo Barbierato che ha curato una relazione sui cereali minori. Irresistibile la tartare, intelligentemente accoppiata a un particolare gelato alla senape e a una focaccia appena sfornata; azzeccato il rischioso risotto, un bell'amalgama di sapori tra il dolce della barbabietola e il sapido del salmone; un po' anonima la carne, a cui non ha giovato la cottura a bassa temperatura; gradevole e ben bilanciato il dessert. Una nota di merito per il servizio solerte, premuroso e discreto.

### MERANO 21 febbraio 2023

Ristorante "Castel Pienzenau" di Castel Pienzenau. ●Via Pienzenau, Merano (Bolzano); ☎0473/235979; info@pienzenau.com, www.pienzenau.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** polpettine ve-

getariane con melanzane; lasagne con pesto pinoli e noci; caprese su cucchiaino; mini canederli di formaggio con crema di cappucci e porro; cerchi di polenta con spinaci e acciughe; vitello tonnato; seppioline in umido con fagioli; tiramisù.

**Commenti:** Riunione carnascialesca straordinaria organizzata per celebrare la cucina di famiglia. Presenti, in via del tutto eccezionale, anche le figlie e i figli degli Accademici, futuri *gourmand*. Offerte piccole e prelibate porzioni per questo vasto menu, con alti e bassi. Da segnalare le seppioline in umido con fagioli, golose e che hanno richiesto una abbondante "scarpetta" e il tiramisù. Appreziate anche le lasagne al pesto. Il piatto dell'anno, apotropaico simbolo di protezione, è stato sistemato all'ingresso del locale. Riunione conviviale perfettamente riuscita.



## ROVERETO DEL DELTA DEL GARDA TRENTINO

23 febbraio 2023

Ristorante "Belvedere" della famiglia Santorum, in cucina Silvia Santorum. ● Via Serafini, 2 - Loc. Variignano, Arco (Trento); ☎ 0464/516144; www.trattoriabelvedere.it; coperti 80. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie giugno - agosto; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,85.

**Le vivande servite:** carne salada cruda e affettati misti, accompagnata da giardiniera di verdure in agrodolce; tagliatelle al ragù di carne, classiche; carne salada cotta con fagioli borlotti stufati e radicchio rosso; strudel e torta di mele, mele cotogne, ciliegie e prugne sciropate.

**I vini in tavola:** Merlot e Chardonnay (produzione propria).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale, organizzata dai Simposiari Giuseppe Belli e Paolo Marega presso la Trattoria "Belvedere", gestita dalla famiglia Santorum da oltre un secolo, ora sotto la direzione della signora Silvia Santorum, tramandando gli antichi segreti delle tipiche ricette locali. Piatto principale, anche in questa occasione particolarmente apprezzato, è la "carne salada", lavorata in forno a legna e marinata con ingredienti e ricette tradizionali. Buono lo strudel e la torta di mele e ancor più la frutta sottospirito: mele

cotogne, prugne e ciliegie. Atmosfera cordiale e accogliente, servizio discreto e buono il rapporto qualità-prezzo.



## TRENTO

23 febbraio 2023

Ristorante "Agritur I do Lumazi" di Azienda Il Recinto di Irena Folgheraiter e Daniele Odorizzi, in cucina Daniele Odorizzi e Irena Folgheraiter. ● Via Verdi 23, Albiano (Trento); ☎ 338/7828355; info@ilrecinto.it, www.ilrecinto.it; coperti 20. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì sera, mercoledì sera e domenica sera. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** spiedino di lumaca con polenta, polpettine di lumaca su un letto di pomodoro, lumache a passeggio; tagliatelle fatte in casa al ragù di lumaca; lumache alla trentina con polenta, lumache alla "trentignonne"; cremoso al pistacchio con lumache caramellate.

**I vini in tavola:** Cembrino Müller Thurgau (Cantina Sociale di Cembra); Vin Dei Molini Rosè Igt (Pojer e Sandri).

**Commenti:** Riunione conviviale tutta a base di lumache, allevate dagli stessi gestori del ristorante. Un tempo, questo cibo, considerato povero e magro, compariva sulle mense di tutte le famiglie trentine, soprattutto in Quaresima. Oggi si può gustare nel paesino di Albiano in val di Cembra, nell'offerta di Irena e Daniele, giovani e spontanei ristoratori con un'attenzione assoluta alla qualità dei piatti serviti.



## VENETO



## LEGNAGO - BASSO VERONESE E POLESINE OVEST

28 febbraio 2023

Ristorante "Hotel Ristorante Pergola" di Pergola srl, in cucina Andrea Morosato. ● Via Verona 140, Legnago (Verona); ☎ 0442/629103; info@hotelpergola.com, www.hotelpergola.com, Facebook: PergolaHotelRistoranteCatering, Instagram: hotel\_ristorante\_pergola; coperti 250+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 6 agosto - 27 agosto; giorno di chiusura venerdì e domenica sera. ● Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** riso vialone nano cacio e pepe con zest di agrumi; guancia di manzo al Cabernet; purè di Pastinaca; carote glassate al miele; piccola pasticceria in tavola.

**I vini in tavola:** Valpolicella (Zovo); Urano (Le Carezze).

**Commenti:** La serata conviviale, organizzata con il Rotary Club di Legnago, Simposiarca Ermanno Murari, enologo di chiara fama, che ha poi sapientemente intrattenuto i presenti con una brillante relazione dal tema "I Vini del futuro, ma te lo ricordi il Clinto", a cui è seguito, l'apprezzato commento dei vini in tavola. La cena, preceduta da uno stuzzicante buffet, ha visto come primo piatto un risotto cacio e pepe molto gustoso ed equilibrato, un brasato con i suoi delicati contorni e vini ben abbinati. La serata ha riscosso il plauso degli Accademici per la buona qualità dei cibi, dei vini e del servizio offerto.

**Le vivande servite:** riso vialone nano cacio e pepe con zest di agrumi; guancia di manzo al Cabernet; purè di Pastinaca; carote glassate al miele; piccola pasticceria in tavola.



## ROVIGO - ADRIA - CHIOGGIA

25 febbraio 2023

Ristorante "Valgrande" di Alberto Faccioli e Monica Bimbatti, in cucina Monica Bimbatti. ● Via Riviera, 849 - Località Runzi, Bagnolo di Po (Rovigo); ☎ 0425/708046, cell. 329/0975378; info@agrivalgrande.it, www.agrivalgrande.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ● Valutazione 8,65.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi (salame, mortadella, pancetta, prosciutto crudo, cotechino freddo con cren) con "pinza alla munara" e cetriolini in agrodolce; pappardelle al sugo di lepre; anitra di cortile al forno; lepre in salmi con polenta; patate al forno, rosolate in tegame; dolci di Carnevale (crostoli, favette, ravioli al cioccolato, tortelli con mostarda di zucca).

**I vini in tavola:** Verdiso Frizzante Colli Trevigiani (Lino Ballancin); Cabernet Marca Trevigiana

(Lino Ballancin); Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante (Maelli).

**Commenti:** Grandissimo successo per il convivio d'inverno "tra caccia e cortile" tenutosi in questo agriturismo più volte frequentato dalla Delegazione sempre con grande soddisfazione. Stavolta però la signora Monica si è proprio superata con un menu perfetto dall'antipasto al dessert e tutti i piatti hanno avuto valutazioni altissime con la splendida anitra al forno sugli scudi, seguita a poca distanza dalle pappardelle e dai dolcetti di Carnevale che hanno chiuso più che degnamente un pranzo memorabile cui hanno contribuito anche gli ottimi vini, il servizio pronto e cordiale, la calorosità dell'accoglienza e un ottimo rapporto prezzo/qualità. Meritatissimi quindi gli applausi finali.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA



## UDINE

24 febbraio 2023

Ristorante "Trattoria Da Balan" della famiglia Moretti. ● Via Ippolito Nievo 1, San Giorgio di Nogaro (Udine); ☎ 0431/620065; trattoria.dabalan@gmail.com, www.dabalan.it, www.facebook.com/people/Da-Balan; coperti 50+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie due settimane in gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** frittella con baccalà mantecato, germogli di porro e cipolla in agrodolce; terrina di aringa; aringa in saor con cipolla caramellata; aringa con peperoni e polentina fresca; "zottoli" (sepiole) con purè di patate, sedano rapa e chips di topinambur; ravioli con ripieno di patate, ricotta e limone, con ragù di fasolari e pomodoro fresco; calamari nostrani alla griglia con radicchio di Treviso; millefoglie con crema pasticcera.

**I vini in tavola:** Piè di Mont spumante CRU millesimato metodo classico (Roman Rizzi); Friulano Friuli Colli Orientali Doc Vie D'Alt (Bruno Venica).



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

**Commenti:** La riunione conviviale di Quaresima si è svolta in questo storico locale della bassa friulana, rinomato per la sua cucina di pesce. Dopo una breve introduzione sui piatti tipici quaresimali del Friuli, si è passati alla degustazione del ricchissimo menu predisposto dal simposiarca Andrea Cudini. Il pescato fresco e rigorosamente di stagione è stato elaborato sapientemente dalla brigata di cucina, tanto da suscitare il caloroso apprezzamento dei convenuti per tutte le portate. Servizio efficiente e curato, così come l'abbinamento con vini di ottima qualità. La serata si è chiusa con i complimenti allo staff e la consegna al locale delle insegne e del piatto ricordo dell'Accademia.



## EMILIA ROMAGNA

**BOLOGNA**  
28 febbraio 2023

Ristorante "I Conoscenti" di Tiny srl, in cucina Salvatore Amato. ●Via Manzoni 6/d, Bologna; ☎051/232071; iconoscentibologna@gmail.com, www.iconoscenti.com, www.facebook.com/iconoscentibologna; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,97.

**Le vivande servite:** tortellini in crema di parmigiano; guancia di suino con crema di carote al pompelmo; bigné *craquelin* con chantilly alla vaniglia e gianduia.

**I vini in tavola:** Valdobbadiene superiore Docg Brut (Borgoluce); Sangiovese Doc I Quattro Bastioni 2020 (Poggio della Dogana); Roero Docg Arneis 2021 (Ghiomo).

**Commenti:** Nella cornice raffinata del Ristorante "I Conoscenti", la Delegazione ha consegnato il premio Alberini 2022 a Daniela e Monica Zappoli, le mitiche Sfoglina di via Belvedere, festeggiandole e approfondendo la loro storia, oltre a quella di un mestiere che a Bologna occupa un ruolo privilegiato. Nel menu appariva il loro prodotto più iconico, i tortellini, che lo chef Salva-

tore Adamo ha accompagnato alla crema di parmigiano. Gli Accademici hanno apprezzato l'equilibrio dei piatti tra modernità e rispetto della tradizione, l'azzeccato accostamento con i vini, il servizio accurato. Il Simposiarca Marco Pirruccio ha raccontato la storia del ristorante e quella avventurosa del palazzo.

**BOLOGNA**  
DEI BENTIVOGLIO  
16 marzo 2023

Ristorante "Osteria La Tiz" di società cooperativa sociale it2, in cucina Elia Gruppioni. ●Via del Carpentiere 14, Bologna; ☎051/4113714, cell. 375/6857511; latizdivillapini@it2.it, www.osterialatiz.it, fb@latizosteria-villapini; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** budino di squacquerone pera e saba; tortellini fritti con crema di parmigiano; verticale di lasagne (Fra Salimbene da Parma 1284, agli spinaci dei giorni di grassa, inizi 1800- tradizionali de La Tiz 2023); entrecôte sfumata al Courvoisier, glassata al miele di acacia, con pimpinella fresca, contorno di zucca e patate al forno; tenerina calda con gelato al pistacchio salato.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Docg (La Marmocchia); Passerina Igt (Spinelli); Merlot cantina Doc (La Marmocchia).

**Commenti:** Il Delegato Taddia, ringrazia i convenuti alla riunione conviviale della cultura e passa alla presentazione della Simposiarca e Vice Delegata Rosanna Scipioni, che ha delineato il menu e i tratti caratteristici della struttura ristorativa e sociale ospitante. La cena si è articolata in piatti serviti al tavolo e ha avuto il suo elemento *clou* in una "verticale di lasagne", frutto dell'inclinazione dello chef e degli studi cui si è dedicato negli ultimi tempi. Durante la serata, l'Accademica Silvana Hrelia ha tenuto una relazione sul tema "Consumo moderato di vino e salute: quale realtà?", affrontando con le proprie competenze scientifiche, un argomento di grande attualità.

**CARPI - CORREGGIO**  
15 marzo 2023

Ristorante "Osteria Emilia" di Davide Forghieri, in cucina Nico Rossana Ma-

nuel. ●Via Del Passatore 160, Campogalliano (Modena); ☎059/851505, cell. 339/3065992; info@osteriaemilia.it, www.osteriaemilia.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** crescentine con baccalà mantecato e mousse di mortadella di farine di Andrea; caramelle ripiene di cotechino con aceto balsamico a filo e mostarda di zucca; pasta di salame in lonza e salsa verde all'acciughina; pomodoro gratinato aromatizzato alle erbe; pasticceria mista con cioccolato fondente fuso e zabaione.

**I vini in tavola:** Bianchi Pignoletto Doc Rossi Salamino; Malbo gentile bollicine selezione (Podere il Saliceto).

**Commenti:** consegna del Premio Villani all'Ing. Andrea Gherpelli, Casa Vecchia Soc. Agricola di Gherpelli S.S., Correggio (Reggio Emilia) per i biscotti Arditi. La serata è stata caratterizzata dalla presentazione straordinaria della famiglia Gherpelli - che ha partecipato con genitori e amici - nella sua genesi e nel suo sviluppo imprenditoriale, con scelte sfidanti e innovative, partendo dalla tradizione. Ricordo che Andrea Gherpelli è attore di alto profilo e in particolare ha interpretato ruoli con caratteristiche legate al mondo agroalimentare.

**CASTEL DEL RIO - FIRENZUOLA**  
23 febbraio 2023

Ristorante "La Cascata" di Erica Caroli anche in cucina. ●Via Moraduccio 2282, Firenzuola (Firenze); ☎055/816198; erica.caroli@icloud.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** agnolotti di ricotta ai semi di papavero; arrosto di faraona; costata alla fiorentina; verdure grigliate; patate fritte; budino di marroni al rum; latte alla portoghese.

**I vini in tavola:** Chianti Poggio dei Salici 2020 Docg.

**Commenti:** La Delegazione ha fatto visita a questo ristorante che si trova proprio sul confine toscano-roma-

gnolo. Il consultore Luca Lippi Bruni ha scelto un menu incentrato sulla territorialità, ma con alcune contaminazioni legate alla tradizione della famiglia di Erica Caroli, ostessa di grande cortesia. Tutti i piatti sono stati apprezzati, con particolare menzione per gli agnolotti di ricotta ai semi di papavero e la faraona arrosto. Ottimi i contorni e davvero imperdibili i dolci. È stato gradito infine l'abbinamento del vino, capace di adattarsi a tutte le portate e con un buon rapporto qualità/prezzo. Il servizio è stato di grande gentilezza e ha favorito la convivialità.

**CASTEL SAN PIETRO - MEDICINA**  
16 febbraio 2023

Ristorante "Sosta del Gallo" di Davide Battizocco e Daniela Zanardi, in cucina Davide Battizocco. ●Via Malvezza 90, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/6958219, cell. 348/4525854; la-sostadelgallo@gmail.com; coperti 30. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, giovedì, venerdì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** piccolo fritto misto, alla bolognese; pasta e fagioli, risotto mantecato al Sangiovese con fichi caramellati e stracciatella di burrata; rollatina di coniglio al ripieno di tortellini al tartufo nero, crema di patate viola, verdure croccanti e cipolla bianca frita; torta di riso "ricetta" di famiglia; cantucci artigianali fichi secchi e noci accompagnati da zabaione cotto.

**I vini in tavola:** Moma bianco; Moma rosso Sangiovese; Liano Bianco Sauvignon e Chardonnay; Albana passita Colle dei Re (tutti Cantina Cesari).

**Commenti:** La serata si è aperta all'insegna della tradizione emiliana e dei sapori della tavola contadina. Il menu scelto per l'occasione ha messo al centro, come antipasto un piatto tipico della cucina felsinea, l'intramontabile "fritto misto alla bolognese", un'ottima pasta e fagioli ha poi anticipato l'arrivo del risotto mantecato con tocco romagnolo (il Sangiovese). A fine serata il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato la brigata di cucina e di sala complimentandosi con Davide, lo chef che si è dimostrato all'altezza della serata, con piatti semplici ma perfetti. Consegna del piatto d'ar-

gento dell'Accademia con l'applauso di tutti.

 **CENTO -  
CITTÀ DEL GUERCINO**  
8 febbraio 2023

Ristorante "Guidotti - Officina del Gusto" di Chiara Guidotti, in cucina Maurizio Guidotti. ●Via Catalani 4, San Giovanni in Persiceto (Bologna); ☎051/822139; info@guidottiufficina-delgusto.com, www.guidottiufficina-delgusto.com, www.facebook.com/guidottiufficinadelgusto; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** selezione di salumi emiliani, formaggi freschi e stagionati accompagnati da sott'oli e gnocchini fritti; gnocchi di patate viola, crema di zucca e porcini, maccheroncini con ragù bianco e ricotta stagionata; cotoletta alla bolognese con prosciutto crudo e scaglie di parmigiano; guancialino brasato al latte e purè, patate al forno, verdure miste grigliate e gratinate; buffet di dolci della tradizione.

**I vini in tavola:** Pignoletto dei Colli Bolognesi (Gaggioli); Sangiovese di Romagna (Benincasa).

**Commenti:** Assemblea degli Accademici della Delegazione presso il ristorante Guidotti - Officina del Gusto, gestita direttamente dal Delegato Roberto Vicenzi, che ha illustrato il consuntivo dell'annata 2022 e discusso con gli Accademici il programma per l'anno accademico entrante. Serata che è scorsa piacevolmente in questo ristorante che è anche bottega di gastronomia da oltre 30 anni e scuola di cucina; nel menu, particolarmente apprezzato, il guancialino e tra gli antipasti i cachi in giardiniera.

 **CERVIA -  
MILANO MARITTIMA**  
23 febbraio 2023

Ristorante "Tre di Briscola" di Cristina Batani, in cucina Diego Scoppelliti. ●Via Petrosa 164/A, Ravenna; ☎0544/562063; infotredibriscola@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie ultima settimana dell'anno; giorno di chiusura mercoledì sera. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** cappelletti al ragù; tagliatelle al ragù di lepre; misto carne alla griglia; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Podere dal Nespoli Sangiovese Doc Fico Grande.

**Commenti:** Alla Trattoria "Tre di Briscola" si respira aria di famiglia. Sotto la sapiente gestione della titolare, Cristina Batani, la serata conviviale ha visto l'ingresso della nuova Accademica Ester Castagnoli. Serata della tradizione, dopo un breve aperitivo, affettati, squacquerone, gnocco fritto come antipasto. Primi piatti a base di ragù e ragù di lepre, a seguire misto di carne alla griglia con patate e verdure accompagnati da piadina. Per il dessert zuppa inglese. Qualità e quantità per ogni portata, cortesia e gentilezza nel servizio. Cristina ha dispensato consigli su come preparare la piadina, che dire, una bella serata.

 **IMOLA**  
17 febbraio 2023

Ristorante "Sterlina" di Mattia Dalmon-te, in cucina Francesca Dalmon-te. ●Via Nuova 16, Imola (Bologna); ☎0542/55030, cell. 375/6915028; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie ultime due settimane di gennaio e tre settimane in luglio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** misto di salumi e formaggi serviti con piadina; passatelli in brodo, strozzapreti alla Sterlina con cipolla, salsiccia, pomodoro, peperone e peperoncino; cappellacci verdi ripieni con squacquerone, burro e salvia; grigliata con castrato, tagliata di manzo al rosmarino e fegato di maiale con la rete; contorno con fritto misto di patate, zucchine, polenta e crema.

**I vini in tavola:** Chardonnay Colli d'Imola Doc (E fighet); S Sangiovese superiore (Fattoria Monticino Rosso).

**Commenti:** In una tipica trattoria dove tutto parla nei patti della terra con i colori e sapori di Romagna. Il territorio è alla base dei cibi offerti: a partire dalla minestra, che qui accomuna le paste asciutte e in brodo, o dalle pietanze con il fuoco della griglia che brilla in ogni portata, affiancata da un contorno scoppiettante di un fritto con cubetti di polenta e semolino. Dopo l'assaggio dei salumi con la piadina, l'assaggio di passatelli in brodo ha subito elevato al massimo il gradimento che non è venuto meno negli altri piatti. La serata era iniziata con l'abbraccio alle due nuove Accademiche Silvia

Villa e Rosa Mattioli. Plauso finale per la brigata.

 **LUGO DI ROMAGNA**  
16 febbraio 2023

Ristorante "Da Roberto" di Roberto dal Pozzo, in cucina Virginia dal Pozzo. ●Via Fornace di sopra 5, Massa Lombarda (Ravenna); ☎0545/971290; dpvirginia@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** antipasto di Roberto: bruschetta con pancetta, fagioli e cipolla, salsiccia, affettati con piadina, fave fresche, pinzimonio; antico riso con uova in brodo di ossa di maiale e cappone; carrello dei bolliti (cappone, lingua, coda, ossa, orecchie e piedini di maiale, galantina, testina di vitello e ossa del ginocchio) con mostarde, purè e verdure; buffet dei dolci.

**I vini in tavola:** Vino Moma rosso cantine Cesari (Sagiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot); Valdobbiadene Prosecco (Villa Sandi).

**Commenti:** Dopo alcuni anni la Delegazione si è ritrovata da Roberto a Massa Lombarda, apprezzata trattoria gourmet del territorio. Come sempre, molto curata la qualità dei prodotti offerti nel rispetto della stagionalità locale. Sicuramente riuscito il menu incentrato su piatti raramente proposti, ma che rispecchiano la storia della tradizione gastronomica romagnola. Quindi molto graditi sia il riso cotto in brodo di ossa di maiale sia il ricco carrello dei bolliti. Per finire una vasta scelta di dolci, tutti rigorosamente artigianali, con un apprezzamento speciale per la "panna cotta due volte". Meritato applauso alla brigata guidata da Virginia.

 **PARMA**  
21 febbraio 2023

Ristorante "Osteria dei Mascalzoni" di Osteria dei Mascalzoni di Cavalli Filippo, in cucina Filippo Cavalli. ●Vicolo delle Cinque Piaghe 1/a, Parma; ☎0521/281809; osteriadeimascalzoni@libero.it, www.osteriadeimascalzoni.it; coperti 60+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** brioches di patate con prosciutto di Parma e brie;

paccheri di Gragnano, ragù di strolghino e cialda al parmigiano reggiano 26 mesi rosa di Parma con patate al forno; stracchino della duchessa.

**I vini in tavola:** Gutturino fermo (Ca' Rossa).

**Commenti:** Riunione conviviale per il martedì grasso, con cena a base di maiale. Il ristorante occupa i locali sul livello stradale dell'antica locanda "la Campana", una targa ricorda che Leonardo da Vinci vi soggiornò il 25 settembre 1514 al suo rientro da Milano a Roma. Il cuoco Filippo Cavalli, nell'ambito degli scambi culturali tra i Parma Quality Restaurants e il CECOF di Ambérieu-en-Bugey, nell'Ain, è stato di recente in Francia, assieme ad altri colleghi, per tenere un corso di cucina parmigiana per nuove leve francesi.

 **PIACENZA**  
16 febbraio 2023

Ristorante "Ca' Longa" di Saturamini S.r.l., in cucina Angelo Manuel Castillo. ●Via Emilia Parmense 224, Piacenza; ☎0523/527849, cell. 333/6200480; info@calongaristorante.it, www.calongaristorante.it; coperti 23. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e tutte le sere escluso sabato e domenica. ●Valutazione 7,1.

**Le vivande servite:** carciofo alla brace affumicato all'ulivo, crema di topinambur e cipolla di Cevennes al sale, jus vegetale; risotto, carota e zafferano, polvere di funghi e caffè, jus al fieno; piccione, patè del suo fegato, melagrana e rapa rossa in due consistenze; Don't worry, be happy: cake alla mandorla, chantilly di ricotta leggermente salata, spuma e gelatina di camomilla, gelato al polline, tuile e polvere di arancia; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Crémant Jura Dosage Zero 2020, Champ Divin; Ross 2018 (Romagnoli); Passito 2020 (Santa Colomba).

**Commenti:** Angelo Manuel Castillo, il giovane chef di Ca' Longa, si fa apprezzare per la creatività, l'audacia, l'intraprendenza, la competenza tecnica, e la giusta dose di ambizione, che gli suggeriscono, oltre ad una commendevole valorizzazione delle materie prime, un'intelligente recezione delle più recenti tendenze della ristorazione di qualità, senza cedere oltre il dovuto alle mode gastronomiche, come dimostra il



EMILIA ROMAGNA segue

menu proposto agli Accademici. Gli si perdonano volentieri, dunque, alcuni piccoli eccessi tipici della sua età, che certamente egli vorrà e saprà smussare, migliorando ulteriormente l'armonia di talune proposte e la talora esuberante sottolineatura dei sapori qualificanti dei piatti.

## RAVENNA 1° marzo 2023

Ristorante "Ustaréa" di Alessandro Pireddu anche in cucina. ●Via Savarna 115, Ravenna; ☎0544/533144, cell. 338/8177260; info@ustareia.com, ustareia.com; coperti 180+150 in estate (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** selezione di salume romagnolo, pancetta stagionata, lardo stagionato, coppa nostrana, squacquerone, pecorino semistagionato, pizza fritta, piadina, verdure in agro, paté di fegatini e pinzimonio; cappelletti al ragù; grigliata mista di carne con galletto Valle Spluga leggermente piccante; tagliata di manzo argentino; baccchette di castrato; salsiccia al sale di Cervia; costine di maiale; patate arrostiti con la buccia; tiramisù.

**I vini in tavola:** Poggio Ferlina Romagna Trebbiano 2019 (Celli-Bertinoro); Sangiovese 2021 (Podere La Berta Brisighella).

**Commenti:** Riunione conviviale all'insegna della cucina tradizionale romagnola in ambiente familiare. Piatti semplici e genuini. Serata gourmet tipica romagnola con succulenta battilarda, seguita da classici cappelletti romagnoli conditi con ragù e a seguire un gustoso tagliere di carne mista alla brace. Una vera apoteosi della cucina romagnola graditissima a tutti gli Accademici. Plauso per la qualità, per l'ottima accoglienza, per la grande disponibilità tutto nel rispetto della tradizione del territorio.

## REGGIO EMILIA 16 febbraio 2023

Ristorante "Enoteca il Pozzo" di Marco Davoli e Rita Battistessa, in cucina Emanuele Pervilli. ●Viale Allegri 7, Reggio Emilia; ☎0522/451300; instagram: il\_pozzoristorante\_ enoteca; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** Quenelle di baccalà mantecato in crosta di panko, insalata di finocchi, arance e maionese speziata; pasticcio di maccheroni in crosta dolce; vitello tonnato con spuma tonnata, capperi fritti e suo fondo; chiacchiere con spuma di mascarpone.

**I vini in tavola:** Tener Brut Chardonnay Sauvignon metodo Charmant (Banfi in Monferrato); Romagna Sangiovese superiore; Fervavento 2020 (Giovanna Madonia in Bertinoro).

**Commenti:** In uno dei locali di maggiore storia gastronomica ed enologica della città la Delegazione ha festeggiato il Carnevale. Locale molto bello. Il pasticcio di maccheroni di alta fattura, quasi introvabile oggi nei ristoranti della città ma piatto di assoluta e antichissima tradizione reggiana. La salsa tonnata, decisamente molto più buona del vitello che a tratti è risultato non perfettamente magro e tenero, per la sua unicità di esecuzione, accompagnata dai capperi fritti, ha dato al piatto un tocco magistrale! La qualità dei vini, tutti perfetti e splendidamente sposati ai piatti.

## RICCIONE - CATTOLICA 1° marzo 2023

Ristorante "La Cerqua" di Corni Pietro ditta individuale, in cucina Emanuela e Pietro Corni. ●Via Monte 1293, Montefiore Conca (Rimini); ☎0541/985893, cell. 333/5781384; pietro.corni@gmail.com, www.lacerquaagriturismo.com; coperti 30. ●Parcheeggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura inverno: da lunedì a giovedì; venerdì e sabato a pranzo. In estate: lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** crostino con battuto di lardo, erbe, lenticchie e rosamarino; antipasto della cerqua: ricotta di pecora, kaki sott'olio, carote e mele; tacos con stracotto di manzo, cappuccio e sedano rapa; cavolfiore, pancetta e noce moscata; polpetta di colombaccio; cappelletti ripieni di patate e ricotta con ragù di guancia brasata di maiale rustichello; rollè di faraona in crepinette con topinambur, fondo bruno vegetale e cavolfiori scottati; cheesecake allo yogurt di pecora con caramello salato e frutta secca pralinata.

**I vini in tavola:** Rambèla extra dry Ravenna bianco Igt Igp 2022; Bursone etichetta blu Ravenna Longanesi; Trappola Pinot bianco macerato 2021;

Felicetto vermouth rosso uve Longanesi Igp (tutti Randi, Fusignano).

**Commenti:** ambiente molto gradevole, atmosfera calda ed accogliente. Netta superiorità del cibo rispetto ai vini: ottime le materie prime, con risultato interessante per gli antipasti, spiccatissimo apprezzamento per i cappelletti, molto gradita la cheesecake. I vini sono apparsi piuttosto ruvidi e non sempre è stato convincente ed apprezzato l'abbinamento con le pietanze.

## RIMINI 28 febbraio 2023

Ristorante "Mastin Vecchio" di Al Vecchio Mastino. ●Via dei Martiri 4, Verucchio (Rimini); ☎0541/1797132; info@almastinvecchio.com, www.almastinvecchio.com; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** percorso di salumi preparati dallo staff di cucina e affinati nelle antiche grotte tufacee, accompagnati da formaggi, confetture e piada; riso carnaroli al fumo di quercia, anatra in salmi e vino cotto; reale di maialino CBT, erbette di campo saltate, ketchup di funghi porcini; scigno di pere caramellate, croccante al riso soffiato e sorbetto al vin brulè, assaggio di colomba dello chef.

**I vini in tavola:** Metodo Classico Rosè (Almanini); Fervavento, Sangiovese Superiore.

**Commenti:** Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha organizzato la cena in un ristorante situato all'interno di una dimora storica adiacente alla suggestiva piazza Malatesta di Verucchio. La cucina proposta rispetta la tradizione romagnola del territorio e utilizza materie prime dell'immediato entroterra secondo la disponibilità stagionale. Buoni i salumi e i formaggi e gustoso il maialino. Apprezzato il servizio attento e curato. La serata si è svolta piacevolmente e, in conclusione, il gestore insieme allo chef hanno illustrato con entusiasmo la scelta, non scevra di difficoltà, di condurre questo ristorante in uno dei borghi



più belli d'Italia a pochi chilometri dalla riviera di Rimini.



## TOSCANA

### APUANA 22 febbraio 2023

Ristorante "Il Cascinale" di Osteria Il Cascinale srl, in cucina Graziano Ratti e Fabio Menconi. ●Via Nerino Garbuio 24, Montignoso (Massa Carrara); ☎0585/348737, cell. 388/5000556; ratti.graziano@gmail.com, www.osteriailcascinale.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** I salumi di Adò: la salsiccia, il lardo e la mortadella nostrale, accompagnati dal pane marocco; tordelli della tradizione montignosina; guancia di maialino brasata al vino rosso con polenta morbida; torta di riso.

**I vini in tavola:** Alberico bianco; Alberico rosso; Montepepe rosso (Montepepe); Luci del tramonto (Scurtarola).

**Commenti:** Nella prima riunione conviviale dell'anno la Delegazione ha voluto celebrare le tradizioni enogastronomiche montignosine. Simposiarca Gabriele Bechini che ha scelto questo ristorante per sottolineare l'importanza della conservazione e valorizzazione dei prodotti del territorio. Molto apprezzato l'intervento del socio Accademico Alberto Sacchetti sul tema "Il pane marocco e le altre prelibatezze apuane" con una relazione che ha spaziato dal racconto della storia alla descrizione dei prodotti e piatti presentati, con particolare riferimento alle differenze con la vicina cucina massese.

### EMPOLI 8 febbraio 2023

Ristorante "Il Rifugio-Bistrot-Pizzeria" di Il Rifugio srl, in cucina Marco Marzi-

ni. ●Via Salaiola 241, Empoli (Firenze); ☎0571/589451, cell. 338/8453963; ilrifugiomonterappoli@gmail.com; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 6-20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** polenta croccante dal cuore morbido, crema di pecorino e funghi alle erbe aromatiche; degustazione pizze: 1) impasto classico (farina di grano tenero) con pomodoro, origano, acciughe del mar Cantabrico e crema d'aglio, 2) impasto a vapore (farina di grano tenero e riso) con pomodoro, burrata e basilico, 3) impasto alla pala (farina di grano tenero, soia e riso) con prosciutto cotto, fior di latte e misticanza, 4) impasto teglia (farina di grano tenero e farro della Garfagnana) con crema di zucca, gorgonzola al cucchiaio e speck, 5) impasto padellino (farina di grano tenero multicereali e semi) con maiale stufato, cipolle e verza; focaccia al cacao con cioccolato, agrumi e mascarpone.

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata in modo impeccabile dal Simposiarca Simone Pezzatini. Lo chef Marco Marzini ha proposto una varietà di impasti per le pizze interpretando al meglio il tema dell'anno. Nel corso della serata il Simposiarca ha illustrato, in modo brillante e sintetico, le caratteristiche delle diverse birre artigianali proposte e il pizzaiolo le caratteristiche dei vari tipi di farine utilizzate. La scelta del locale e l'articolazione della serata sono stati accolti molto positivamente dagli Accademici. Giovanile, cordiale ed efficiente il servizio in sala; ottimo il rapporto qualità/prezzo.

### GARFAGNANA - VAL DI SERCHIO 23 febbraio 2023

Ristorante "Al Teatro" di Alessandro Pineschi e Luca Tritti, in cucina Alessandro Pineschi. ●Via Roma 28, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62156, cell. 324/9945918; info@alteatrolaboratoriodelgusto.com, www.alteatrolaboratoriodelgusto.com; coperti 70. ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,15.

**Le vivande servite:** piccoli benvenuti salati con kir di mirtili e flan di ricotta dell'Appennino, fonduta di pecorino della Garfagnana, croccante di parmigiano; zuppa di cipolle

gratinata; boeuf bourguignonne alle castagne con sformato di besciamella; isola galleggiante con spumini.

**I vini in tavola:** Vini della tenuta donna Laura Chianti Classico

**Commenti:** Serata culturale dedicata a un tipo particolare di emigrazione, delle "balie" che lasciavano i figli appena nati per andare ad allattare in Francia quelli di famiglie facoltose. "Baliatico mercenario: storie di balie toscane fra ottocento e novecento" questo ciò che ci ha illustrato il relatore l'arch. Pietro Biagioni, quale Direttore della Fondazione "Paolo Luigi Cresci" per la storia. Il menu ha rappresentato la rielaborazione di piatti francesi alla tradizionale cucina garfagnina. Eccellente la regia della Simposiarca, Accademica Vasiliki Lambrou.

### LIVORNO 21 febbraio 2023

Ristorante "Il Rifugio" di Soc. Il Rifugio in n.c. di Marco Masetti e Andrea Grassi. ●Via E. Mayer 9, Livorno; ☎0586/211942; andrea@ilrifugiotorante.it; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** antipasto di montagna, porchetta cotta al forno, pecorino di Pienza e crostini; ravioli al ragù di cinghiale e mezzi paccheri al ragù bianco di cervo e porcini; tagliata di manzo con rucola e grana con patate al forno; dolci della casa a scelta: cenci e frittelle di San Giuseppe.

**I vini in tavola:** Chianti dei colli senesi Tenute Angiolini 2020 (Az. Fattoria La Torre).

**Commenti:** Riunione conviviale che rifletteva nel paradigma del menu le caratteristiche del martedì carnevalesco, del quale i presenti hanno particolarmente apprezzato gli antipasti, i ravioli e la tagliata. La lentezza della cucina e del conseguente servizio ai tavoli, ha influito negativamente sul potenziale apprezzamento dei dolci carnevaleschi, portati alla fine verso la mezzanotte. Ad inizio serata Sergio Gristina ha presentato i due nuovi Accademici, Raffaele De Rosa e Marco Mazzoncin. In seguito, ha intrattenuto i numerosi presenti sul significato storico e religioso del carnevale.

### MONTECATINI TERME - VALDINIEVOLE 23 febbraio 2023

Ristorante "Pirata 945" di Ornella Fusco, anche in cucina. ●Via Orlandini 945, Monsummano Terme (Pistoia); ☎cell. 370/3069816; pirata@945monsummano.it, www.ilpirata945.com; coperti 60+130 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** tagliere di affettati, formaggi e zonzelle; assortimento di pizze e focacce farcite; a scelta: scomposta di brigidini, crostata alla crema di mascarpone, tiramisù.

**Commenti:** Non affollata, ma di generale soddisfazione, questa riunione conviviale un po' anomala, dedicata alla pizza e organizzata dall'Accademica Jenny Innocenti. Locale piacevole, semplice e moderno, premurosa accoglienza, attento il servizio. Ricco e buono l'antipasto di salumi e formaggi; molto apprezzate le diverse pizze, anche per l'ottima pasta; gradita la birra alla spina. Una serata molto positiva, anche per la calorosa atmosfera di convivialità, propiziata dal tavolo unico.

### MUGELLO 23 febbraio 2023

Ristorante "L'O di Giotto (all'interno del Park Hotel Ripaverde)" di S.i.s. Trinità Spa, in cucina Diego Esposito. ●Viale Giovanni XXIII 36, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8459854; info@ripaverde.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** pallotte cacio e uova con coulis di pomodoro, sformatino di cavolo nero con fagioli zolfini e pane croccante; risotto allo zafferano con fonduta di Gran Mugello Ubaldino, tortellone ripieno di stracotto di anatra con burro all'arancia; guancia di manzo in salsa di peposo con purè di sedano rapa, insalata, patate al forno; tortino di robiola con biscotto al cacao, salsa al cioccolato e crumble di mandorla.

**I vini in tavola:** Marigold 2022 (F.lli Morolli); Cosimo I 2019, (La Mattea); Moscato d'Asti 2022 (Saracco).

**Commenti:** dal 2018 in Mugello Diego Esposito, giovane chef di origine

abruzzese, ha proposto, di concerto con il Simposiarca Giulio Cappetti, un menu molto interessante che ha trovato negli antipasti e nel tortello ripieno di anatra il maggior apprezzamento. Opinioni non troppo concordi sono state registrate sugli altri piatti, a dimostrazione di una critica accademica sempre vivace. Grande la sensibilità verso i prodotti del territorio, sia nella scelta degli ingredienti, sia nell'abbinamento dei vini di aziende locali. Personale cortese e premuroso. La riunione conviviale si è conclusa con i ringraziamenti allo chef e all'intero staff e con la consegna del guidoncino da parte della Delegata.

### PISA 21 febbraio 2023

Ristorante "Yacht Club Serchio" di Yacht Club Serchio A.P.S., in cucina Marco Telesca. ●Lungarno D'Annunzio 232 - Marina di Pisa (Pisa); ☎050/8058632, cell. 347/775700; yachtclub.serchio.pisa@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** spiedini di gamberi e pancetta, acciughe fritte; polpo al vapore con purea di patate, pomodorini e olive; cozze ripiene alla pisana; cacciucco di moscardini; totani al vapore con cipolle in agrodolce e polenta al nero di seppia; fusi "Martelli" con acciughe, capperi e zeste di limone; risotto al nero di seppia; frittura di calamari con gamberi e verdure; crostata con frutti di bosco fatta in casa e sorprese di Carnevale.

**I vini in tavola:** Vermentino di Toscana (Vallorsi).

**Commenti:** Un ristorante in riva all'Arno, quasi alla foce, scelto dalla Simposiarca Marina Giannessi per una riunione conviviale molto partecipata dagli Accademici e dai loro ospiti. D'obbligo per il luogo un menu di mare proposto dallo chef e che ha riscosso la giusta approvazione dagli Accademici, in particolare per i numerosi antipasti (con encomio per le cozze ripiene alla pisana) e la consistente ma leggera frittura di mare. La serata è stata degnamente arricchita dall'intervento del professore Claudio D'Onofrio dell'Università di Pisa che ha descritto come gli studi più recenti sull'origine dei vi-



TOSCANA segue

tigni toscani vengano condotti con le più moderne tecniche di indagine genetica e biomolecolare.

## PONTEDERA VALDERA 24 febbraio 2023

Ristorante "La Bettola Tavern" di Giorgio Gasparini. ● Via Fornoli 34, Montopoli in Val d'Arno (Pisa); ☎ 0571/466820, cell. 339/2842573; info@colline-toscane.com; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie non disponibili; giorno di chiusura lunedì e martedì, sempre chiuso a pranzo tranne la domenica. ● Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** tagliatelle alle castagne e funghi porcini, spaghetti all'arrabbiata; grigliata mista: tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia con contorno di patate fritte e fagioli all'olio; torta della nonna.

**I vini in tavola:** Rosso di Toscana Igt (Vallors, Terricciola).

**Commenti:** La serata è stata piacevole e molto partecipata, al di là delle aspettative. Presenti autorità civili e militari (sindaco, comandante di compagnia dei carabinieri, vice questore), il convivio si è svolto in un clima di grande armonia e cameratismo.

## VALDELSA FIORENTINA 15 febbraio 2023

Ristorante "Casa Selektia" di Calugi. ● Via Niccoli 316/Q, Castelfiorentino (Firenze); ☎ 378/3032534; info@casaselektia.it, www.casaselektia.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 9.

**Le vivande servite:** carpaccio di cervo marinato agli agrumi in guazzetto di tube melanosporum tartufo nero pregiato; ovino croccante, spuma calda di marzolino con tube borchie bianchetto; risotto quaglia e tube melanosporum tartufo nero pregiato; controfiletto di capriolo con patata schiacciata sale grosso e



rosmarino, tube borchie bianchetto; mela spallata al tartufo, meringa sbriciolata e gelato alla vaniglia, frittelle con crema al tartufo.

**I vini in tavola:** Finalizzato Brut Tre Mat; Magnatum Pico (Fattoria Campigiana); Sabiniano di Casanova (Podere La Chiesa); Vin Santo Armida (Castelvecchio).

**Commenti:** Dopo una forbita introduzione storica sul tartufo da parte del Simposiarca Giuseppe Rigoli, lo chef ha deliziato i palati con i suoi piatti a base di tartufo. Casa Selektia è un luogo dinamico e accogliente dove poter cenare e bere un buon vino. Un connubio fra tradizione, qualità e cucina dello chef che fa immergere in un viaggio di gusti e sapori a base di fungo ipogeo (tartufo). Spazio innovativo con un design ricercato, ottimo servizio in sala, cucina a vista. È stato un bel viaggio nel mondo del tartufo. Ospiti il Delegato di Siena Valdelsa e lo chef Renato Bernardi Ambasciatore della cucina Italiana nel Mondo.



## MARCHE

### ANCONA 14 febbraio 2023

Ristorante "Gastro Bi" di Gastrobi coltivatori in cucina, in cucina Michele Antonelli. ● Piazza Kennedy 49, Loreto Villa Musone (Ancona); ☎ 071/4605108; bottega@gastrobi.com, www.gastrobi.com; coperti 35+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; 15 gennaio - 15 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** cannolo al mais ricotta al timo e tartufo nero; carpaccio di sedano rapa, ketchup di carote viola, citronette al miele e semi di senape marinati; padellino di san valentino al vapore, caciotta stracchinata, erbe trovate croccanti; ovetto croccante fonduta di caciotta d'Urbino, puntarelle e polvere di topinambur; pizza in pala al lievito madre, manzo marinato e affumicato, gel di mela rosa e finocchi; miniburgher; tartelletta con mela rosa

caramellata, crema inglese ai fiori di Sambuco e mandorle.

**I vini in tavola:** Trento Doc Cime di Altilia Brut Millesimato 2016 (Le Vide); Corvallo Igt Costa Toscana Bianco 2021 (Poggio al Grillo). Clem Serrapetrona Doc 2021 (Verser). Moscato D'Asti Docg 2021 (Agricola Gallo).

**Commenti:** Per la giornata dedicata all'amore, un'interessantissima riunione conviviale di degustazione in cui viene esaltato l'amore per il cibo, il vino, e il territorio. Le passioni per la cucina e la creazione di piatti con prodotti locali genuini coltivati come una volta e un accurato abbinamento del vino curato da Matteo (miglior sommelier delle Marche 2019), oltre all'arte dell'accoglienza in cui primeggia Alice, esaltano con grande professionalità e competenza l'amore per il cibo e l'ospitalità. I piatti originali, preparati con maestria dal cuoco Michele Antonelli (Premio 2022-2023 San Pellegrino Young Chef Academy Competition), completano una magnifica eccellente serata.

### MACERATA 20 febbraio 2023

Ristorante "Case" della famiglia Giosuè, in cucina Giacomo Messi. ● Contrada Mozzavinci 16, Macerata; ☎ 0732/231897; info@ristorantelecasa.it, www.ristorantelecasa.it; coperti 450. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** panzanella di gamberi con puntarelle e caprino; pasta e fagioli alla pescatora; brodetto di pesce alla maceratese; semifreddo con caffè.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica (Vallebona).

**Commenti:** Seduta accademica dedicata alla festa degli innamorati con una corposa partecipazione di Accademici, anche dalla Delegazione di Fermo con il Delegato Fabio Torresi. A tutte le signore è stata regalata una rosa rossa ma la parte più interessante era costituita dal menu, in quanto per la prima volta è stato gustato un menu di pesce non sulla costa ma proprio a Macerata nell'entroterra. Particolarmente apprezzato l'antipasto ma la sorpresa più gradevole è stato il connubio di pasta

e fagioli con il pesce. Apprezzato anche il brodetto di pesce, completamente spinato e quindi più facile da gustare, ma al quale occorre un maggiore equilibrio dei sapori.



## UMBRIA

### FOLIGNO 9 marzo 2023

Ristorante "Le Delizie del Borgo" di Simone Proietti Pesci e Bini Desiderio, in cucina Simone Proietti Pesci, Gift Idaghe, Joele Chir. ● Via Alcide De Gasperi - Parco Filippo Silvestri, Bevagna (Perugia); ☎ cell. 327/2921366; www.deliziedelborgobevagna.it, Facebook: ledeliziedelborgodibevagna - Instagram: ledeliziedelborgobevagna; coperti 35+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 1 settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7.

**Le vivande servite:** selezione di salumi di maiale nero brado, salumi Petrone Gubbio, focaccia alta idratazione con farina di grano tenero tipo 1 Azienda Agricola i Cantalupi, grissini con farina di grano arso, pane con farina di gentil Rosso (grano antico); zuppa di cereali e verdure di stagione, pollo di Monte Serano di Trevi alla cacciatora con farro risotto, polenta tradizionale con sugo di carne; frittelle di San Giuseppe.

**I vini in tavola:** Umbria Rosato Igp La Bernarda 2021; Rosso Igt Caio 2020 (Terra dei Trinci).

**Commenti:** Per la riunione conviviale del mese di marzo, istituzionalmente associata alla cultura che riprende il tema dell'anno 2023 "il riso, il mais e gli altri cereali" i Simposiari Daniele Falchi e Lorenzo Mattoni hanno scelto il ristorante "Le Delizie del Borgo" situato all'interno del Parco Comunale di Bevagna. Durante la serata è stato proposto un menu all'insegna delle tradizioni e del territorio con focacce, grissini e pane realizzati con grande maestria. Ottima la zuppa di cereali e il pollo alla cacciatora. Nel corso della riunione conviviale è intervenuto

Daniele Falchi con una interessante relazione ricca di cenni storici sulle origini e sull'uso dei cereali.

### **ORVIETO** 23 febbraio 2023

Ristorante "Al Pozzo Etrusco" di Al Pozzo Etrusco di Fabrizio Grilli. ●Piazza de' Ranieri 1/A, Orvieto (Terni); ☎076/3451022, cell. 333/6129412; alpozzoetrusco@gmail.com, www.alpozzoetruscoedifabriziogriлли.mystrickingly.com, Instagram: @alpozzoetrusco; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (non festivo). ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** parmigiana di melanzane con ricotta salata; ravioli di chianina con pomodoro, rucola e scaglie di parmigiano; maialino da latte al forno; cicoria ripassata; salame al cioccolato.

**I vini in tavola:** Castagnolo Orvieto Doc Classico Superiore (Barberani); il rosso Umbria Rosso Igt Decugnano dei Barbi.

**Commenti:** Il ristorante Al Pozzo Etrusco ha una nuova gestione guidata dal professionista Fabrizio Grilli, che ha maturato un'esperienza pluriennale nel campo della ristorazione. In occasione di questa riunione conviviale tenutasi a pranzo, i piatti serviti hanno convinto gli Accademici, specialmente i ravioli di chianina con pomodoro, rucola e scaglie di parmigiano, preceduti da una gustosa parmigiana di melanzane. Il convivio è proseguito con uno squisito maialino da latte e si è concluso con un tradizionale salame di cioccolato. I superbi vini del territorio hanno degnamente accompagnato le pietanze.

### **PERUGIA** 9 febbraio 2023

Ristorante "Numero Zero" dell'Associazione Realmente APS. ●Via Bonfigli 4/6, Perugia; ☎375/6024432; numerozeropg@gmail.com, www.numerozeropergua.com, Instagram / Facebook; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie Ferragosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** il carciofo e le sue varianti: in insalata, alla griglia e olio nuovo, in pastella; maltagliati ceci, rosmarino e olio nuovo; agnello

scottadito alla griglia, cicoria ripassata; brighelle e frappe.

**I vini in tavola:** Viognier Igt 2020 Madonna del Latte; RossoSpina Igt 2020 (La Spina); Acino Zero.

**Commenti:** Dedicata al Carnevale la riunione conviviale al ristorante Numero Zero, il primo inclusivo dell'Umbria, dove ragazzi con problematiche psichiatriche lavorano in armonia di gesti e affetti. In apertura un tris di carciofi, dal crudo in gustosa insalatina, al grigliato, alla ottima frittura croccante dal cuore morbido. Nel piatto che segue, maltagliati e ceci, la pasta di spessore grossolano sposa il rustico dei legumi profumati di rosmarino, come da tradizione. L'agnello scottadito, un classico in Umbria, è estremamente pulito nel sapore e con un giusto punto di cottura, mentre nella verdura cotta il peperoncino rilascia un piccante amabile. Clima festoso carnoscalesco con frappe e brighelle.



### **LAZIO**

### **ROMA VALLE DEL TEVERE - FLAMINIA** 10 febbraio 2023

Ristorante "Terrazza 121" di Claudio De Francesco, in cucina Danilo Fantigrossi. ●Via Salaria 121 A, Roma; ☎366/1194814; terrazza121@gmail.com, www.terrazza121.it; coperti 54. ●Parcheggio comodo; ferie nessuno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** frittini; panzanella e pizzette; cous cous; polpettine assortite; prosciutto e bufala, polpette al sugo, insalata di carciofi avocado e scaglie di grana; polpo croccante; risotto alla milanese (zafferano); pacchero all'amatriciana; arrosto di tacchino all'arancia; sorbetto al limone della casa.

**I vini in tavola:** Carricante Rosso del Salento Igt di Castello Monaci; Collio Doc di Formentini.

**Commenti:** Il Consultore Michele de Meo, sottolinea il filo rosso che uni-

sce il locale alla nascita della Delegazione, 38 anni fa. Il Simposiarca Eleonora Cordova viene gratificata di un caloroso applauso per la sensibilità dimostrata nella scelta del locale e per il contributo prezioso alla vita della Delegazione. Abbinamento curioso e vincente il risotto alla milanese e paccheri all'amatriciana. Arrosto di tacchino impreziosito dall'aroma della mousse di arancia e sorbetto al limone. Ottima scelta i vini, elegante ribolla e complesso e di personalità il rosso pugliese. Locale informale e accogliente.

### **VITERBO** 23 febbraio 2023

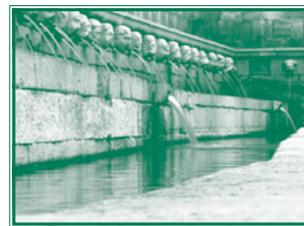
Ristorante "Nuova Fattoria" di Soc. Agr. SAMAR arl, in cucina Sabrina Originali. ●Strada Bigini 13, Viterbo; ☎0761/379505; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì-giovedì la sera tranne domenica. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** antipasto Nuova Fattoria (salumi, formaggi, bruschette, fritti, stuzzicherie); sciatelli all'etrusca (guanciale croccante, pomodorini, basilico, pecorino); spiedino di sbricioletta; patate arrosto; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Trebbiano Duca Minimo; Nazario Igt (entrambi Cascina del Colle).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Francesco Cancellieri che ha profuso tutto il suo giovanile entusiasmo. Antipasti sontuosi anche troppo abbondanti, gradevole il primo piatto, inusuale il secondo composto da fettine di vitello ripiene, panate e arrotolate,

non entusiasmante il dolce. Singolare l'ambiente in taverna riservata alla Delegazione, circondata da vini pregiati. Buono il servizio.



### **ABRUZZO**

### **ATRI** 16 febbraio 2023

Ristorante "PerVoglia" di Elenia Alcantarini anche in cucina. ●Viale XXIV Maggio 25, Castellalto (Teramo); ☎0861/508035, cell. 327/8339964; pervogliarist@email.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di baccalà con emulsione di peperone arrosto; baccalà in pastella allo zafferano con cipolla caramellata, baccalà poco fritto con carote e cavolfiore in agro, baccalà confit con indivia; fondente di patate con baccalà e peperone rosso di Altino; spaghetti oro Verrigni ai tre pomodori con baccalà; trancio di baccalà con pomodoro a pera d'Abruzzo e chips di patate; cremoso di ricotta con crumble e frutti rossi.

**I vini in tavola:** cantina Orlandi Cantucci Ponso.

**Commenti:** Gli Accademici si sono ritrovati per celebrare la cena regionale dal tema "Il baccalà". Simposiar-





ABRUZZO segue

ca il Delegato Antonio Moscianese Santori, relatore il giornalista Nicola Farina che ha proposto un *excursus* storico su come il baccalà si sia affermato in Italia e come, dal Concilio di Trento, venga utilizzato specialmente nei periodi di digiuno dalla carne. In Abruzzo si diffonde soprattutto tra i contadini a causa del basso costo. Convivio molto apprezzato, curato nella presentazione dei piatti, che sono risultati equilibrati e armoniosi al palato, sapientemente cucinati dalla signora Elenia che ha ricevuto, a fine serata, un convinto e caloroso applauso.

## AVEZZANO E DELLA MARSICA 16 febbraio 2023

Ristorante "Angizia" di Maria Teresa Ciuffone e fratelli sas. ●Via dei Cappuccini 11, Luco dei Marsi (L'Aquila); ☎ 0863/52202, cell. 329/3764292; coperti 45. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** tartina con mousse al baccalà, baccalà pastellato, baccalà in agrodolce con cipolla caramellata, polpettine di baccalà al pomodoro, assaggi di salumi e formaggi abruzzesi; polenta con baccalà mantecato al latte, raviolini di ricotta con pachino; baccalà in umido con patate Igp del Fucino, insalata mista del Fucino; dolce Fantasia della casa.

**I vini in tavola:** Vini e Spumanti della Cantina del Fucino.

**Commenti:** il tema unico per tutte le Delegazioni dell'Abruzzo: il baccalà, ha trovato nella brigata di cucina una piena sintonia. L'aperitivo, con le sue molteplici varianti, tutte servite calde in progressione ha trovato largo consenso; così come la polenta con il baccalà mantecato al latte ha animato il confronto su ricordi lontani nel tempo. I ravioli bene abbinati alla ricotta di assoluta produzione "Angizia". In piena armonia con la tradizione il baccalà in umido. Ottimo il dolce. Tantissimi gli ospiti. Il giudonchino donato alla proprietà, conferma il generale gradimento complessivo.

## CHIETI 16 febbraio 2023

Ristorante "Capsicum" della famiglia Marinucci-Serra, in cucina Patrizia Marinucci. ●Piazza Umberto I 3,

Chieti; ☎ cell. 348/67721442; coperti 40. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** pizzette fritte con baccalà e peperoni arrosto; bocconcini di baccalà in pastella; crostino con baccalà mantecato; tortino di baccalà su letto di patate viola; sagne e ceci al profumo di baccalà; filetto di baccalà in umido; pizza dolce abruzzese.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc millessimato (Casa Sant'Orsola); Cerasuolo Doc, spillatura 2022 (Tenuta I Fauri).

**Commenti:** Serata dedicata a uno dei prodotti che fin dal XV secolo rappresentano un punto fermo per la cucina del territorio, anche se non propriamente abruzzese: il baccalà. Nel convivio teatino, Simposiarca Rocco Del Conte, il vicepresidente vicario, Mimmo D'Alessio, ha deliziato gli Accademici e i loro ospiti con una disamina storica della parabola gastronomica del baccalà, che ha proprio nella provincia di Chieti uno dei suoi centri di diffusione e di maggior consumo. La brigata di cucina, guidata da Patrizia Marinucci, è stata attentissima nel riproporre i piatti della tradizione abruzzese collegati con il baccalà, che un tempo erano diffusi in tutte le cucine, soprattutto quelle "povere".

## PESCARA 16 febbraio 2023

Ristorante "Margazzill-idee dal mare" di Claudio D'Arcangelo, in cucina Daniele Terrenzio. ●Strada lungo-fino 4, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎ 085/959880; www.ristorantemargazzill.it; coperti 90. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie natalizie; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** trancio di baccalà in olio di cottura con bagnetto di gazpacho; carciofo imbottito e il suo fondo; baccalà pastellato su composta di cipolla rossa; spaghetti quadro con baccalà, pomodorini confit, capperi, olive e pane fritto; cubettone di baccalà al forno, vellutata di fagioli "Tondino del Tavo", cime di rapa e peperone crusco; cremoso al baccalà, sfoglia di biscotto salato e coulis di frutti rossi.

**I vini in tavola:** Pecorino Doc 2021 (Azienda Vitivinicola San Lorenzo).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta in un ristorante con un

interessante e sfizioso il menu scelto dal Simposiarca Gianluca Galasso. "Il baccalà è un prodotto che non nasce come identitario della nostra Regione, ma che nel tempo è diventato un alimento della tradizione abruzzese - ha sottolineato il Delegato Giuseppe Fioritoni e Massimo Monti ha illustrato le modalità con le quali il baccalà viene lavorato nello stabilimento della sua azienda, fondata dal bisnonno Alceste Monti e leader nella commercializzazione del baccalà norvegese dal 1903. Del baccalà va apprezzata anche la estrema versatilità: "per cucinare il baccalà - ha detto Monti - usate come ingrediente principale la fantasia".

## PESCARA ATERNUM 16 febbraio 2023

Ristorante "Nuovo Casereccio" di Di Marcoberardino Simona & c sas, in cucina Stefano Di Marcoberardino e la sua brigata. ●Viale D'Annunzio 44, Moscufo (Pescara); ☎ 085/979191; ilnuovocasereccio.it; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** donzelle di baccalà con le bollicine; antipasti caldi e freddi, varie interpretazioni del baccalà; sagnette con baccalà e funghi porcini, linguine al sugo di baccalà; baccalà al sugo con patate, baccalà arrosto con peperoni; pizza dolce d'Abruzzo.

**I vini in tavola:** Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo (Cantina Belfiore-Loreto Aprutino).

**Commenti:** La riunione conviviale dedicata al baccalà ha visto tutte le Delegazioni Abruzzesi, ognuna nel proprio territorio, celebrare un cibo nato povero e oggi rivalutato sia per le sue proprietà organolettiche sia per la vasta gamma di pietanze che lo vedono protagonista anche nei menu gourmet. Simposiarca Mimmo Russi e relatore il dott. Vincenzo Olivieri esperto e studioso della fauna marina. La tavola è stata apparecchiata con cura e il servizio è stato buono così come l'accoglienza. Il ristorante ha offerto pietanze cucinate con i canoni e i valori della tradizione abruzzese offrendo gusto e varietà agli ospiti.

## TERAMO 16 febbraio 2023

Ristorante "Da Gianfranco" di gestione familiare, in cucina Gianfranco Ver-

decchia. ●Via delle Orchidee 5, Alba Adriatica (Teramo); ☎ 0861/752048; ristorantedagianfranco@hotmail.it, www.ristorantedagianfranco.it; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie una settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì tutto il giorno. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carpaccio di baccalà marinato con ginepro e pompelmo rosa; insalata di baccalà al cocco con cocco rapè; insalata di baccalà con mousse di baccalà; ravioli ripieni di baccalà e ricotta in salsa di asparagi, pinoli tostatati e noci; Campofilone al ragù rosso di baccalà; baccalà in umido con olive, pinoli e pomodorini; baccalà caramellato con miele d'acacia e granelle di pistacchio; torta casareccia.

**I vini in tavola:** vini Casimirri.

**Commenti:** La cena ecumenica regionale si è basata sul tema del baccalà, egregiamente preparato dallo chef Gianfranco Verdecchia, che ha proposto un menu sfizioso e innovativo. Protagonista indiscusso, il baccalà, in ogni sua declinazione, dall'antipasto al dolce, alternando sapori decisi e speziati ad altri più delicati. Preziose e interessanti sono state le relazioni tenute dal dott. Paolo Monti e dall'Accademico Dino Mastrocola, rispettivamente sulla tradizione e l'innovazione della lavorazione e conservazione del pesce e sulle caratteristiche e interventi tecnologici. Il tutto si è svolto in un ambiente elegante, raffinato e accogliente. Particolarmente apprezzati dagli Accademici, i ravioli di baccalà.



## MOLISE

### CAMPOBASSO 25 febbraio 2023

Ristorante "Masseria Ceccone" di Michele Chiovitti, in cucina Cristina, mamma di Michele. ●SS 17 km 213 Campochiaro Scalo, Campochiaro (Campobasso); ☎ 0874/775093/1918475, cell. 347/8347989; masseriaceccone@gmail.com, www.masseriaceccone.com; coperti 120+50 (all'aperto). ●Par-

cheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 10 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crostini di beccaccia; charlotte di melanzane; polentina sfrigata; zepoline con alici; focaccia; pappardelle al sugo di capriolo; beccaccia "alla Renato"; ensemble di finocchi, arance e melagrana; baccalà fritto; millefoglie di Cristina.

**I vini in tavola:** Falanghina e Barbera (Iorio - Torrecuso).

**Commenti:** Interessante la scelta del locale da parte del Simposiarca Renato Eliseo, che ha visto come luogo in cui trattare "la cucina della selvaggina" proprio in una vecchia masseria, prima sede di un tiro a segno ed oggi accogliente ristorante immerso nel verde in una sorta di minizoo. I sapori forti e schietti del menu hanno valorizzato al meglio la qualità delle materie prime e della cucina. L'unanime plauso degli accademici per il lavoro svolto ha accompagnato a conclusione una bella cena conviviale svoltasi in un'atmosfera di serena amicizia. Gentile e premuroso il servizio.

#### ISERNIA

23 febbraio 2023

*Ristorante "Cosi'Va squisito" di Michele Calabrese, anche in cucina.* ● Isernia; ☎347/5935910; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** filetti di baccalà canadese in tempura con ripieno di provola di Agerola su letto di cime di rapa locali; cappellacci ripieni di patata di Castel del Giudice, prosciutto Serrano 24 mesi di stagionatura con acqua di pomodoro di montagna e basilico fritto; filetto di maialino di cinta senese porchettato alle spezie con gel di mela di Castel del Giudice, con patate in doppia cottura; croccante all'amarena o al pistacchio.

**I vini in tavola:** Barolo 2016 (Terra Cantina Clavesana).

**Commenti:** Affollata riunione conviviale di Accademici e postulanti. Il tema era l'informazione sulle tematiche che verranno sviluppate dalla Delegazione nel corso dell'anno. Molto viva l'attenzione e la parteci-

pazione soprattutto giovanile. Magnifica serata con un pasto curato e di messa alla prova del maestro di cucina Michele Calabrese che per ogni piatto ha curato l'esposizione tavolo per tavolo. Apprezzato il baccalà. Molto gradito il primo di cappellacci con prodotti di Castel del Giudice, piccolo paese della provincia intento a sperimentazioni agricole di successo soprattutto per la coltivazione della mela nella zona di montagna e con evidente apprezzamento dell'ambiente dei partecipanti.

#### TERMOLI

26 febbraio 2023

*Ristorante "Al Vecchio Tratturo" di Pasquale Moscufo.* ●C/da Macchia del Lago, Montefalcone nel Sannio (Campobasso); ☎0874/877226; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bruschetta con pasta di salsiccia soffritta in padella; taglieri di salumi casarecci (ventricina, salsiccia e soppressata); formaggio caprino di Montefalcone; focaccia bianca, focaccia con i cicoli, peperoni cruschi, sottaceti e sottoli nostrani; tagliolini spezzati con fagioli del Sannio e cotiche di maiale; mezzi ziti al sugo di costatine di maiale; salsiccia di carne e di fegato arrosto; costatine e fegato nella rezza arrosto con patate al forno e verdure campestri saltate in padella; chiacchiere di Carnevale e ciambelline fritte, millefoglie ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Valdobbiadene (Mionetto); Tintilia del Molise 200 metri (Tenimenti Grieco); Moscato Apianae (Di Majo).

**Commenti:** Vice Delegato e Segretario, organizzatori della riunione conviviale "maialata 2023" interamente dedicata ai piatti tipici della tradizione contadina basso molisana legati all'antichissimo rito dell'uccisione del maiale, per assicurarsi la riuscita della stessa, hanno riproposto il noto ristorante "Vecchio Tratturo" a Montefalcone nel Sannio affidandosi alle abili mani di Pasquale, cuoco provetto, e di sua madre la sig.ra Antonietta, maestra nella fattura della pasta fatta in casa con farine di antichi grani duri autoctoni. Come previsto, le aspettative non sono state disattese e unanime è stato il più che positivo giudizio dei tanti accademici e ospiti su tutti i piatti proposti.



## PUGLIA

### BRINDISI

19 febbraio 2023

*Ristorante "Essenza" di Antonio Nigro, anche in cucina.* ●Via Principessa Jolanda 15, San Michele Salentino (Brindisi); ☎388/4971412; essenzaristorante@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** burger di salmone con bufala tiepida e pomodorini confit; polpo alla griglia su fave e funghi cardoncelli; gambero in crosta al nero di seppia su guacamole; capasanta scottata su crema di cavolfiori, mandorle e timo; baccalà dorato con dressing al mandarino; tortellone fatto in casa in farcia di baccalà crema di patate e datterini al forno; filetto di rombo, olive leccine patate e timo; sorbetto al lime e zenzero; millefoglie con crema alla vaniglia e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pungirosa Bombino nero Castel del Monte Docg (Riviera).

**Commenti:** Prima riunione dell'anno, organizzata presso un ristorante di relativamente recente apertura, rapidamente noto per la vocazione in preparazioni marinare. Interessante prologo tenuto dalla vice Delegata Mariapia Pettinau Vescina su "I tessuti della tavola". Gli Accademici, in un clima di serena e piacevole convivialità, hanno particolarmente apprezzato la sapidità dei piatti, l'elaborazione e la loro presentazione. Servizio premuroso e solerte.

### CASTEL DEL MONTE

16 febbraio 2023

*Ristorante "Casa Sgarra" di Felice, Riccardo e Roberto Sgarra.* ●Lungomare C. Colombo 114, Trani (Barletta - Andria-Trani); ☎0883/895968; info@casasgarra.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** melanzana parmigiana burrata e gelato al po-

modoro; intramezzo: pane e olio; tubettino, scampi, ceci neri della murgia e nuvola di patate; guancia di vitella brasata al Nero di Troia; sorbetto; cassata di Casa Sgarra; piccola pasticceria e chiacchiere di Carnevale.

**I vini in tavola:** Pagliaia e Vignagrande (Spagnoletti Zeuli).

**Commenti:** Particolare successo per la riunione nella ricorrenza del giovedì grasso. Il menu della cena è una indiscutibile conferma delle capacità dei fratelli Sgarra nella gastronomia del territorio, nei rispettivi ruoli di scelta dei vini e chef. Il Delegato, nel suo breve intervento, ha richiamato l'attenzione sulle affermazioni del Presidente Paolo Petroni, nel senso che "il cibo è migliorato per la qualità dei vini e degli oli, degli ingredienti sempre più gradevoli e disponibili, per le ricette sempre più raffinate e per i ristoranti saliti di tono". A fine serata ai fratelli Sgarra il Delegato, congratulandosi, ha consegnato il nuovo guidoncino e la vetrofania 2023.



## BASILICATA

### POTENZA

12 febbraio 2023

*"Ristorante rurale La Pannocchia" di La pannocchia di Rosa Lucia.* ●Contrada Frascchetto, Tito Scalo (Potenza); ☎0971/485766; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** antipasto lucano con focaccia bianca, ravioli ai funghi porcini, fusilli con pezzente di maialino nero; arrosto misto con chips di patate e scarola ripassata; chiacchiere.

**I vini in tavola:** Aglianico del Vulturno (Cantine di Venosa); China (La Guardia).

**Commenti:** Il "ristorante rurale" la Pannocchia è un locale di lunga tradizione che offre piatti dai sapori decisi. Posto ideale per festeggiare



BASILICATA segue

il Carnevale all'insegna di una cucina "casereccia" nel senso migliore del termine, fatta di ingredienti e ricette del territorio. Particolarmente apprezzati dai numerosi ospiti di una molto partecipata e allegra riunione conviviale, la pizza cotta in forno a legna, che ha accompagnato gli antipasti tradizionali, i ravioli ai funghi, e i fusilli con pezzente di maialino nero con rafanata in aggiunta per chi ne apprezzasse il gusto. Nell'occasione è stato assegnato il premio Villani a Chiara Laguardia che grazie ad un'antica ricetta di famiglia produce un'ottima China.



## CALABRIA

**AREA GRECANICA -  
TERRA DEL BERGAMOTTO**  
19 febbraio 2023

Ristorante "Terrazze le rose" di Enzo Cuzzola, in cucina Enzo Cuzzola. ●ss 106 Bocale, Reggio Calabria (Reggio Calabria); ☎ cell. 340/3884720; terrazzerose@gmail.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

**Le vivande servite:** polpette di maiale e frittelle dell'orto fritte a vista; rigatoni di pasta fresca al ragù con polpette al sugo; spezzatino misto suino e bovino con salsiccia e patate, polpettone con sott'oli; pignolata, chiacchiere; ravioli di ricotta.

**I vini in tavola:** Cirò Gaglioppo (Cantine Iuzzolini).

**Commenti:** Location ampia, pulita e confortevole, servizio celere e professionale, simpatia e accoglienza. Nonostante il fritto a vista dell'antipasto, la cui soluzione non a tutti è piaciuta, il resto del pranzo, se si eccettuano i dolci a buffet (con la simpatica rievocazione di un dolce la cui tradizione si sta perdendo: il raviolo di ricotta), ha un tantino deluso. Non è stato il pranzo che gli Accademici si aspettassero. Le polpettine, anche se fritte prima, non erano male (anche se ci si aspettava il tipo di polpetta alla Iocrese,

grandicella e cucinata direttamente al sugo). Anche il tipo di pasta non era quella fresca che si era programmata. Tutto era mediamente buono.



## SICILIA

**CALTAGIRONE**  
25 febbraio 2023

Ristorante "Ninebistrot" di Antonio Scalogna. ●Via Luigi Sturzo 41, Caltagirone (Catania); ☎ cell. 339/1864021; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** tortino di verdure, fungo ripieno, arancino, parmigiana; pasta artigianale ai sette buchi con sugo di maiale; filetto di maiale, patate al forno, insalata di stagione, coppetta di crema pasticceria con croccante di chiacchiere e cioccolato.

**I vini in tavola:** Rosso Igt Terre Siciliane.

**Commenti:** La Simposiarca Cetty Milazzo ha dedicato il convivio di febbraio al Carnevale. È stato scelto un ristorante di recente apertura, nel cuore del centro storico. Il Carnevale, ha ricordato la Simposiarca, è un amalgama di rivalsa sociale e di libertà dagli schemi imposti. Nei raffinati cartoncini dei menu è stata riprodotta un'antica stampa con la maschera di Beppe Nappa, personaggio di origine siciliana della Commedia dell'arte che si caratterizza per la sua vivacità e smodata golosità. Carnevale si festeggia a tavola con l'abbondanza delle carni, rigorosamente di maiale, che nel menu proposto è stato usato come ricco condimento per la pasta e per il secondo.

**CANICATTI**  
18 febbraio 2023

Ristorante "Corte dei Monaci" di Matteo Ferro. ●C. da Cannarozzo, Canicatti (Agrigento); ☎ 347/5253159, cell. 337/894965; cortedeimonaci@gmail.com, www.cortedeimonaci.it; coperti

80+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** panelle, carciofi, salumi, ricotta, caponata, pecorino primo sale, prosciutto crudo; chicchi di riso Carnaroli con zucca rossa, barbabietola, guanciale, gorgonzola e noci; carne di maiale e salsiccia al sugo; composta di frutta; chiacchiere, sfingi, pignolata, ciambelline fritte.

**I vini in tavola:** Syrah; Nero d'Avola; Nektar (tutti Lombardo).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta in un ristorante che occupa gli spazi di un vecchio casale, ristrutturato e accogliente, con elementi dell'antico frantoio esposti. Dopo il saluto della Delegata Rosetta Cartella, il Presidente dell'Associazione Bevitori Italiani, Pippo Rocalbutto, ha relazionato brillantemente sul tema "Piatti tipici di carnevale e vini artigianali della tradizione locale". Molti i soci dell'ABI presenti. Simposiarca Giuseppina Cartella. I piatti serviti hanno riscontrato il gradimento di tutti, ottimi i dolci artigianali, eccellente la degustazione di vini.

**MESSINA**  
20 febbraio 2023

Ristorante "Urban Lescà" di La 4 Fod srls. ●Via Ghibellina 95, Messina; ☎ 090/3696353; urbanlesca@gmail.com, www.urbanlescamessina.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** provola ragusana panata e frita, crocchetta di patate ripiena di speck e tuma, polpetta di manzo in agrodolce, torretta di melanzane, passata di pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico; maccarruna cinquapurtusi al ragù di Carnevale; vitello, maiale, salsiccia e cotiche al ragù di Carnevale; sorbetto al limone; pignolata e chiacchiere.

**I vini in tavola:** Il Moro, Nero d'Avola (Valle dell'Acate).

**Commenti:** Unanime apprezzamento per un menu di Carnevale strettamente legato alla tradizione messinese e della Sicilia orientale in cui spiccano i saporiti antipasti basati su saporiti storici ammoder-

nati con imprestiti. I maccheroni artigianali a cinque buchi hanno omogeneamente assorbito il ragù, più propriamente uno stufato di vitello, maiale e salsiccia alla messinese che ha costituito il piatto forte. Più che adeguato il Nero d'Avola. La messinissima pignolata ha molto dolcemente concluso la piccante riunione conviviale.

**PALERMO**  
9 febbraio 2023

Ristorante Pizzeria "Sapurito" Cucina povera e pizza" di "Sapurito" Cucina povera e pizza, in cucina Giovanni Gervasi. ●Via Principe di Villafranca 42, Palermo; ☎ 091/322037, cell. 329/6131344; sapurito.ristorante@libero.it; coperti 60+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** fritto sapurito: panelle, crocchè di patate, primo sale siciliano fritto, verdure pastellate, carciofi fritti, sfioncello, polpette di sarde; fusilloni "silvatici" con salsiccia, broccoli siciliani e provola delle Madonie; costine di maiale con mele e cannella; cannolo "scassato" e chiacchiere.

**I vini in tavola:** Syrah.

**Commenti:** spazi poco favorevoli a uno scambio di saluti non hanno impedito la riuscita della riunione conviviale. In un ambiente caratteristico ricco di decorazioni, scritte e suppellettili tipicamente siciliani, è trascorsa in allegria una serata a tema carnevalesco. Fritti vari non proprio adeguati al numero dei commensali, primi e secondi a base di carne, cannoli e chiacchiere come da tradizione. Cucina povera, ma buona, gli Accademici hanno gradito il cibo servito, ad eccezione del primo piatto che per molti mancava del giusto equilibrio tra gli ingredienti. Cannolo "scassato" ossia "scomposto" da migliorare: poco zuccherata la ricotta. In sala personale gentile ed efficiente. Consegnato il guidoncino.

**SIRACUSA**  
20 febbraio 2023

Ristorante "Agriturismo Masseria Scivillieri" di Paola Iseo, in cucina Pasqualino Nicita. ●Contrada Mostringiano 1, Priolo Gargallo (Siracusa); ☎ 0931/766107, cell. 334/8838703;

agriturismo@masseriascrivilleri.com, www.masseriascrivilleri.com; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 10.

**Le vivande servite:** antipasti alla Scrivilleri; risotto speck e radicchio, caserecce al sugo di maiale alla siciliana; falsomagro alle verdure, carne di maiale e tocchetti di saliccia al sugo, scaloppine ai funghi, patate al forno; torta di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** Rosso Nerello Mascalese; Carricante (entrambi Pugliesi).

**Commenti:** L'elemento caratterizzante del convivio di Carnevale è stato il passaggio della campagna tra il Delegato uscente Angelo Tamburini e la neo Delegata Rosalia Maria Sorce, sottolineato da parole di stima reciproca. La serata, svolta all'insegna dell'allegria e della giovialità, è stata arricchita dalla vivace relazione del Simposiarca, Vittorio Pianese su "La vitalità della cucina al tempo del Carnevale". I piatti hanno rappresentato una solerte interpretazione della cucina locale, espressione dei sapori semplici e tradizionali del territorio. Il servizio è stato celere ed efficiente. Presenti alcuni ospiti che hanno apprezzato il profilo culturale e lo spirito conviviale dell'Accademia.



## SARDEGNA

 **CAGLIARI**  
22 febbraio 2023

Ristorante "Casa Clàt" di I Murgia srl, in cucina Filippo Monaco. ●Via Regina Margherita 55/57, Cagliari; ☎ 070/15256371; info@casaclat.it, www.casaclat.it; coperti 27+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** porro cbt con spuma al vermouth; praline alle nocchie tostate al profumo d'arancia;

linguine con Niedditas, aglio nero e lime; spigola scottata bouillabaisse, sedano rapa e sriracha; torrija valenciana con gelato alla crema antica.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna (Tenuta Olianais); Carignano del Sulcis (Solky).

**Commenti:** Ottima accoglienza in questo ristorante annesso a un piccolo albergo in un palazzo storico del centro città. La cucina coniuga la tradizione sarda con quella del bacino del Mediterraneo mostrandone gli stretti rapporti. L'esempio più eclatante si è avuto a fine cena con la torrija valenciana, un dessert della cucina spagnola che rientra a pieno titolo tra i dolci quaresimali sardi. La riunione conviviale è stata preceduta da una breve presentazione dell'Accademica Alessandra Guigoni che ha illustrato il significato e l'importanza dei riconoscimenti europei per i prodotti alimentari Dop, Igp e Pat.

 **SASSARI SILKI**  
18 febbraio 2023

Ristorante "Al vecchio borgo" di Massimiliano Salatino, in cucina Davide Salatino. ●Largo Porta Utzeri 2, Sassari; ☎ 079/7201 5052; maxi.sala@yahoo.it; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 10-30 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** assaggi di mare vecchio borgo; tagliolini con carciofi, ricotta mustia e bottarga; dentice al forno con funghi e patate; soufflé al cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Bianco Sabbia; Rosso Rocca.

**Commenti:** Il Simposiarca Silvana Diana ha organizzato un piacevole incontro in un piccolo locale all'interno della città murata già visitato nel 2015, a distanza di anni i gestori hanno mantenuto un'ottima qualità del locale migliorando nel contempo la presentazione delle portate e l'accoglienza. Sono stati particolarmente apprezzati gli antipasti, per i quali all'ottima qualità dei prodotti si è accompagnata una preparazione e presentazione eccellente. I tagliolini sono risultati ben preparati e il pesce, un dentice di grande taglia, è stato cucinato con grande professionalità mantenendo la freschezza e il profumo del mare.



## EUROPA

### BELGIO

 **BRUXELLES**  
8 febbraio 2023

Ristorante "Pino" di Ristorante Pino. ●Brusselsesteenweg 505, Overijse, Bruxelles; ☎ 0032/26572257; info@ristorantepino.be, www.ristorantepino.be, www.facebook.com/RistorantePino; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1-15 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** bruschette varie; tartara di gamberi su carpaccio di cachi; capasanta fresca in conchiglia gratinata al burro di fattoria e crosta di pistacchio di Bronte; orecchiette allo scoglio; filetto di vitello con crema di gorgonzola e guarnitura; zabaione con frutta rosa e gelato.

**I vini in tavola:** Boccadirosa, bio Malvasia Aromatica di Candia; Selin d'Armani bio Chardonnay; Carabas bio Barbera; Le Rane bio Malvasia Aromatica di Candia Passita (tutti delle Cantine Luretta).

**Commenti:** Il Simposiarca Goffredo del Bino ha mirabilmente organizzato la serata in un ristorante in cui l'Accademia ha sempre trovato un'accoglienza calorosa e grande professionalità. Particolare apprezzamento hanno ricevuto i piatti a base di pesce, specialità del cuoco che, come Pino, è di origini pugliesi. Il nuovo Accademico Daniele Bianchi, Consigliere giuridico della Commissione Europea e professore alla Sorbona di Parigi in diritto alimentare, ha illustrato il quadro legislativo che ha portato alle recenti



autorizzazioni delle farine di insetti come nuovi alimenti; la successiva discussione ha portato a concludere unanimemente che il contesto gastronomico italiano difficilmente accetterà tale innovazione.

## FRANCIA

 **PARIGI**  
9 marzo 2023

Ristorante "Non Solo Cucina" di Giuseppe Messina. ●135 rue du Ranelagh, Parigi; ☎ 0033/0145279993, cell. 0033/0625043094; nonsolosicilia@yahoo.fr; coperti 46. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto, dicembre; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** fritturina di acciughe, maionese bianca; pasta Violetta, coulis di pomodorini, basilico, ricotta salata; bocconcino di vitello farcito con lardo, cipolla rossa, caciocavallo siciliano, menta, basilico, peperoni rossi canditi; dolce di mamma Lina.

**I vini in tavola:** Catarratto Doc 2020 (Cantina di Baglio di Pianetto); Settesoli Seligio Doc 2020.

**Commenti:** Per la riunione conviviale di primavera il Delegato Tino Callegari, ha riunito numerosi Accademici e amici nel ristorante "Non Solo Cucina", di Giuseppe Messina. La serata è stata allietata dalla presenza della Console Generale, Irene Castagnoli, romagnola come il Delegato, e dalla nutrita partecipazione degli amici della Delegazione di Parigi Montparnasse, con la Delegata Laura Giovenco. Inoltre, la Delegazione ha accolto con piacere il nuovo Accademico Yves Tuset. Lo chef ha proposto un menu di tradizione siciliana con spunti di creatività e realizzato con prodotti freschi che non ha tradito le aspettative. Buoni i vini. Soddisfazione generale per l'ambiente gradevole e l'organizzazione.

 **PARIGI MONTPARNASSE**  
23 febbraio 2023

"Ristorantino Shardana" di Salvatore Ticca, in cucina Salvatore Ticca. ●134, Rue du Théâtre, Parigi; ☎ 0033/625195307; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9,45.



EUROPA segue

**Le vivande servite:** pane guttiau e salumi vari di Oliena; tacos di pane carasau con tartare di manzo e topinambur; involtini di pane carasau con *casizolu* fuso e miele; pane *frattau* classico; filetto di pescato del giorno (spigola) panato al pane carasau, porro arrosto su crema di patate; spuma di ricotta sarda con pane carasau croccante all'*aranda* e *pompia*.

**I vini in tavola:** Cannonau spumantizzato Baloì (f.lli Poddu); Bollicine metodo ancestrale (Sa Defenza, Donari); Carica-giola, Rosso, Davitha 2020 (Cantina Tempio Pausania); Montipramarosso 2020 Nieddera (Cantina della Vernaccia, Oristano); Ternura, vino passito da uve stramature (Cantinae dei Mandralisai).

**Commenti:** Cena "Autour du carasau" intorno al pane carasau, il pane dei pastori. Il Simposiarca Gian Paolo Cossu ha avuto l'idea, insieme allo chef, di un menu a base di pane carasau dall'aperitivo al dolce che, oltre ad aver suscitato molta curiosità, ha riscosso il consenso di tutti. L'ottimo dessert, studiato e realizzato per la prima volta, ha riscontrato la più grande approvazione. La serata si è conclusa con le congratulazioni allo chef e a tutto il suo staff e con il Simposiarca che magistralmente ha presentato il pane carasau, con la storia, usi e costumi, sorseggiando un ottimo Mirto di produzione della famiglia Ticca.

## GERMANIA

 **COLONIA**  
9 marzo 2023

"Ristorante Davide" di Davide Vicario, in cucina Salvatore Cipriano. ●Schillingstrasse 45, Colonia; ☎ 004922/128097000; ristorante.davide@t-online.de, www.da-videde.de; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 25-31 luglio 2023; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** polenta taragna; crostini al teleggio e crema di tartufo; bresaola della valtellina; nervetti in insalata e sott'aceti; indivia ripiena di gorgonzola e noci al forno; casoncelli bergamaschi al burro e salvia con speck; ossobuco con risotto alla milanese; torta sbrisolona di Mantova.

**I vini in tavola:** Nebbiolo bianco; Valtellina superiore.

**Commenti:** Il menu, costruito in maniera volutamente variegata, ha consentito, ai 22 partecipanti alla cena, di degustare piatti della tradizione valtellinese, bergamasca, meneghina e mantovana, innaffiato da ottimi vini regionali come il Nebbiolo bianco ed il Valtellina superiore. La cena è iniziata con un assaggio di polenta taragna servita direttamente dal paiolo di cottura in rame, seguito da antipasti di indivia belga ripiena di gorgonzola e noci, crostini al teleggio e crema di tartufo, nervetti e bresaola della Valtellina. Per primo, degli ottimi casoncelli alla bergamasca, seguiti da un ossobuco con gremolata servito con risotto alla milanese. A chiudere, una gustosissima sbrisolona mantovana.

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**  
15 marzo 2023

Ristorante "Edesia" di Ivan Puglia, Francesco e Giovanna Carozzino, in cucina Ivan Puglia. ●6, rue de l'Eglise, Peppange (Lussemburgo); ☎ 00352/511088; info@edesia.lu, www.edesia.lu; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie feste natalizie; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,11.

**Le vivande servite:** spaghetti carbonara di mare; cuore di merluzzo alla ghiotta; semifreddo al pistacchio con salsa d'arancia.

**I vini in tavola:** Maschio dei Cavalieri Shah Mat; Chardonnay Igp Terre Siciliane (Azienda Agricola Tutino).

**Commenti:** Una serata particolare che si è aperta con il ricordo del caro accademico, Valerio Rossi, fatto dalla figlia Alessia in modo delicato e profondo. Il menu era all'insegna del pesce che lo chef Ivan Puglia riesce a lavorare in modo eccellente. Da circa 20 anni la Delegazione lo segue ed è sempre una conferma, anzi notiamo con piacere anche una ricercatezza ben riuscita e migliorata nella presentazione dei piatti. Gli spaghetti hanno ottenuto un punteggio eccezionale insieme al dolce. Ottimo, curato e attento il servizio. Un grazie va anche ai simposiarchi Marina Massari ed Enrico Gorla che hanno costruito una serata, nel suo insieme, molto piacevole.

## PAESI BASSI

 **DEN HAAG - SCHEVENINGEN**  
18 febbraio 2023

Ristorante "La Passione" di Tellis Mucca, in cucina Mattia Piras e Danny Russo. ●Noordeinde 196, Den Haag; ☎ 0031/703107953; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** amuse-bouche: mini-arancino con maionese vegana e confit di limone; involtini di gamberi ripieni, formaggio morbido di primavera, frutto della passione, agrumi di Sicilia; spaghetti con ragù di orata; filetto d'agnello, Marsala e Porto, gel di lamponi, barbabietola e patata dolce; cioccolato, nocciola e frutta.

**I vini in tavola:** Franciacorta Rosé, Docg (Le Marchesine); Dop Friuli Isonzo Pinot Grigio 2018; Dop Friuli Isonzo, Friulano 2018 (entrambi Amandum); Brunello di Montalcino, magnum, Docg 2013 (Soc. Agr. Scopone, Montalcino); Recioto di Soave Docg (Fattori).

**Commenti:** Il menu ha meravigliato tutti gli Accademici. L'amuse-bouche, è stato apprezzato per la combinazione originale. Gli involtini di gamberi hanno invece suscitato opinioni contrapposte. Lo spaghetti con ragù di orata, proposto da Danny, cuoco di origine siciliana, è piaciuto per il gusto delicato. Il filetto di agnello, cotto alla perfezione, era molto saporito. Il dolce era croccante ma allo stesso tempo morbido e ha ottenuto voti molto alti, forse anche grazie al vino eccellente che lo ha accompagnato. Il servizio e la cordialità di tutto il personale hanno reso questa serata una di quelle da ricordare.

## ROMANIA

 **BUCAREST**  
9 febbraio 2023

Ristorante "Da Giulio" di Antonio Domenichini, anche in cucina. ●Str. Popa Farcaș 29, Bucarest; ☎ 0040/724777299; da\_giulio@yahoo.com; coperti 80+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** tartine al burro con acciughe e olive, focaccia con assaggi di melanzane alla parmigiana, porchetta, radicchio trevisano con guanciale, puntarelle romane, rigatoni alla amatriciana, rigatoni cacio e pepe, coda alla vaccinara con patate al forno e insalata mista, zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Chardonnay Riserva 2017; Bianco Cuvée 2017; Rosso Cuvée 2016; Sirah 2017 (tutti Lacerta Winery).

**Commenti:** Una piacevole e gustosa serata con la partecipazione di 19 Accademici e 4 ospiti esterni. Dopo il piacevole benvenuto alle neo Accademiche Micaela Soldini e Ileana Sinesi, il Delegato ha rinnovato lo spirito di sobrietà e amicizia che ha sempre contraddistinto la Delegazione, sottolineando altresì l'importanza della collegialità e della Consulta. Dopo la degustazione del ricco menu, nella piena condivisione di tutti gli Accademici, è stato espresso particolare apprezzamento e ringraziamento al proprietario Antonio Domenichini, per il suo costante impegno trentennale nel rispetto qualitativo della cucina italiana e, particolarmente, delle sue tradizioni laziali.

## SPAGNA

 **MADRID**  
7 febbraio 2023

Ristorante "Ozio Gastronomico" di Alberto Andolina, in cucina Gerson Canales. ●C. Aviator Zorita 37, Madrid; ☎ 0034/917129170; info@ozio gastronomico.es, www.ozio gastronomico.es; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** panelle; tre caponate siciliane messinese, palermitana e catanese; busiati di trapani, carne panata; baccalà alla messinese; cannolo rotto.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene; Nero d'Avola (Roccaperciata); Bianco (Firriato).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata alla cucina siciliana. Il Simposiarca Oreste Loicano, siciliano doc, ha intrattenuto con un'interessante esposizione sulla storia della cucina siciliana. Ottimi gli antipasti dove le caponate hanno acceso un dibattito tra i commensali sulla diversa bontà. Molto apprezzati i busiati sapiente-



mente conditi. Ottimi la carne panata e il baccalà alla messinese. Il cannolo rotto, seppur con un'ottima farcia, ha avuto i suoi detrattori amanti del tradizionale. Buono l'accostamento dei vini. Il maître Gabriele ha sapientemente gestito la sala. Unanime riconoscimento allo chef per essere riuscito a trasferire a Madrid i sapori autentici della cucina siciliana.

## SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**  
14 marzo 2023

Ristorante "Ciani Lugano" di Ciani Lugano SA, in cucina Dario Ranza/Loris Meot. ●Piazza Indipendenza 4, Lugano; ☎0041/919226655; info@cianilugano.ch, www.cianilugano.ch, www.facebook.com/cianilugano; coperti 65+65 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2-10 gennaio e 2-16 agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** potage di asparagi; delizie del lago; risotto con pistilli di zafferano e quaglietta ripiena; maialetto in due cotture; trionfo di gola.

**I vini in tavola:** Malvasia Bianca di Riparbella Igt Toscana, 2021; Tancredi Rosso di Sicilia Doc 2018 (Donnafugata).

**Commenti:** La prima riunione conviviale del 2023 si è svolta in una suggestiva cornice, costituita dall'omonimo parco in centro a Lugano, dove gli Accademici sono stati accolti dallo chef Ranza con la sua équipe per un percorso dedicato alla cultura della convivialità fra Italia e Svizzera tra storia e letteratura. Il Simposiarca Francesco Cerea, docente universitario e consulente, ha tenuto una conferenza dal titolo "A tavola con il Gattopardo e il Leone" un originale confronto fra le descrizioni gastronomiche presenti nei romanzi di Giuseppe Tomasi di Lampedusa e di Joseph Spillmann, accostando i brani selezionati dai romanzi al menu appositamente

composto per l'occasione. Magistrale organizzazione.



## NEL MONDO

### BRASILE

 **FORTELEZA**  
15 febbraio 2023

Ristorante "Ponza Frutos do Mar" di Ponza Frutti di Mare LTDA, in cucina Francisco Cornelio de Sousa Rodrigues. ●Rua Vincente Leita 520, Fortaleza; ☎0055/8531225663, cell. 0055/85989566470; andrea.antonucilbi@gmail.com, @ponzafrutodosmar; coperti 53+20 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carpaccio di pesce bianco (robalo); tartare di tonno; spaghetti alle vongole; robalo al sale con patate al forno; mille foglie con crema pasticciera ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Serenissima Prosecco Doc Millesimato Extra Dry Cuvée Prestige; Edesia Grillo Sicilia Doc (Algesti).

**Commenti:** Ristorante con ambienti gradevoli, moderni e sofisticati, sia climatizzati, che all'aria aperta. Cucina mediterranea a base di frutti di mare e pesce fresco, con possibilità di scelta della materia prima al momento, attingendo dalla bancarella in bella vista. Nota particolare: la preparazione dei piatti può essere concordata direttamente con lo chef in base ai gusti del cliente e alle disponibilità del giorno.

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA**  
26 febbraio 2023

Ristorante "Luce by Davide Giacomelli" di InterContinental Hotel, in cucina Davide Giacomelli. ●80 Middle Rd., Singapore; ☎0065/68251061; sinh.

luce@ihg.com; coperti 150. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** uovo in camicia, asparagi, crema di parmigiano; cannelloni di manzo con funghi; halibut come un minestrone; grand cru e nocchie.

**I vini in tavola:** Cuvée Astoria Lounge; Montepulciano d'Abruzzo Doc (Velenosi); Sauvignon Igp (Reguta Giuseppe e Luigi).

**Commenti:** Una cena dedicata alla musica lirica intitolata "Opera-Dinner: Cena in Quattro Atti" in cui la Simposiarca Elena Pizzi, con tanta competenza e passione, ha abbinato famose arie di Verdi, Puccini e Rossini ai piatti. Di grande interesse le note storiche e artistiche delle opere e dei compositori, dei quali la Simposiarca ha sottolineato la passione per la cucina e per alcuni particolari piatti. Particolarmente apprezzato il piatto halibut come un minestrone, servito con le "note" de La Bohème di Giacomo Puccini. Buoni i vini, attento e puntuale il servizio. Grandi le performance della soprano Charmaine Tan e della pianista Ywenna Carolin. Una serata che ha sorpreso per l'originalità.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW YORK**  
28 febbraio 2023

Ristorante "Mr. Capri" di Alessandro Passante, in cucina Mario Passante. ●33 West 8<sup>th</sup> St, New York; ☎001/9172614329; mrcapri@gmail.com, www.mrcapri.com; coperti 75. ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** zucchine, vongole e bottarga oreganata; parmigiana di melanzane; risotto agli agrumi e gamberi; coniglio all'ischitana; delizia al limone.

**I vini in tavola:** Spumante Rosé, Capafresca (Cantina del Vesuvio); Taurasi Single Vineyard 2014 (Terredora); Greco di Tufo, 2020 (Terredora); Cabernet/Aglianico/Merlot, Colli di Salerno, 2013 (Montevetrano).

**Commenti:** In una freddissima serata la Delegazione è stata trasportata alla luminosa isola di Capri. Nella sala arredata da colori capresi, gli Ac-

cademici hanno accolto il Direttore dell'IIC a NY F. Finotti, e il V. Console C. Bieller. I fratelli Alessandro e Mario Passante, assieme a Mariano Sansone, esperto di vini, hanno presentato un menu autentico e curato di cibo e vini che ricordava le isole campane; in particolare, il risotto agli agrumi e gamberi e il coniglio all'ischitana sono stati citati perché ben realizzati e inconsueti a NY. Massimi voti per l'abbinamento cibo/vini e il servizio.

## TUNISIA

 **TUNISI**  
4 marzo 2023

Ristorante "Delfino - Hotel Hasdrubal" dell'Hotel Hasdrubal Thalassa e SPA, in cucina chef Abdelwahed Ben Ammar - chef Ajmi Deroviche. ●Zone Touristique Hammamet Yasmine, Hammamet Yasmine; ☎0021/672244000, cell. 0021/672244895; hammamet@hasdrubal-thalassa.com, www.hasdrubal-thalassa.com; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** ampio mosaico d'antipasti tradizionali tunisini; cannelloni al forno ripieni di carne di manzo tritata; filetto di manzo ai funghi con tortino di patate in crosta di mandorle dolci e carciofo ripieno; tiramisù; tè alla menta.

**I vini in tavola:** Rosso e Bianco Domaine Shadrappa (Tunisia).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera distesa e allegra grazie alla magistrale organizzazione curata dal Simposiarca Gian Paolo Sessa nell'elegante e raffinato ristorante del lussuoso Hotel Hasdrubal di Yasmine Hammamet. Il menu, semplice ed equilibrato, ha riscosso unanimemente un consenso positivo con particolare apprezzamento per i gustosi cannelloni al forno e per il succulento filetto di manzo. Ottima la scelta dei vini tunisini in abbinamento al cibo. Servizio eccellente, curato, attento e professionale.





## NUOVI ACCADEMICI

### VALLE D'AOSTA

**Aosta**  
Claudio Dalle ● Aldo Varda

### PIEMONTE

**Alessandria**  
Emilio Merlini

**Ciriè**  
Monica Meriano ● Ruggero Nepote Vesin

**Torino Lingotto**  
Andrea Caravaglio

**Val d'Ossola**  
Serafino Molteni ● Patrizia Testore ●  
Maria Dolores Vicini

### LIGURIA

**Albenga e del Ponente Ligure**  
Michela Bruzzone ● Franca Folcheri

**Genova**  
*Accademico onorario:* Renato Franceschelli

### LOMBARDIA

**Bergamo**  
Luca Berretta

**Cremona**  
Tazio Sacconi

**Sabbioneta-Terre Destra Oglio**  
Francesco Denti

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Merano**  
Anna Accalai ● Carlo Gava ● Diego Zanella

**Rovereto e del Garda Trentino**  
Marcella Robol ● Daniela Russo

### VENETO

**Belluno-Feltre-Cadore**  
Luca Vittorio Tattara

**Cortina d'Ampezzo**  
Giovanna Boccafogli ● Daniele De Meio

**Padova**  
Samantha Tabacchi

**Venezia**  
Elena Pellizzari

**Verona**  
Marcella Cellurale ● Roberto Fostini

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna**  
Riccardo Bergamo

**Bologna-San Luca**  
Giovanni Ravenna

**Castel San Pietro-Medicina**  
Claudio Rossi

**Cento-Città del Guercino**  
Stefano Testoni ● Morena Zanardi

**Lugo di Romagna**  
Giuseppe Sgalaberni

### TOSCANA

**Elba**  
Agostino Stefani

**Firenze**  
Simona Facchini ● Marco Marini

**Siena Valdelsa**  
Giovanni Aggravi ● Alessandro Caldelli ●  
Giancarlo De Longis ● Sandra Spaghetti

**Valdarno Fiorentino**  
Marco Massagli

### MARCHE

**Ancona**  
Stefano Albanelli ● Pasquale Cerfolio ●  
Filippo Grippa ● Giovanni Muzzonigro

**Fermo**  
Romana Attodesi ● Roberto Ferretti

### UMBRIA

**Assisi**  
Nicolangelo D'Acunto

**Perugia**  
Cesare Marucchini

**Terni**  
Francesco Silvi

### LAZIO

**Formia-Gaeta**  
Assunta Loffredo ● Nunzia Mancini ●  
Evelin Meschino ● Ottavia Raduazzo

### ABRUZZO

**Teramo**  
Antonella Ballone ● Amelide Francia

### PUGLIA

**Castel del Monte**  
Maria Enza De Mucci ● Laura Losappio

**Foggia-Lucera**  
Walter De Palma ● Pietro Fatigato ●  
Gerardo Roggia

**Valle d'Itria**  
Angela Cupertino

### BASILICATA

**Potenza**  
Daniela Zotta

### CALABRIA

**Catanzaro**  
Luisa Pegorari ● Andrea Scarpino

### SICILIA

**Arcipelago delle Isole Eolie**  
Donatella De Pasquale ● Erminia Maiorana

**Palermo**  
Raffaele Ingoglia ● Simonetta La Barbera ●  
Alfredo Nocera

**Palermo Mondello**  
Adele Adelfio

### SARDEGNA

**Nuoro**  
Donatella Tendas

### BELGIO

**Bruxelles**  
Daniele Bianchi

### EMIRATI ARABI UNITI

**Dubai**  
Davide Camaiera ● Matteo De Paulis ●  
Justin Alexander Gambino ●  
Massimiliano Masi ● Simone Mondini ●  
Alessandro Nocivelli ●  
Chantal Sassoli De' Bianchi

### FRANCIA

**Parigi**  
Yves Tuset

**Parigi Montparnasse**  
Maria Antonietta Cossu ● Valentina Di Marco

### GIAPPONE

**Tokyo**  
Loredana Cesarino

### LIBANO

**Beirut**  
Abdel Wadoud Nsouli

## PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**  
Romeo Ferrero

## REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Canton e Guangdong**  
William Cheuk ● Leona Chow ●  
Valentina Latorraca ● Vincenzo Raffa

 **Pechino**  
Federico Roberto Antonelli

## SPAGNA

 **Barcellona**  
Andrea Farina ● Roberta Martin ●  
Gabriella Saibene ● Roberta Sartori

## STATI UNITI D'AMERICA

 **Atlanta**  
Jacopo Fornasari

 **Boston**  
Alberto Forchielli ● Matteo Tarditi

 **Chicago**  
Kenneth Caniglia ● Micaela Della Torre ●  
Salvatore Fernando Mastroianni

 **Los Angeles**  
Laura Del Piero ● Flora Margheritis

 **Miami**  
Federico Gandolfi Vannini ● Anna Gnocchi ●  
Rose Marie Minio

 **Washington D.C.**  
Aldo Baietti

## SVEZIA

 **Stoccolma**  
Matteo Marcucci ● Håkan Ostergren

## SVIZZERA

 **Suisse Romande**  
Laura Benigni ● Giorgio Cagliani ●  
Fanny Defforey ● Patrick Regamey

 **Svizzera Italiana**  
Giacomo Prati

## TUNISIA

 **Tunisi**  
Antonino Urru

## NUOVE DELEGAZIONI E LEGAZIONI

### OMAN

 **Sultanato dell'Oman**  
*Legato:* Beatrice Franceschi  
*Accademici:* Flavio Fazzuoli ● Raffaella Murdolo

## TUNISIA

 **Hammamet**  
*Delegato:* Gian Paolo Sessa  
*Vice Delegato:* Gian Luca Penni  
*Segretario:* Benedetto Desogus  
*Tesoriere:* Pietro Mazzone  
*Consulatore:* Gian Piero Ristori  
*Accademici:* Luciano Benegiamo ●  
Dorotea Carocci ● Roberto Coccia ●  
Giordano Senesi ● Massimo Stinchi ●  
Franco Vivaldi

## TRASFERIMENTI

### LOMBARDIA

 **Cremona**  
Carlo Aroldi (*da Cluj*)

### VENETO

 **Venezia Mestre**  
Francesco Bisantis (*da Padova*)  
Daniele Gaudioso (*da Padova*)  
Marco Malipiero (*da Padova*)

### EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**  
Ezio Todini (*da Bologna-San Luca*)

### MARCHE

 **Ancona**  
Angelo Turi (*da Jesi*)

### LAZIO

 **Roma Nomentana**  
Emanuele Scalici (*da Montevideo*)

### SICILIA

 **Ragusa**  
Guglielmo Susino (*da Modica*)

## VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

### MARCHE

Jesi-Fabriano-Senigallia (*da Jesi*)

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

 **Alessandria**  
*Consulatore:* Roberto Roveta

### VENETO

 **Verona**  
*Delegato onorario:* Cesare Muttoni

## TOSCANA

 **Lucca**  
*Consulatore:* Francesca Del Carlo

## LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**  
*Vice Delegato:* Valter Tersigni

 **Rieti**  
*Vice Delegato:* Maria Luisa Trilli  
*Segretario:* Valeria Lettera  
*Consulatore:* Tiziana Castellani ● Ugo Mancini

## SICILIA

 **Siracusa**  
*Delegato onorario:* Angelo Tamburini

## SARDEGNA

 **Gallura**  
*Tesoriere:* Roberto Putzu

## FRANCIA

 **Lilla**  
*Segretario:* Stephanie Allard

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**  
*Vice Delegato-Tesoriere:* Stefano Piva

## ROMANIA

 **Bucarest**  
*Segretario:* Andrea De Michelis  
*Tesoriere:* Sebastian-Florin Popescu  
*Consulatore:* Tina Savoi ● Micaela Soldini

## SVIZZERA

 **Losanna-Vennes**  
*Vice Delegato:* Renato Galletti  
*Segretario:* Dominique Bellomo  
*Tesoriere:* Renzo Baldino

 **Suisse Romande**  
*Tesoriere:* Lavinia Lusso Marconi  
*Consulatore:* Arrigo Merlo Olivetti

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LOMBARDIA

 **Milano Duomo**  
Vincenzo Gallo

### EMILIA ROMAGNA

 **Cervia-Milano Marittima**  
Franco Nanni

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



## FOCUS

see page 3

# SUCCESS BREEDS ENVY

*Our cuisine's candidature for UNESCO Intangible Cultural Heritage status must be defended and supported.*

In the introduction to his monumental work *L'Art culinaire français* (1950), the publisher **Ernest Flammarion** wrote: "We must recognise that the Italian cooks who came to France in the retinue of Catherine de' Medici when she married Henry II (1533) were at the origin of French cuisine, for the elements and condiments, new to us, that they brought, which so felicitously inspired our cooks". Long before (1822), the celebrated cook **Antonin Carême**, father of grand French cuisine, admitted that "Cooks in the latter eighteenth century had known the taste of Italian cuisine which Catherine de' Medici had introduced to the French court". More recently (1986), in his biography of Catherine, **Jean Orioux** also declared that modern French cuisine can indeed trace its roots to Italian cooks and bakers. Despite such fulsome praise, our gastronomists and scholars demand 'proof', maintaining that the French exaggerated, because we have no incontrovertible documentary evidence demonstrating Catherine's true contribution to the development of French cookery. Some overstatement may have occurred, since later, as Flammarion says, the French "outclassed" us; but it is pure self-harm to split hairs regarding a long-forgotten credit that has been attributed to us.

### Voices raised in mockery

These remote facts spring to mind upon witnessing events following the Italian government's request, **with crucial support from the Italian Academy of Cuisine**, for recognition of **Italian cookery as part of humanity's intangible cultural heritage by UNESCO**. Just when our cuisine is being ap-

preciated throughout the world thanks to substantial improvements in basic ingredients and processing techniques, voices are being raised in ridicule of this initiative, **perceived as the pursuit of useless 'rubber stamps'** for a non-existent so-called Italian cuisine that is only a few years old. Though it is our duty and delight to research the roots of our traditions (the dissection of 'carbonara' and its origins from every possible angle has become rather tiresome), it is fundamental to confirm the quality of our typical dishes which are appreciated wherever they were born, and no matter when.

### Events and conferences to demonstrate our cuisine's uniqueness

After the recognition obtained by the Mediterranean Diet (itself under heavy attack), the art of the Neapolitan *pizzaiuolo*, and the French baguette, our cuisine - as it stands today, not as it was in centuries past - fully deserves this candidature. Because a candidature is indeed what this is, not a confirmed status. The proposal will be discussed in the coming years, and hopefully accepted. For this very reason, what we need is not 'friendly fire', which is especially hurtful because it strikes us in the back, **but concrete support from all sides, especially from our own Academy**, so that at every event and conference, in Italy and abroad, our cuisine's uniqueness will be borne out, with unflinching emphasis on our superb raw materials and our cooks' and families' excellent skill in transforming them.

**Paolo Petroni**





## FOOD IN THE TIME OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE

*See page 4*

AI undoubtedly poses some of the most important and complex challenges for the future, and cuisine is no exception, with the emergence of 'digital chefs' able to deploy 'human capabilities' in the kitchen. Yet we can draw comfort from the fact that for now, AI cannot replace individual humans and their personal preferences, as its 'chefs' can prepare both traditional and innovative dishes but cannot taste them.

## FROM SOIRÉE TO SMARTPHONE

*See page 6*

Food, for centuries an expression of cultural heritage, can become an obsession when viewed through social media. The constant barrage of online food images is transforming the meaning of conviviality. However, if this method is now de rigueur for introducing youngsters to nutrition and the idea of food as one of life's pleasures, then we welcome any new avenues that foster these experiences.

## FOOD GIFTS DURING THE CANTAMAGGIO IN LUNIGIANA

*See page 8*

The auspicious *Cantamaggio* (May singing) takes place annually in Apennine villages. During the night between 30 April and 1

May, *cantori* (songsters) go from door to door singing auspicious folksongs called *stornelli* accompanied by an accordion. Along the way, these *maggianti* (May singers) visit homesteads where they are given cheese, *coppa* (a cured meat) and salami, celery and chestnut flour fritters, and sweet doughnuts and *canestrelli* biscuits.

## LUNCHEON IS SERVED... IN A BOX

*See page 10*

Airtight lunch boxes are an ecological alternative, allowing us to eat home-cooked foods away from home and reducing the use of disposable containers.

## CATERINA DE' MEDICI AND FRENCH CUISINE

*See page 12*

Though historians differ as to whether she was tolerant or cynical, Caterina was justifiably appreciated for the refinement of her tastes and the breadth of her culture. She influenced French culinary habits: numerous are the sources attesting to this, though Caterina's link to French cuisine was ignored for three centuries.

## CLASSIFYING RAVIOLI

*See page 14*

An amusing and witty debate to exclude ravioli from the pasta category abhorred

by Futurists. A group of Ligurian Futurists, unable to digest the excommunication of pasta, pledged allegiance to ravioli, which, they claimed, lend elasticity to both muscles and brain. They felicitously solved the problem by declaring that ravioli are in the 'soup category', and thus are not associated with spaghetti.

## BOSSOLÀ FROM BRESCIA

*See page 16*

This typical sweet from Brescia (a city known as 'the Lioness of Italy') results from a cross-fertilisation of traditions and histories with roots reaching back centuries, originating in the simple country life of yore. Hypotheses abound regarding the etymology of the name bossolà. Treviso Academician Giancarlo Saran summarises them through the words of the city's former mayor, Emilio Dal Bono: "Bossolà is a potent *madeleine*. The secret of its delightful flavour is its delicacy. It reflects the character of its people, strong on substance without useless frippery".

## AUNT MILENA'S BISCUITS

*See page 18*

In the mid-20<sup>th</sup> century, almost by chance, Milena Folli created biscuits for a wedding and they became a classic. These tiny messengers of joy are still known as 'the bride's biscuits' or 'aunt Milena's biscuits', and in their birthplace, the village of Sasso on the Cerveteri hill, they are still traditionally prepared for weddings.

## BRACIOLE ALLA MESSINESE

*See page 20*

A procedure is under way to certify one of Messina's food specialities as De.Co. (a municipal designation of typicality). The dish in question is *braciolette*, or *braciole, alla messinese* (Messina-style stuffed meat rolls): an iconic local beef recipe known and exported worldwide in many variants and cross-fertilised offshoots. Its birth is shrouded in a dense fog of history and legend, but in modern times its peculiarities were acknowledged in Messina.



### GINGER: A SPICE OF MANY VIRTUES

*See page 22*

Padua Academician Giancarlo Burri recounts how ginger, marginalised for perhaps too long, is making a comeback in cuisine and herbal medicine. Once widely used for medicinal purposes, it may even have significant anti-diabetic properties according to a recent study. Nowadays it is often used in both sweet and savoury recipes.

### THE INNUMERABLE SENSATIONS OF WINE

*See page 24*

Novara Academician Flavio Dusio provides a few essential pointers on wine tasting, starting from the nose's initial perception of scent, followed by 'aroma', perceived farther back in the nose, and culminating in the combined gustative-olfactive experience characterised by 'flavour' and 'bouquet'.

### FOCACCIA BREAD

*See page 26*

Humbly born, offered to pagan gods, even used as a dish, blessed and given to the poor, savoury or sweet, and the stuff of proverbs both ancient and modern, focaccia has travelled through the ages and, impervious to fashion, unites the Italian 'Boot' in all its varieties. It has, however, never lost its enduring symbolic value.

### GRAINS: THE FUTURE OF A GLORIOUS PAST

*See page 28*

Grains, though varying substantially by region, were once a dietary staple throughout Italy. However, nowadays most of them (up to 70%) are used as animal fodder. We can predict that the quantity of durum wheat will remain stable for the foreseeable future; baked goods using bread wheat will increase in prevalence, as will rice, especially if parboiled. Greater dietary fibre consumption is advisable, of course, as part of a healthy diet.

### SOUPS, BROTHS, CHOWDERS AND PURÉES

*See page 30*

Soups have been common worldwide since antiquity and have earned a reputation as 'comfort food'. After specifying the differences between soups, broths and passati (purée soups), Ragusa Academician



Tullio Sammito describes the abundance of fragrances and flavours which a wide variety of ingredients, from vegetables to fish, can give to a soup.

### DO RESTAURANTS PAY THEIR WAY?

*See page 32*

Running a restaurant is rather complex, encompassing the technicalities of production, logistics, administration and financial management, increasingly requiring professional specialisation to ensure economic viability.

### COOKS OF TODAY AND TOMORROW

*See page 34*

Newspapers, online platforms, television and food festivals pullulate with celebrated, indeed glorified, cooks. Even the American First Lady has given a cooking class for hotel school students. Numerous cooks have been cherished by the famous, including the late Salvatore Cascino in Palermo, who cooked for popes, queens and actors.

### TINNED FOOD EXPIRY DATES

*See page 35*

The long shelf life of tinned food often leads consumers to acquire more than they immediately need, only to discard it once it passes its expiry date, contributing to enormous food waste. The European Commission has proposed revised regulations clarifying the longevity of products through the phrase 'often good after'.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*