

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

# 1953-2023: L'Accademia ha compiuto 70 anni

Festeggiato l'anniversario, il 29 luglio all'Hotel Diana, dove tutto è cominciato.  
(L'articolo a pagina 41)



Il francobollo dedicato all'Accademia, realizzato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato per conto del Ministero delle Imprese e del Made in Italy



Il Presidente con Andrea Canepari, Consigliere d'Ambasciata presso la Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese MAECI



Elena Buscemi, Presidente del Consiglio Comunale di Milano, ha portato i saluti del Sindaco Giuseppe Sala



Un momento della conferenza stampa. In prima fila, da sinistra, i membri del Consiglio di Presidenza Maurizio Fazzari, Marinella Curre Caporuscio, Mimmo D'Alessio



Gianmarco Centinaio, Vice Presidente del Senato, ha sottolineato l'importanza della valorizzazione della cucina italiana nel mondo



Claudio Vedovi, Coordinatore Commerciale Aree Nord di Poste Italiane



La simpatica cerimonia di timbratura delle cartoline. Da sinistra: Federico Sichel (Poste Italiane), Emanuele Guerrisi e Teresa Alesina (MIMIT), Paolo Petroni, Elena Buscemi, Claudio Vedovi, Gianmarco Centinaio, Annamaria Gallo (Poste Italiane), Andrea Canepari



Consegnato il folder contenente il francobollo, la sua "carta d'identità" e la cartolina. Sarà distribuito in tutte le amministrazioni postali del mondo



Una riunione di lavoro del Consiglio di Presidenza ha preceduto l'evento



Nel menu della riunione conviviale conclusiva non poteva mancare un gustoso "risött giald"

SETTEMBRE 2023 / n. 362

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIOVANNI BALLARINI,  
GIUSEPPE BENELLI, ANNA RITA BILIA,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI,  
SILVIA DE LORENZO, FLAVIO DUSIO,  
GABRIELE GASPARRO, GERARDO LANDULFO,  
PAOLO LINGUA, CLAUDIO NACCA,  
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,  
GABRIELLA PRAVATO, GIANCARLO SARAN,  
ALBERTO SCARAMUCCIA, ALDO E. TAMMARO,  
GIUSEPPE TRINCUCCI.

**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**  
DIGITALI LAB 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  
"La vendemmiatrice" (1875) di William-Adolphe  
Bouguereau; Ny Carlsberg Glyptotek, Copenhagen,  
Danimarca

## Focus del Presidente

**3** Tormentoni estivi  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** Per il gastronomo  
"ci vuole orecchio"  
(Giovanni Ballarini)



## Tradizioni • Storia

**6** Zavoli "erede"  
del vino Marascone  
(Giuseppe Benelli)



**8** Cucina e prodotti  
di ispirazione italiana in Brasile  
(Gerardo Landolfo)



**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.



- 10** La famosa battaglia delle meringhe  
(*Alberto Scaramuccia*)
- 12** Cinquemila lire per un sorriso  
(*Silvia De Lorenzo*)

### Territorio • Turismo • Folklore

- 13** Fichi d'India  
(*Attilio Borda Bossana*)



- 16** Gioacchino Cataldo, il rais di Favignana  
(*Giancarlo Saran*)
- 18** Golosa e profumata mortadella  
(*Morello Pecchioli*)
- 20** Il "nobile" Rossese di Dolceacqua  
(*Paolo Lingua*)
- 22** Frutti nella sabbia di Margherita di Savoia  
(*Giuseppe Trincucci*)
- 24** Le ciambelle della Cresima  
(*Maurizia Debiaggi*)

### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Da coclea a chiocciola  
(*Elisabetta Cocito*)



- 28** Il raponzolo, la più ambita tra le erbe spontanee  
(*Giancarlo Burri*)
- 30** Le proprietà dell'olio di semi di girasole alto oleico  
(*Flavio Dusio*)
- 32** *Salumaria*: la norcineria del mare  
(*Claudio Nacca*)
- 34** Il lupino: un legume poco utilizzato  
(*Alessandro Abbondanti*)
- 37** Rosmarino, la rugiada di mare  
(*Gabriella Pravato*)

### Salute • Sicurezza • Legislazione

- 38** Gli antiossidanti nella Dieta Mediterranea  
(*Anna Rita Bilia*)



- 39** Cialde e capsule da caffè  
(*Gabriele Gasparro*)

### In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

### Le rubriche

- 41** 70 anni dell'Accademia Italiana della Cucina
- 43** Eventi e Convegni delle Delegazioni Accademiche in primo piano
- 46** Calendario Accademico
- 52** Attività e riunioni conviviali
- 68** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary





# Tormentoni estivi

*Quest'anno, il granchio blu e gli alti prezzi dei ristoranti hanno dominato le notizie dei mezzi d'informazione.*

**F**ino ad alcuni anni fa, agosto era il mese degli avvistamenti degli UFO. In estate le notizie erano scarse e i giornali, per vendere qualche copia, erano pieni di articoli sui dischi volanti e su presenze aliene di vario tipo. Purtroppo, oggi, le notizie nefaste (quelle che fanno vendere) non mancano mai, non danno tregua nemmeno durante le ferie. Ma quest'anno i tormentoni estivi sono stati due: **l'invasione del granchio blu** e gli **scontrini pazzi** dei ristoranti, il cui fenomeno è stato subito subito ribattezzato "scontrinopoli".

## *Il granchio blu avrà fortuna in tavola?*

Il granchio è un crostaceo molto apprezzato negli Stati Uniti. Sulla costa atlantica, a Baltimora in particolare, è molto ricercato il "blue crab" della Chesapeake Bay che viene cucinato in polpette (cakes) o anche fritto durante la muta quando è morbido (soft shell) come le nostre moleche. È talmente prezioso che la sua pesca è tutelata e possibile solo in determinati periodi dell'anno. Sulla costa opposta del Pacifico, in special modo a San Francisco, spopola il *Dungeness Crab* (il nostro granciporro), attrazione per turisti sul Fisherman's Wharf. Vera ghiottoneria è infine l'*Alaskan King Crab*, un granchio gigantesco di cui si gusta la polpa delle zampe bollita. In Italia i granchi sono meno apprezzati: si preparano nel Veneto le già citate **moleche** e soprattutto la prelibata **granseola**. Il granchio

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia

blu avrà fortuna in tavola? Speriamo di sì, così verrà pescato in abbondanza e quindi eliminato dal mare in modo che altri molluschi possano crescere in pace.

## *Il menu riporta i prezzi nel dettaglio: inutile lamentarsi dopo degli alti costi*

Per quanto riguarda gli scontrini pazzi occorre chiarire che il **menu** (che deve essere obbligatoriamente esposto e consegnato al cliente) è un **vero e proprio contratto** atipico tra ristoratore e avventore. Una volta che ci sediamo al tavolo ed effettuiamo l'ordinazione, accettiamo le condizioni proposte dal titolare, il quale, a sua volta, è obbligato a rispettarle. Il menu deve obbligatoriamente riportare i prezzi nel dettaglio (a porzione o a peso) e non sono ammesse deroghe. Pertanto, se un caffè costa molto se preso a un tavolo a Porto Cervo o in Piazza del Campo a Siena, se un piatto di spaghetti ha un costo alto nella piazzetta di Portofino, è necessario saperlo prima di ordinarlo. Dopo il lamento è inutile. Diversa è la situazione di costi assurdi addebitati, magari per un piatto in più (specie se è già messo in conto il coperto) o il taglio in due di un panino. In questi casi non si paga, ma sono esempi estremi di stupidità e scortesia, come far pagare l'acqua tiepida per il biberon. L'estate è finita e lentamente questi argomenti, purtroppo, verranno rimpiazzati da notizie certamente più gravi.





# Per il gastronomo “ci vuole orecchio”

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*Il gusto del silenzio,  
o della musica?*

**M**angiare in ambienti rumorosi, o con un sottofondo musicale o in silenzio, come era prescritto per i monaci medievali e come fanno i più attenti gastronomi? E se si vuole gustare un cibo, per esempio un gelato, quale tipo di musica? E, in maggior dettaglio, vi è una musica più adatta a un gelato di crema o di cioccolato? Domande forse stravaganti e che alcuni potrebbero ritenere degne di un Premio “IgNobel”, annualmente assegnato a ricercatori autori di indagini strane, divertenti e perfino assurde, pubblicate anche su riviste scientifiche autorevoli, che se prima fanno ridere poi danno da pensare, perché molto spesso stimolano l’interesse del pubblico alla scienza, alla medicina e alla tecnologia.

*I segnali uditivi del mondo reale influenzano il modo di percepire il cibo*

Per gustare in pieno un cibo o una bevanda “ci vuole orecchio”. Questa non è una metafora delle difficoltà per un musicista o un cantante in sala di registrazione, perché oggi è **argomento di studi gustativi**, come dimostrano le ricerche su come i segnali uditivi del mondo reale influenzino il modo in cui percepiamo il cibo. Nel nostro mondo, **la musica è uno stimolo onnipresente che in diversi modi influenza l’umore, la consapevolezza e il nostro comportamento**, non ultimo quello alimentare. Diversi studi oggi inda-





gano come la musica influisca sulla scelta del cibo, sulla sua assunzione e, più recentemente, sulla percezione del gusto. In quest'ultimo caso, una letteratura riporta modelli coerenti di **associazione tra attributi uditivi e gustativi**, suggerendo che gli individui riconoscono in modo affidabile le qualità del gusto negli stimoli musicali (Guedes D., Prada M., Vaz Garrido M., Lamy E. - *The taste & affect music database: Subjective rating norms for a new set of musical stimuli* - Behav Res Methods, 2023). Da alcuni anni si sapeva che il suono, in particolare la musica e i paesaggi sonori, possono modificare i gusti associati agli alimenti e alle bevande come dolcezza, amarezza, acidità e altri componenti importanti dell'esperienza gustativa: per esempio, croccantezza, cremosità e il gusto "carbonato" delle bevande gassate.

### *I suoni modificano il senso di cremosità del cioccolato*

Particolare attenzione è stata data a come la percezione uditiva modifichi la cremosità percepita del cioccolato e come questa possa variare usando colonne sonore contrastanti, una di suono "dolce" e l'altra di suono "ruvido". **Gli assaggiatori** che, senza saperlo, valutano lo stesso cioccolato, **ascoltando la colonna sonora "dolce" lo**

**percepiscono più cremoso** e dolce, rispetto a quando ascoltano la colonna sonora "ruvida", anche senza che sia alterata o modificata l'esperienza edonistica (Reinoso Carvalho F., Qian J. W., van Ee R. et alii - *"Smooth operator": Music modulates the perceived creaminess, sweetness, and bitterness of chocolate* - Appetite, 2017). Sembra invece che sensazioni edonistiche siano presenti nei gelati al cioccolato (cioccolato al latte, fondente e agrodolce) se sono consumati ascoltando musica gradita o non gradita rispettivamente correlate con emozioni positive e negative (Kantono K., Hamid N., Shepherd D. - *Listening to music can influence hedonic and sensory perceptions of gelati* - Appetite, 2016). Nel loro insieme, i risultati di questo studio supportano l'opinione che gli attributi sensoriali si correlino bene con le emozioni evocate quando si consuma il gelato in diverse condizioni uditive. **Consumare un gelato durante l'ascolto di musica gradita dà origine a emozioni positive e, soprat-**



**tutto, comporta una più lunga durata della dolcezza percepita**, mentre gusti amari o di torrefatto sono più evidenti in condizioni di musica non gradita e di suono sgradevole.

### *La musica prende posto anche a tavola*

Tra il silenzio monacale e quello dei gastronomi, che permette di apprezzare il gusto "assoluto" dei cibi e delle bevande, e l'assordante musica di una discoteca, dove si bevono le più spericolate miscele alcoliche, la musica prende posto anche a tavola. **Non è peraltro una scoperta nuova**, se si pensa che fin dal lontano passato, come nel periodo etrusco, nei banchetti vi sono musicisti che suonano e cantano composizioni celebri. **Musiche da tavola** (*Tafelmusik*) sono state composte da molti autori tra i quali **Giovanni Pierluigi da Palestrina** (1525-1594), **Giovan Battista Lulli** (1632-1687), **Michel-Richard de Lalande** (1657-1726), **Georg Philipp Telemann** (1681-1767), **Ludwig van Beethoven** (1770-1827) e tra i tanti, ma non ultimo, da **Gioachino Rossini** (1792-1868) famoso anche come gastronomo, che compose musiche intitolate ad antipasti e dessert, rompendo la decisione da lui presa nel 1829 di non scrivere più musica.



# Zavoli "erede" del vino Marascone

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Atmosfere, amicizie,  
sensazioni del  
Presidente della RAI  
degli anni Ottanta,  
seguendo il ricordo  
di un vino.*

**S**ergio Zavoli, nato a Ravenna cent'anni fa, il 21 settembre 1923, è cresciuto a Rimini al vento del garbino che "vela il cielo di un pulviscolo giallo". In gioventù - racconta nel suo libro *La questione* (2007) - ha subito il fascino della poesia ermetica e del culto della parola, ma si è presto convinto che compito delle parole non è sedurre, bensì comunicare. Ispirato dalla lezione del neorealismo di **Cesare Zavattini**, ha innovato la televisione legando il suo nome a programmi che hanno fatto epoca. In RAI dal 1947, ha presieduto la televisione di Stato per sei anni e poi è stato eletto per tre volte al Senato ricoprendo incarichi molto delicati, come quello di Presidente della Commissione di vigilanza RAI. Firma una cinquantina di servizi per TV7, tra il 1963 e il 1970, toc-

cando i tanti lati di una società italiana in tumultuosa trasformazione. Realizza documentari di soggetto storico, lunghe interviste e le 8 edizioni di "Processo alla tappa", racconto epocale del Giro d'Italia e dei suoi protagonisti.

---

*La sua nascita  
venne festeggiata  
con il vino Marascone*

---

A Ravenna, Zavoli è nato al piano di sopra del "Caffè dei Cacciatori", gestito dal padre. Scrive nel libro *Socialista di Dio* (1981): "Ero appena venuto al mondo, che saltarono tappi a decine. Gli avventori, allegri, gridavano: 'Va' da tua moglie, Gardo, e dalle del Marascone'. Gardo era mio padre Edgardo, e il Marascone **un vino estintosi con mio nonno che l'aveva ottenuto** (ma ottenuto è dir tanto se, come pare, la mistura nacque per caso) **mischiando uve greche e pugliesi** e ricavando una sorta di ammazza-cristiani". Quel vino, mai premiato in nessun concorso, è **famoso per avere immunizzato da qualunque malattia una generazione di marittimi, facchini e fiaccherai**. "Lorenzo Stecchetti, quando fece dire al cicerone ravennano 'ma poi col marascone e la canina/ l'aria si purga e il popolo sta sano', dovette giudicarlo alla stregua del pagliano durante la spagnola". **La mistura, che era di un bel rosso rubino**, costava un soldo al litro e a berne un paio si prendeva una "sbornia progressista". Allora interveniva **Stinchi**, che faceva il servizio di carrozza per gli ubriachi da Candiano a Piazza d'Armi. "Lei è fortunato, anche se l'amore è come



il vino, non fa felici", scrive in *Romanza* (1987). L'avvocato **Poletti**, vicino di casa della famiglia Zavoli, proprio di fronte alla camera dov'è nato Sergio, ricorda il suo primo vagito. "L'amore, desiderato come un buon calice di vino, sempre necessario ma mai sufficiente a garantire la felicità, scandisce i minuti, rinnova le attese".

### *Il commovente incontro con il nonno*

Sergio aveva le sue profonde radici a Ravenna, dove il nonno gestiva un'osteria nel porto canale, vendendo il Marascone, per cui era soprannominato *Gig de Marascòn*. **Grazie a quel "vino ingarbugliato" il nonno girava in carrozza col doppio tiro**, era presidente del "Pestapèvar", riceveva i **Rasponi** e i **Pasolini**, aveva sfiorato il titolo di cavaliere.

L'Antro del Marascone si era preso tutta l'infanzia del padre Gardo. "Lì dentro - scrive nel libro *Il ragazzo che io fui* (2011) - aveva conosciuto ciò che la vita, specie per un bambino, poteva dare di più doloroso: la scomparsa della mamma, malata al cuore, e da quel giorno l'allontanamento dei figli, distribuiti provvisoriamente qua e là, in altre case. Poi la comparsa di una madre nuova, più giovane e sana, che non s'intenderà mai con quella radicata e indocile figliolanza".

Festeggiata con fiumi di Marascone, neppure la nascita di Sergio era riuscita a risanare "gli affetti disastri". Scrive Zavoli: "Io soltanto crescerò con l'idea di conoscere un giorno quell'avo che, grazie al Marascone, si era guadagnato il privilegio d'intrattenere alla pari il conte Rasponi, di razza liberale, del quale fu fornitore insieme con **Cipriani, Bakunin e Costa**, un trio anarco-social-riformista che, già in odore di zolfo, frequentò la cantina del nonno, complice e protettiva". Il giorno in cui il padre porta Sergio nella casa del nonno col quale aveva "qualcosa di irrisolto", i due si stringono in un abbraccio silenzioso. "Il nonno mi accarezzò la testa e ne fui felice, ricordo, per il babbo. Come ci salutammo, dopo l'offerta imbarazzata di un bicchiere di vino, capii che non avrei dovuto fare



domande, e fu così che tutto rimase pari a prima, cioè in silenzio; ma avevo assistito a qualcosa che non ho più dimenticato".

### *Zavoli era "erede di quel vino ingarbugliato"*

Zavoli era "erede di quel vino ingarbugliato", per questo la mamma, per prudenza, gli ha fatto bere solo latte fino all'età di quindici anni. "Mio padre, raggiunto nelle viscere, protestò a lungo per quel lavaggio del sangue, ma fui svezzato solo quando lasciai il pantaloncino corto per indossare i calzoncini alla zuava". Scrive in *Romanza*: "Dalle mie parti un conto è crescere, un altro è venir su. Crescere dà l'idea di creatura rara, [...] mentre venir su è l'opposto, è la natura che affida alle lune, come per il vino, la sorte buona o cattiva di chi s'inerpica alla meglio sui fianchi dell'esistenza".

Tra gli amici d'infanzia scrive dell'amico di sempre, **Vidmer, il suo più autentico compagno di avventure** e "un complice straordinario" in attesa del passaggio a Rimini del Giro d'Italia. Il padre era un analfabeta che sapeva a memoria tutte le epigrafi della città e, illustrando tutta quella storia, si guadagnava "il necessario per ammazzarsi, un po' ogni sera, nelle cantine povere della città, che sanno di vini giovani e di sigari spenti, le stesse dove si era distinto suo nonno e, prima ancora, il bisavolo. Non era mai del tutto

sobrio, né proprio alticcio. Di natura ilare, amava provocare sensazioni, nella sua intenzione, giocose; dava di gomito a chiunque gli sembrasse infelice o semplicemente rabbuiato, ricevendone sguardi più indispettiti che riconoscenti".

Con i primi riconoscimenti da giornalista sportivo ricorda: "**Gianni Brera** è stato, nei molti Giri e *Tour de France* fatti insieme, un collega straordinario: **maestro di vini e immaginazioni, formaggi e odori, ostriche e sigari**. Ma c'era anche **Orio Vergani**, nei nostri ozi serali, che dalla Francia faceva dettare i suoi pezzi, scritti per il Corriere della Sera, da un famoso fotografo, **Walter Breviglieri**; [...] eravamo un bel trio strampalato: **Brera sceglieva i vini, Orio i formaggi, io il pesce**. Meraviglie, e ogni tanto, non sempre dissimulabili, piccole sbronze e qualche mal di pancia".

"Ora che vivo a Roma - scrive in *Socialista di Dio* - e proprio in questi giorni esce dalle grotte del paese l'odore del mosto, il sangue mi si muove come una bottiglia che risenta la sua luna. Penso al mio viaggio, e guardo le cantine da cui escono, fredde e acri, folate di un altro vino. Sono gli antri del Marascone che tornano vivi sulla mia strada. Fuori non servono più le carrozze per gli ubriachi; le sbrornie scoppiano rare e lontane nei ristoranti appesi ai fianchi delle colline. E i ragazzi venuti su a Coca-Cola annusano il mosto, storccono il naso, respingono incolleriti le palme dei moscerini sospese nell'aria, sopra le botti".



# Cucina e prodotti di ispirazione italiana in Brasile

di Gerardo Landulfo

Delegato di San Paolo

*Gli emigrati hanno fatto conoscere le preparazioni italiane, realizzate, tuttavia, con ingredienti locali.*

**P**iatti presentati con la bandiera tricolore, ma **sconosciuti in Italia**, sono stati creati in Brasile e non solo, dai milioni di italiani che, tra la fine del 1800 e la metà del 1900, sono emigrati in America. Pur volendo realizzare preparazioni del paese d'origine, infatti, era **spesso impossibile trovare gli ingredienti giusti**; inoltre, le difficoltà causate dalla grande distanza e le sanzioni imposte a causa della Seconda guerra mondiale hanno allontanato gli "oriundi" dalla terra dei propri genitori o dei nonni. Così è nato il fenomeno oggi

chiamato *Italian Sounding*, frutto dell'immaginazione o della furbizia di ristoratori nativi o stranieri di diverse origini, molti dei quali senza alcuna conoscenza della cucina o della lingua italiana. Tuttavia, non possiamo generalizzare, anzi dobbiamo valorizzare il lavoro fatto da tanti emigrati che, grazie alla loro cultura gastronomica e alle abitudini alimentari, hanno cominciato a conquistare il mondo e creato i principali mercati per prodotti e macchinari *Made in Italy*, oltre a incentivare il turismo enogastronomico.





con sugo di pomodoro e formaggio "tipo parmesão").

### *I turisti brasiliani cercano in Italia piatti inesistenti*

Turisti brasiliani, che visitano il Bel Paese, spesso restano delusi perché non riescono ad assaggiare queste ricette *in loco*... o nemmeno un piatto di "espaquete à bolonhesa" a Bologna. D'altra parte, tra le due guerre mondiali la popolazione di San Paolo è passata da poco più di 500.000 abitanti a oltre 2 milioni e proporzionalmente era aumentato il numero di locali e pizzerie, la maggior parte di proprietà di oriundi che non erano mai stati in Italia o da brasiliani o stranieri di varie origini, che usavano ingredienti diversi da quelli delle ricette originali e avevano l'abitudine del piatto unico (pasta come contorno di carne o pesce) per accontentare una clientela mista.

Negli anni 2000, tuttavia, trattorie o ristoranti di "cozinha italiana contemporânea", che hanno sostituito le *cantinas*, sono numerosi. Proprietari e cuochi sono italiani o brasiliani con esperienze in Italia, e si diffondono anche le ricette regionali.

Oggi, comunque, in Brasile, molti consumatori non si preoccupano di controllare le etichette sulle confezioni dei prodotti al supermercato: comprano perché sono abituati a quel gusto o a certi marchi. Ciò spiega, per esempio, perché l'olio di oliva portoghese sia il più venduto, lasciando meno del 7% del mercato a quello italiano, nonostante la differenza minima di prezzi.

In collaborazione con il Consolato Generale d'Italia, di San Paolo e con l'ITALCAM (Câmara Italo-Brasileira de Comércio, Indústria e Agricultura de São Paulo), la Delegazione di San Paolo partecipa al progetto *The Extraordinary Italian Taste*, per valorizzare i prodotti italiani autentici e contrastare il fenomeno dell'*Italian Sounding*, per tutelare la vera cucina italiana e promuovere l'eccellenza degli ingredienti importati dall'Italia.

### *Le importazioni erano vietate e si dovevano usare prodotti locali*

Nel caso specifico del Brasile, dove le importazioni erano vietate fino all'inizio del 1990, si sapeva che non c'era la possibilità di comprare al supermercato un autentico parmigiano reggiano, quindi **le denominazioni locali "parmesão" o "tipo parmesão" non avevano l'obiettivo di fare concorrenza sleale** o indurre il consumatore in errore. Prodotto su larga scala dal 1950, il primo "parmesão" diviene più conosciuto come "Faixa Azul", nome commerciale preso dalla fascia blu che era dipinta a mano da **Vito d'Aprile**, un mastro casaro arrivato da Parma.

**Un altro esempio viene dal lontano 1911**, quando sarebbe potuto nascere il "tipo stracchino" se l'italiano **Mario Silvestrini** non avesse scelto il nome "Catupiry" ("molto buono", in lingua indigena i tupi-guarani) come marchio del prodotto che poi è entrato nel vocabolario brasiliano come sinonimo di **formaggio cremoso spalmabile**. Invece di fare riferimento a una ricetta di famiglia, Silvestrini aveva deciso di omaggiare il nuovo Paese, ottenendo un successo commerciale per la qualità del suo lavoro, senza utilizzare richiami geografici o immagini che evocavano l'Italia.

Da tenere presente anche il fatto che il Brasile è una Nazione multietnica, dove **spesso si usa un nome per prodotti introdotti o coltivati dai primi emigranti**, come i due tipi di *abobrinhas* (zucchine): italiana o giapponese. Il limone giallo è stato chiamato *limão siciliano* per distinguerlo dal verde *limão taiti* (lime). La

differenza tra la *linguiça* (salsiccia) "calabresa" e "toscana" viene dal fatto che la prima è piccante, perché contiene il peperoncino così amato in Calabria.

### *Negli anni Novanta, il boom delle "cantinas", trattorie familiari*

Fino alla metà del secolo scorso, a San Paolo **la cucina detta "italiana" era quella del Sud**, per la forte presenza di campani, calabresi e pugliesi. **I primi due chef professionisti sono arrivati, invece, dalla Lombardia** nel 1953, allo storico ed elegante "Grand Hotel Ca' d'Oro", presentando una carta piena di "novità": risotto alla milanese, casoncelli alla bergamasca e bollito misto con la mostarda di Cremona. In quel periodo, c'era il *boom* delle *cantinas* (trattorie a gestione familiare) e di nuovi ristoranti, che **dovevano adattare alcune ricette per offrire piatti che accontentassero la clientela** di una città in notevole crescita. Così è nato il "**filé à parmegiana**" (filetto alla parmigiana), paragonabile alla "milanese a la napoletana" dell'Argentina. Inoltre, tra i classici della "cozinha italo-brasileira", appaiono le pizze di "frango com catupiry" (pollo e formaggio fuso) o "portuguesa" (prosciutto cotto, uova e cipolla); la "sardella" (con alici al posto dei bianchetti e aggiunta di peperone dolce); i "**capelete à romanesca**" (cappelletti ripieni di carne con una salsa che ricorda quella delle fettucine alla papalina) e il "polpetone à parmegiana" (una specie di hamburger alla milanese ripieno di "mussarela", coperto



# La famosa battaglia delle meringhe

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Amate molto anche dalla nobiltà, furono protagoniste di un divertente episodio.*

**M**i si trovi anche una sola persona alla quale non piacciono e subito pagherò pegno. Ma tutti le gradiscono. Non a caso la più titolata squadra *de fútbol* al mondo, la maggiormente prestigiosa, dal miglior palmares è da sempre gratificata del nome di *Merengues*, curioso *nickname* che dicono dipendere dal colore della divisa, così bianca che neppure il nome dello sponsor la intorbida e che ricorda la tinta della prelibatezza di cui diciamo. Lo sostengono tutti e la voce del popo-

lo equivale a quella di Domineddio, ma io sono di diverso parere.

Non è la *nuance de la camiseta* a causarne l'appellativo ma è il gioco praticato che produce un piacere simile a quello che proviamo quando si assaporano le meringhe.

Sempre buone: da sole, con il cioccolato, nel semifreddo, nella torta gelato. Il meglio è rubarle dal frigo dove riposano dopo che gli albumi, conditi con lo zucchero a velo, sono stati montati a dovere dalla frusta a olio di gomito che, si sa, lavora molto meglio di quelle che funzionano con la spina nella presa.

Nasce così la meringa, ineguagliabile prodotto che, per gli storici dell'arte culinaria, **venne alla luce, alla fine del 1600, a Meiringen**, cittadina del Cantone di Berna, nell'Oberland svizzero, il cui nome battezzò la ghiottoneria ideata da un pasticcere locale.

Piacque a tutti, una squisitezza gradita

da ogni fetta della società, né potrebbe essere diversamente.

*La regina Maria Antonietta ne era golosissima e le preparava personalmente*

Fu per le meringhe che **Maria Antonietta**, ancora ignara delle tristi sorti che il rio destino le allestiva, per la prima volta perse la testa. Tradizione vuole che ne fosse così golosa da voler degustare solo quelle che preparava lei. Si vestiva con indumenti semplici, da contadina, e, accostatasi al tavolo, cominciava con un cucchiaino a sbattere l'albume, incurante delle suppliche rivoltele dalle dame di compagnia che quasi la imploravano perché lasciasse a loro tale fatica inadatta alle mani di una regina. Ma lei, ostinata, continuava con l'attrezzo a darci dentro fino a formare una bella montagnola che, lesta, infornava.

Delle sue meringhe era golosa ma anche gelosa. Quando alla sua domanda del perché il popolo parigino fosse in tumulto davanti alla reggia, le fu risposto che non avevano pane, e lei disse, come è noto, che avrebbero dovuto mangiare brioche: quelle era pronta a spartirle con la plebe ma mai accennò a condividere le predilette meringhe.

*Come andò la spassosa battaglia combattuta in un bar de La Spezia*

Sono bocconi da regina, ma adempiono funzioni di ben diverso genere. Infatti, anche se sembra cosa incredibile, le





*battaglia delle meringhe*, tante furono le paste che quella mattina solcarono il cielo, fino a quel momento tranquillo, del locale. La battaglia continuò a lungo né mai diede segni di stanchezza. Anzi, i contendenti aumentarono l'intensità del fuoco sparando in ogni direzione.

### *Divennero il prodotto di pasticceria più consumato in città*

Poi il miracolo. Una delle tante meringhe volanti si conficca proprio nell'austera pupilla di un Maggiore di Artiglieria da costa che stavolta, anziché bombardare, è bombardato. Dall'occhio la panna scivola giù lenta e intorta la giacca impomatata dell'ufficiale che, senza battere ciglio, sebbene rischi la cecità, scatta in piedi, batte i tacchi e saluta deferente l'Altezza Reale. Il gesto segna la fine della battaglia.

Aimone si ricompone e porge un fazzoletto niveo affinché l'infelice artigliere deterga l'occhio offeso senza il quale non potrebbe più mirare bene.

Le meringhe erano la specialità del "Peola", ma dopo la battaglia furono il prodotto di pasticceria più consumato in città. Nessun bar se ne fece trovare sprovvisto tale e tanta era la richiesta.

Correva l'anno 1941, l'Italia in guerra non immaginava come sarebbe finita né il bell'Aimone s'immaginava assiso su un trono.

Allora, se dicevi bombe, si pensava alle meringhe, dolce diversivo contro il presente oscuro.



meringhe furono usate pure come armi da guerra. Lo raccontano le cronache. Protagonista della vicenda fu **Aimone**, membro della real casa Savoia, del ramo cadetto degli Aosta. Egli onorava, anche nel fisico, la casata cui apparteneva. A dispetto del cugino **Vittorio Emanuele III**, Aimone era molto alto, quasi come il trisnonno **Carlo Alberto** che superava i due metri. Al di là della statura, Aimone era un'Altezza Reale. Con tale titolo, e con il rispetto ossequioso che giustamente compete a chi vanta lombi altolocati, gli si rivolgeva il basso ceto. Era un *cliché* consacrato da cui mai si defletteva e la risposta era sempre eguale. Non curandosi del protocollo, così affabile che per molti era un aristocratico sinistrorso, quando lo chiamavano *Altezza*, rispondeva invariabilmente "Un metro e novanta". Che volete, era *charmant*.

Aimone amò organizzare spedizioni scientifiche e guidare gli idrovolanti ma la sua passione, fin da quando ragazzino entrò nell'Accademia Navale, era il mare. Sulle onde compì una gran bella carriera che lo portò a essere Sovrano del Regno di Croazia, Stato fantoccio creato durante la Seconda guerra mondiale, in cui mai si fece vedere perché ai Balcani preferiva i barchini esplosivi che aveva inventato.

Prima, però, il Savoia, promosso Ammiraglio di Squadra, assunse il comando del Dipartimento Marittimo dell'Alto

Tirreno, la cui sede era a La Spezia, allora capitale della Marina da guerra. Con l'ingresso nel conflitto, tutti cercavano di dimenticare la drammaticità del momento esorcizzandola, assurdo contrappasso, con il divertimento più sfrenato. Alla regola non sfuggì Aimone che, puntualmente, ogni giorno, gustava l'aperitivo da "Peola", il bar più *in* de La Spezia. Una mattina del 1941, all'ora consueta del drink, il principe fece il suo ingresso nel locale e gli venne in mente di rompere la monotonia. Fatti due passi incerti, proseguì verso il banco dove erano le meringhe, specialità della casa. Fece scorrere il vetro che le proteggeva, diresse la mano verso il bianco drappello per afferrarne deciso una. Invece di addentarla, la palleggia un po' nella mano che tende in direzione di un altro ufficiale. Quindi, presa accuratamente la mira, lancia la meringa che si spiaccica contro l'uniforme gallonata dell'ufficiale che sta allo scherzo. Mentre ogni astante si guarda attorno non riuscendo a mettere pienamente a fuoco la situazione, il bombardato si precipita verso la vetrinetta dei dolci, la apre, impugna pure lui una meringa tutta panna e poi la scaglia in direzione del cuore che batteva sotto la giacca principesca. Lì la bomba s'infrange, rompendosi in tante schegge bianche. A questa prima mossa, immediatamente seguono una serie di atti passati alla storia come la *famosa*



# Cinquemila lire per un sorriso

di Silvia De Lorenzo

*Si è spenta di recente  
la prima vincitrice  
del concorso ideato  
dal geniale Dino Villani.*

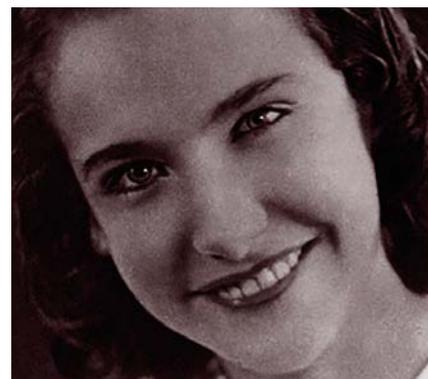
**T**ra le brillanti intuizioni di **Dino Villani**, che potremmo definire uno dei padri della moderna comunicazione, c'è da annoverare quella del concorso "Cinquemila lire per un sorriso", preludio del più famoso e ancora attuale **Miss Italia**.

Nel corso dell'eccentrica e spumeggiante attività di uno dei fondatori dell'Accademia, singolare fu la collaborazione con un'azienda milanese emergente nel settore farmaceutico e poi cosmetico (dopo il successo dell'esperienza a fianco di Angelo Motta, che portò all'invenzione della colomba pasquale). L'avvio di una linea di produzione di dentifrici stimolò, infatti, la fantasia di Villani, per incentivarne l'acquisto, con l'ideazione, nel 1939, di un concorso fotografico

dedicato al sorriso non già di volti noti, ma delle ragazze "della porta accanto". Dopo solo una settimana erano già arrivate tremila foto di smaglianti sorrisi.

*Isabella Verney,  
vincitrice del concorso*

Il delicato sorriso della quattordicenne studentessa torinese **Isabella Verney** affascinò la giuria, della quale faceva parte, oltre a Villani, anche **Vittorio De Sica**. Sembra che la foto sia stata scattata casualmente, ma era così bella che la mamma la inviò al concorso. Isabella, scomparsa lo scorso luglio all'età di 98 anni, vinse le cinquemila lire in Buoni del Tesoro, mai spesi, bensì incorniciati e andati fuori corso alla fine della guerra. Nella sua lunga vita, Isabella non ha mai enfatizzato la vincita del premio ed è sempre rimasta lontana dai riflettori: è stata per pochi anni indossatrice nell'atelier del celebre Ventura; si è dedicata all'antiquariato e, dopo aver sposato un giornalista Rai, ha accudito figli e nipoti. Il Secondo conflitto mondiale mise fine,



nel 1941, al concorso che aveva avuto un tale successo che al primo premio furono affiancati capi di corredo, sogno di ogni giovane futura sposa. Non solo, perché, nelle edicole, il settimanale "Il Tempo" non venne esposto con la copertina, ma con la quarta, ossia il retro, con le foto sorridenti delle partecipanti a tutta pagina.

## *La nascita di Miss Italia*

Se il successo del concorso che premiava i sorrisi delle ragazze italiane fu bruscamente interrotto dalla guerra, non è avvenuto altrettanto per **un'altra intuizione vincente di Villani: Miss Italia**. Nel 1946, infatti, l'inesauribile Dino dà il via all'organizzazione di un nuovo concorso del quale sarà Presidente della giuria fino al 1958. Con lui molti nomi noti della cinematografia nazionale, da **Luchino Visconti**, a **Cesare Zavattini**, a **Totò**, oltre a De Sica, ai quali suggerì una sola regola: **"Scegliete quella che dareste come fidanzata a vostro figlio"**. Ancora una volta, non più attraverso le foto ma in presenza, puntava su ragazze semplici, fresche e genuine, lontane dalle star della celluloido. Tuttavia, passarono dal concorso molte di coloro che poi diventarono famose star del cinema, una per tutte **Lucia Bosè**, Miss Italia 1947.





# Fichi d'India

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Sotto la scorza spinosa,  
rivelano un cuore  
morbido e gustoso.*

**S**uperato l'impatto respingente della scorza spinosa, il fico d'India rivela un cuore morbido e gustoso. **Frutto di una pianta generosa, che si trova in abbondanza nelle campagne e lungo le strade siciliane**, è divenuto il riferimento etnoantropologico dell'isola, con un'antologia di stereotipi folclorici ormai superati. **Molteplici i suoi**

**usi nella gastronomia** e, da agosto a Natale, prolifera con **quattro varietà diverse: la gialla**, detta *sulfarina*; **la rossa**, nota come *sanguigna*; **la bianca**, denominata *muscarella* e quella tipicamente **arancione**, chiamata *moscateddo*. La fioritura della pianta inizia in primavera, mentre i frutti crescono dal periodo estivo.



Renato Guttuso, *Fichi d'India*, (1985)



### *I più pregiati sono quelli tardivi*

**Quelli più pregiati sono i fichi d'India tardivi, che arrivano sulle nostre tavole a dicembre.** I frutti colti dopo la prima fioritura, tra agosto e settembre, sono detti *nostrani* o primo fiore; quelli nati dalla scozzolatura, colti tra settembre e inizio novembre, *scozzolati* o *bastardoni*. Il 90% della produzione del fico d'India è in Sicilia, regione che vanta **dal 2003 la Dop del "Ficodindia dell'Etna"** e **dal 2012 quella del "Ficodindia di San Cono"**. È in itinere anche la Dop del **"Ficodindia di Santa Margherita del Belice"** che è già Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Sicilia.

Il romanziere francese **René Bazin**, nell'estate del 1891, visitò l'isola, riportando in seguito le sue impressioni nel libro *Sicilia, bozzetti italiani* (ristampato da Edizioni e Ristampe Siciliane nel 1979,

con una prefazione di **Pierre Thomas**): "Sono la provvidenza del popolino. Con una ventina di fichidindia - il valore di due soldi forse - e un po' di pane, un siciliano trova la maniera di fare la prima colazione, di pranzare, di cenare e di cantare nell'intervallo. Sono freschi, sono sani. Avvolti in carta sottile, si conservano fino ad aprile (...). Difende i vigneti e i campi di grano come nessun roveto e barriera può fare. La 'pala', affettata, viene data al bestiame in inverno. I rami malati servono da lettiera. Nulla si perde nel ficodindia, perciò lo si ama!".

L'ingegnere-agronomo **Simone Biuso Varvaro**, dopo aver visitato la Sicilia, pubblicò nel 1895 una monografia sul *Fico d'India in Sicilia*. Fra le piante originarie delle zone tropicali, evidenziò appunto le *Cactaceae*, "le cui varietà - annotò - fruttificano a pien'aria nelle nostre plaghe marittime; e fra esse, segnatamente, l'*Opuntia Ficus Indica* Mill. o Fico d'India, che attecchisce stupendamente,

quasi allo stato selvaggio, in tutta la zona marittima dell'isola, come sulle asprezze dei poggi".

### *L'uso alimentare non si limita solo alla degustazione del frutto*

L'uso alimentare non si limita solo alla degustazione del frutto privato della scorza spinosa e, da qualche anno, **ad Alimena, piccolo borgo madonita** in provincia di Palermo, le proposte si possono gustare attraverso **una sagra dedicata** al fico d'India. Piatti particolari sono **l'antipasto di ficodindia con cipolla e capperi**; **riso** con pancetta, succo di ficodindia, pecorino e melagrana; **straccetti** di pollo marinati al ficodindia con spezie mediterranee; **bucce di ficodindia fritte**, e **liquore al ficodindia**. E soprattutto **il masticuttè, caramella gommosa** ottenuta essiccando al sole

una mostarda ricavata dal mosto cotto del ficodindia, cui si aggiungono un po' di farina, cannella e pepe: una preparazione antica che richiede tempi lunghissimi e una cura meticolosa. Si possono ottenere anche **la granita al ficodindia, cocktail, biscotti**, fiori essiccati per decotto, **frittelle**, marmellata, e l'**opunzia, formaggio stagionato** con bucce di ficodindia.

*Ricchi di minerali e vitamine, hanno anche un notevole contenuto di fibre*

La pianta appartiene alla famiglia delle *Cactaceae*, e i suoi frutti sono ricchissimi d'acqua, fornendo circa 50 kcal ogni 100 grammi di prodotto edibile. La loro energia deriva quasi totalmente dagli **zuccheri semplici**, 53% di fruttosio e 47% di glucosio, caratteristica che collocherebbe i fichi d'India tra i frutti a medio-alto fattore glicemico, ma, grazie al **considerabile contenuto di fibre che riduce l'assorbimento degli zuccheri, possono essere consumati anche dai diabetici**, in un regime alimentare controllato. Il contenuto di lipidi è di 0,10 grammi concentrati soprattutto nei semi, dai quali si può ricavare l'olio di fichi d'India.

All'interno del frutto sono presenti anche acidi grassi tra i quali: oleico, linoleico, palmitico e steroli vegetali, oltre a un elevato contenuto di fibre insolubili: 5 grammi ogni 100 di prodotto, principalmente pectina, che si gonfia a contatto con i liquidi favorendo il transito intestinale. **Bisogna però prestare molta attenzione ai semi**, contenuti in quantità notevoli, che se non vengono ma-



*Venditori di fichi d'India in Sicilia ai primi del 900*



*Incisione di un venditore di fichi d'India*

sticati bene possono portare problemi di costipazione. I fichi d'India sono ricchissimi di minerali e vitamine: vitamina C, potassio, calcio e carotenoidi; sono invece poveri di sodio, quindi adatti a tutti quei casi in cui è richiesta una maggiore diuresi come ipertensione, calcoli renali e ritenzione idrica. **Sono anche ricchi di antiossidanti**: i polifenoli e i flavonoidi contrastano efficacemente i radicali liberi rallentando l'invecchiamento delle cellule; inoltre prevengono patologie neurodegenerative e malattie dell'apparato cardiaco. Nell'antichità, le pale che non avevano mai fiorito si usavano per curare il mal di gola, la febbre della malaria, eruzioni cutanee e lussazioni. Venivano inoltre

utilizzate per l'alimentazione animale e, fatte seccare, per accendere il fuoco. Il frutto, di origini messicane, un tempo era considerato "cibo per poveri", ma da anni è **divenuto una risorsa economica** grazie alle nuove tecnologie e ai principi dell'economia circolare, **conoscendo una nuova vita**, impiegato in filiere produttive e **come materia prima di diversi prodotti**. Dalla mucillagine delle pale si estrae una sostanza collosa che può trasformarsi in un buon fissativo, non attaccato dai funghi né dai microrganismi, adatto per i restauri conservativi di beni culturali. Si ricava bioplastica per borse e occhiali da sole e dagli scarti anche un'ecopelle.

**Attilio Borda Bossana**



# Gioacchino Cataldo, il rais di Favignana

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*La romantica storia di un personaggio nominato, dalla Regione Sicilia, "Tesoro Umano Vivente".*

**F**avignana, o l'isola farfalla, da una felice definizione di **Salvatore Fiume**, è la regina delle Egadi, protagonista di molte storie sin dai conflitti tra Roma e Cartagine, ossia dalle guerre puniche, le cui testimonianze sono state recuperate dai suoi fondali in quello che ora è un museo, ubicato nella **storica tonnara dei Florio**, un tempo definita dagli isolani **"lo stabilimento"**, in quanto arrivava a occupare sino a ottocento persone all'interno di una comunità di qualche migliaio di anime. **Un'isola in cui si viveva di tonno e tufo**, una pietra tra l'altro

ricca di fossili marini, ricercata per le architetture dei centri urbani dell'epoca, da Tunisi a Palermo, passando per Trapani. **Fare i cavatufi era l'occupazione dei giovani**, agili e adattabili sia alle profonde gallerie sia alle cave all'aperto, calde come forni nella bella stagione. Destino cui pareva avviato anche un adolescente di belle speranze, dal fisico adeguato, tale **Gioacchino Cataldo, Jachino per tutti**. In breve capi che non era quello il suo futuro e, accompagnato dal papà pescatore, venne presentato al **ragioniere capo della tonnara, l'uomo più potente del tempo** cui i Parodi, i nuovi proprietari genovesi succeduti ai Florio, avevano delegato i destini della loro azienda ai confini del mondo o, perlomeno, dello Stivale. Una scena classica. Il genitore con il cappello in mano, quasi supplice; il ragazzino con gli occhi bassi a guardare le punte dei piedi. Un incontro come tanti, da liquidare con sbrigativa cortesia. **"Gioacchino è giovane e forte, fa dei calcoli a mente**



MASSIMILIANO SCUDELETTI  
**L'ULTIMO RAIS  
DI FAVIGNANA**  
AIACE ALLA SPIAGGIA

con un *mémoire* di Carlo Ottaviano

Bonfirraro

**che resti a bocca aperta"**. Al burocrate si accende la lampadina di curiosità. Inizia il toto calendario. "che giorno era il..." riferito a una qualsiasi data di qualche anno prima. Segue puntuale risposta. Potrebbe essere un caso. "E, invece, quel...", cioè dieci anni prima. Bingo.

*Appena quattordicenne,  
viene assunto nella tonnara*

Gioacchino quattordicenne viene inizialmente assunto come esterno. Vista la stazza dei suoi piedoni, è **destinato a pestare le interiora dei tonni con l'acqua di mare** per ripulirle prima di passare alla linea di produzione. È lesto a farsi apprezzare e, dopo un anno, viene assunto in pianta stabile. Svelto e sempre disponibile, corre veloce da un reparto all'altro della tonnara, ma **rallenta il passo**, sin quasi a fermarsi, **quando entra nella casa dell'olio**, ossia quella sala dove le isolane "si muovono con movimenti lenti da statua di carillon", in quanto il tonno, prima di essere inscatolato, va irrorato di olio versato goccia a goccia, così da conservarlo al meglio per andare poi sui vari mercati. Qualche collega, forse un po' invidioso, gli sussurra **"se continui a girarti così ti si svita la testa"**, ma il suo girarsi era solo un moto di difesa **"mi sento trafitto alle spalle dai loro sguardi"**. Da queste premesse ci sono tutti i presupposti perché il nostro Jachino diventi poi una leggenda vivente, come conferma il





ce sulla sua **Muciara**, la barca di comando. Divulgatore e ambasciatore del mondo che è chiamato a difendere nei suoi valori e tradizioni, posto di fronte all'ennesima intervista tiene a precisare: "Rais con l'accento sulla 'i' è Gheddafi. **Noi siamo rais, con l'accento sulla 'a'**. E chi vuol intendere capisca". **Gioacchino Cataldo governerà il suo vaccarizzo**, cioè la flotta dei tonnaroti, **per dieci anni. L'ultima mattanza nel 2007.**

*Negli ultimi anni si dedica a illustrare le mille bellezze del tonno*

L'anno prima era stato **insignito dalla Regione Sicilia come "Tesoro Umano Vivente"**, secondo i canoni dell'Unesco, a salvaguardare tradizioni e professioni identitarie di un territorio. Assieme a lui maestri ceramisti, del corallo, dei carretti siciliani. Ma Jachino fa la differenza. **Diventa guida nautica, sulla sua "Giacchino"**, illustrando ai turisti estasiati le mille bellezze della sua "farfalla" chiamata Favignana. **Al termine del giro offre prodotti della sua cucina**, polpette di tonno, ventresca, lattume, **tutto rigorosamente servito su piatti di ceramica**. Appare anche in **programmi televisivi, ospite di rinomati ristoranti**, a illustrare le mille bellezze del tonno. Gli ultimi anni passati nella sua casa in riva al mare, dove i gabbiani lo attendono per le generose manchette golose. **Il miglior ricordo affidato alle parole di Antonella**, figlia e pallavolista di talento, ritornata anche lei all'isola madre. **"Ci hai insegnato ad avere rispetto delle persone**, ma anche a pretendere rispetto. A tenere a debita distanza quelle negative, **dando invece tutto il cuore a chi offre un pezzetto del suo**". Valori senza tempo, che lui ha lasciato di esempio a noi in svariati modi, compresa la **ricostruzione, pazientemente eseguita a mano, dell'antico sistema di pesca**, quello "dove i tonni passano di camera in camera, come una mandria verso l'ultimo recinto", **detto anche questo tonnara**, e visibile nello **stabilimento Florio, ora splendido custode di mille storie.**

suo biografo, **Massimiliano Scudeletti**. "Ci sono vite difficili da raccontare. **Cerchi l'uomo e ti imbatti nel mito. Scegli il mito e trovi il ragazzino che sfugge al destino di cavatore di tufo per andare a lavorare nella tonnara**". E siamo solo all'inizio.

*La figura del rais: una sorta di sciamano*

Dopo il servizio militare a Pavia, dove ha respirato arie nordiche, il nostro sente che ha una vita da costruire davanti a sé, e Favignana non dà molte sicurezze, non più, da quell'epoca in cui la tonnara sosteneva un'isola, come in quell'ormai lontano **1859** quando il **rais Antonio Casubolo** aveva gestito una **pesca stagionale di ben 10.519 tonni** come ricorda una lapide esposta, ancora oggi, alle pareti dello stabilimento Florio. Si confida con **Salvatore Mercurio, il rais di allora**. L'autorità dell'isola, perché, come ricorda **Folco Quilici**, **"il rais non è solo il capo** che organizza le operazioni in mare, è l'uomo del carisma, comanda gli uomini e interpreta i segni", ossia, come sottolinea **Giorgio Terruzzi**, **"il rais è allenato ad annusare l'aria, decifrare le correnti e i mutamenti delle temperature** tra Gibilterra e la Tunisia. Una sorta di sciamano in grado di leggere i geroglifici della natura, le rughe degli uomini", quelli che devono lottare con i tonni per strapparli al mondo di Nettuno. Mercurio aveva già annusato il talento del giovane dubbioso. Cammi-

nano sulla rena. **Estrae dalla tasca una vecchia moneta fenicia**, tirata a lucido, che aveva trovato sulle rive della Tunisia, con **impressa l'immagine di un delfino**. "Se, già in quel tempo lontano, mettevano l'effigie del tonno vuol dire che era prezioso, al pari dei re e degli dei. **La tonnara è qualcosa che devi avere dentro, e tu ce l'hai**". Gli consegna la moneta quale augurio per il suo futuro, anche perché "a me, quello che doveva fare, l'ha già fatto".

*Difende per anni i valori e le tradizioni dei tonnaroti*

Jachino porterà l'isola e il suo mare sempre nel cuore, ma, per una decina d'anni, va a guadagnarsi la vita in Germania. Il richiamo dietro l'angolo. Una telefonata dei genitori, che gli segnala la necessità di trovare tonnaroti, gli fa fare le valigie in un attimo e, **il 1° aprile del 1975, sale in barca al servizio di rais Giacomo Rallo**. In breve tempo memorizza tutte le regole e i segreti del lavoro che ha sempre amato. Da **faratico**, cioè mozzo di complemento, **percorre tutta la scala gerarchica**, lui che non è figlio di rais, *élite* di condottieri dove vigono regole di successione quasi monarchiche. Cambiano i tempi. I Parodi dismettono l'attività, non più remunerativa, con le **flotte giapponesi**, al largo di Gibilterra, che **hanno stravolto regole millenarie**. Sorge la **Cooperativa "La Mattanza"**, formata da tonnaroti resistenti che **eleggono Jachino loro rais**. Uomo tena-



# Golosa e profumata mortadella

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Il roseo salume,  
sinonimo della città  
di Bologna.*

**C**hi non si preoccupa di far stare bene il cuore, la mente, gli occhi, vene e arterie, gambe e piedi? Tutti, e fanno bene. Pochissimi si preoccupano dello stato psicofisico delle proprie budella. Psicofisico, sì. Per star bene esse hanno bisogno di essere allegre. Lo dice un prezioso volumetto, *Storia della mortadella ovvero il suino a Bologna*, scritto a quattro mani dal compianto **Alessandro Cervellati**, pittore e scrit-

tore, e da **Giovanni Poggi**, che fu il primo "Gran Prevosto" della "Dotta Confraternita del Tortellino". I due innamorati del roseo salume larderellato non hanno dubbi: "La mortadella guarisce l'ipocondria, i disturbi dell'apparato digerente, è giovevole contro il freddo ai piedi e inoltre tiene allegre le budella". Ergo, se siete un malato immaginario, se la melanconia vi tormenta l'anima e vi sentite intrizziti dal calcagno all'alluce, non andate dal medico o dal farmacista, ma dal salumiere. Un paio d'etti di vera mortadella di Bologna dovrebbero bastare. Mangiatela di gusto, dopo averla adagiata tra le due metà di una pagnotta (l'ideale sarebbe calda di forno) o rinchiusa in una pizza bianca appena cotta. Cervellati e Poggi non sono i soli a **con-**

**siderare la mortadella terapeutica.**

Anche l'illustre filosofo inglese **Francis Bacon**, vissuto a cavallo tra il 1500 e il 1600, considerava officinale la carne del maiale: "Sana la squinanzia (tosse canina), la rogna, lenisce le sofferenze dei piedi piatti".

*Se sull'etimologia ci sono  
dubbi, sulla culla natale  
non ce n'è alcuno*

Sull'origine storica ed etimologica della mortadella ci sono due scuole di pensiero. C'è chi la fa risalire alla *Bononia* romana, quando la città era circondata da boschi di querce traboccanti di ghan-



de, di cui i maiali erano ghiotti. **I norcini di duemila anni fa inserivano** nella pasta dell'insaccato, al posto dei grani di pepe che si usano ora, **bacche di mur-tus, il mirtillo**.

C'è chi sostiene che la mortadella fu inventata nel Medioevo da panciuti monaci cucinieri che, dopo aver inneggiato al Creatore, si dedicavano al creato pestando allegramente la carne suina nel *mortarium*, il mortaio. *Murtus* o *mortarium*? **Mirtillo o mortaio?** Se sull'etimologia ci sono dubbi, sulla culla natale non ce n'è alcuno: **la mortadella è nata a Bologna**. Salume e città sono sinonimi. Basta andare da un pizzicagnolo e ordinare "tre etti di Bologna", per sentirsi replicare: "Con o senza pistacchio?". Personalmente la preferiamo pistacchiata, però vedete voi.

Il roseo salume attraversa il Medioevo, il Rinascimento e tutte le epoche successive, fino ad arrivare ai giorni nostri, passando di bocca in bocca, di successo in successo, di fama in fama, conquistando grande e meritata reputazione anche oltralpe e al di là delle colonne d'Ercole. È sempre più popolare, ma non ancora popolana. **Viene servita sulle mense aristocratiche**, cardinalizie, papali. È ben voluta e protetta come le più ricercate cortigiane. Il cardinale **Giacomo Farnese**, nel 1661, prende di mira i furbetti della salsiccia che confezionano mortadelle con tagli di bassa qualità o, addirittura, con carni non suine. L'alto prelato emette un bando in cui condanna e promette severe sanzioni a salumai e salsamentieri che, spacciando mortadelle scadenti o fatte con carne di manzo, rovinano l'immagine e il buon nome di Bologna, già famosa per la produzione di superbi insaccati. Guai ai rei che mettono "in grave pregiudicio la dote che gode ab antiquo detta città di fabbricar Mortadelle d'isquisita perfezione". **L'antica corporazione dei salaroli**, che già nel 1376 aveva per stemma il mortaio, recepisce più per convinzione che per paura e sulle mortadelle confezionate dai confratelli **appone una sorta di sigillo di garanzia**, anticipando di molti secoli l'Igp (Identificazione Geografica Protetta) concessa dall'Europa nel 1998.



### *Celebrata da illustri personaggi*

Tre anni dopo il bando cardinalizio, il marchese **Vincenzo Tanara**, magistrato felsineo, pubblica *Leconomia del cittadino in villa*, una sorta di manuale rivolto a nobili e ricchi borghesi per insegnar loro cosa conviene produrre per conquistare i mercati e diventare ancora più ricchi. **Uno dei prodotti di nicchia raccomandati è proprio la mortadella**. Tanara dà la ricetta suggerendo quali e quante spezie utilizzare, quali tagli di maiale macinare e in quale quantità. Più o meno in quegli anni, **François Dessein**, viaggiatore e scrittore francese, compie il suo *tour* nel Bel Paese e riporta, nel *Nouveau voyage d'Italie*, le bellezze che gli hanno riempito gli occhi e le bontà che gli hanno titillato il palato. **Nell'elenco dei cibi più buoni esalta la mortadella**.

Qualche decennio dopo, un altro viaggiatore transalpino, il frate domenicano **Giovanni Battista Labat**, vissuto alcuni anni a Bologna dove imparò l'indulgenza verso i peccati di gola, soprattutto i suoi, racconta, in una delle sue relazioni, quanto sia stato difficile carpire il segreto della vera ricetta della mortadella. Forse non aveva letto il Tanara o, forse, non se ne fidava. Credette, invece, ad alcuni burloni che all'ombra della Garisenda gli rivelarono il segreto: l'autentica e saporita Bologna era fatta con carne di puledri d'asina. Da allora si dif-

fuse la diceria, arrivata fino ai nostri giorni, che la mortadella è fatta (anche) con la carne del recalcitrante equino.

**Nel 1800, la mortadella, non avendo più confini in Europa, attraversò l'Atlantico**. Dapprima tutta d'un pezzo, poi, nella seconda metà del secolo, a fette in scatole di latta. **Il successo fu tale che, all'Esposizione universale di Filadelfia del 1876, le mortadelle dei celebri fratelli Medardo e Ugo Bassi furono esposte nel padiglione italiano accanto alle opere degli artisti nostrani**. Quel mosaico bianco rosa sedusse i visitatori americani.

Cent'anni dopo, invece, la malia della mortadella e il fascino di **Sophia Loren** non stregarono i doganieri dell'aeroporto di New York. Lo racconta **Mario Monicelli** nel film del 1971 *La mortadella*: la bella italiana viene bloccata perché non vuol mollare il notevole insaccato che ha portato con sé dall'Italia per donarlo al fidanzato: fino al 2000 le severissime leggi Usa proibivano l'importazione di salumi stranieri, anche se di gusto mondiale. Una curiosità: tra gli autori delle musiche del film, c'era anche **Lucio Dalla** al quale, dopo la morte, Bologna dedicherà **un agnolotto ripieno di mortadella: il raviolo rosa di Lucio**.

Per concludere, ricordiamo i versi di **Aldo Palazzeschi**, che le riconosce il ruolo di salume sovrano: "Tavole regali/di mosaici fini/bizantini veneziani/fiorentini:/soppressate, salami, salamini,/e la più bella,/quella proprio del re,/la mortadella!".



# Il “nobile” Rossese di Dolceacqua

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*È il vino per eccellenza  
del territorio  
e si identifica con un  
borgo storico  
di grande fascino.*

“**U**n vino non inferiore al frutto delle uve classiche di Cipro, di Creta e del Falerno”. Così scriveva, alla metà del XIV secolo, **Giacomo Bracelli** nella sua opera *Descriptio orae ligusticae*. La lode è rivolta al “Moscatello di Taggia” paragonato ai vini celebrati dagli autori classici greci e latini. L’individuazione del vino celebrato però non è agevole: nella zona di Taggia, già a quell’epoca, non si coltivavano né si producevano vini. In realtà Taggia è un singolare *topos*, una sorta di “parte per il

tutto” per indicare un territorio: il punto di riferimento e di concentrazione di mercato, grazie al suo scalo dove si muovevano le merci, tra le quali appunto il vino. Tornando alla citazione del Bracelli, è probabile che proprio allo scalo di Taggia si raccogliesse un “antenato” d’un robusto vino rosso dell’entroterra, ossia il Rossese di Dolceacqua, nobilitato e perfezionato diversi secoli dopo. Una conferma in tal senso viene, alla metà del XVI secolo, da **Sante Lancerio**, capo delle cantine (si diceva allora “bottigliere” non esistendo





il termine *sommelier*) di papa **Paolo III Farnese**. Lo stesso giudizio viene ripreso, mezzo secolo dopo, dal celebre medico romano **Andrea Bacci**.

**Massimo Quaini**, cattedratico dell'Università di Genova, che ha compiuto lo studio più acuto del paesaggio agrario della Liguria, ha messo a fuoco un interessante giudizio di **Bartolomeo Paschetti**, un medico ligure vissuto a cavallo tra il XVI e il XVII secolo. Paschetti, con un particolare riferimento ai vini del Ponente ligure, parla di prodotti mediocri "bruschi e acerbi" ma loda come "grande vino" il "Moscatello di Taggia". Siamo alla conferma dell'antenato del "Rossese di Dolceacqua".

### *La produzione risale all'inizio del XIX secolo*

Il "Rossese di Dolceacqua", vino rosso di autentica eccellenza, è originario dell'area che va da Imperia a Ventimiglia. Nel tempo si è spostato anche nel territorio savonese **con la variante del "Rossese di Albenga"** detto anche di Campochiesa. La produzione effettiva del Rossese risale all'inizio del XIX secolo ed è stato il primo vino del Ponente ligure a ottenere la denominazione **Doc nel 1972**. Il grappolo del Rossese, di dimensioni

medio-piccole, è piramidale, alato; l'acino è medio, di buccia sottile. Il colore è blu-nero violetto. La vendemmia è a ottobre nella zona di Dolceacqua. Nel territorio di Albenga, il grappolo è di colore più chiaro e la vendemmia è più precoce. Antesignano del Doc, quando le concessioni erano di manica più stretta, è un vino degno di accompagnare carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

### *Le controverse origini del nome*

Anche su tale vino non mancano le discussioni sulle diverse ipotesi dell'origine del nome. Secondo una di esse, Rossese vorrebbe significare "**vino di roccia**", sulla base dell'antica grafica "roxese". Esistono, tuttavia, anche i termini "roccese" e "razze" che però, nel Medioevo, indicavano anche altri vini di diverse zone della Liguria. Secondo le ricerche più rigorose da parte di linguisti e filologi, **l'origine corretta del nome deriva dal termine latino *racens*** per indicare un vino che **si fa sentire** (raschia, titilla) **in gola, grazie al suo gusto singolare**.

Il "Rossese di Dolceacqua" **nasce su rocce vulcaniche**, lungo fasce esposte a mezzogiorno. Ha un particolare valore quello che è in Val Nervia e nelle valli che insistono sul torrente Nervia. È sempre **aperta**

**una vivace discussione** se il Rossese migliore sia quello di Dolceacqua, di Perinaldo, di San Biagio della Cima o di Soldano. La disputa è infinita **perché il vino assume piccole differenze a seconda della zona di coltivazione** e dell'esposizione.

### *Ha un retrogusto di selce e sottili aromi di erbe selvatiche*

Gli enologi, in passato, hanno questionato sull'aroma del Rossese: ha o no un sentore di rosa e di fragola? La fragola suscita dubbi anche perché il suo aroma sarebbe all'origine d'una gestione poco ortodossa, frutto di tagli con vini piemontesi: una pratica ora decisamente bloccata ma che in passato non era infrequente. In realtà esso ha un preciso retrogusto di selce, di pietra calda e sottili aromi di erbe selvatiche, **un fenomeno che si è accentuato nelle ultime dieci-dodici annate**, anche perché da più di mezzo secolo ha perduto il sapore cosiddetto "abboccato". Oggi il Rossese è meno alcolico e **non supera i 12,5°-13°**. È un vino di stoffa e nerbo decisamente più snelli, **secco, netto e pulito**. Ha perduto oleosità e "grossezza". Il colore, indipendentemente dall'invecchiamento quando si introduce un riflesso ambrato, **oscilla tra il rubino più trasparente e il rubino cupo**.

A differenza di ciò che molti credono, il "Rossese di Dolceacqua" **non è un monovitigno**: la vinificazione si ottiene con un 70% di "Rossese Nero" (detto anche "di Ventimiglia") e un 30% di altri uvaggi, tra i quali il Vermentino bianco, la Massarda e, a volte, piccole produzioni locali. Di qui la non sempre riscontrabile omogeneità del prodotto che, comunque, è un vino da bere **al secondo anno di bottiglia** e che regge perfettamente i 4-5 anni di invecchiamento.

Va consumato possibilmente d'inverno a temperatura ambiente; consigliato per accompagnare, come si è già accennato, piatti succulenti e robusti.

È il vino per eccellenza del territorio e si identifica con un borgo storico di grande fascino e bellezza come Dolceacqua, feudo dei Doria dal XIV secolo.



# Frutti nella sabbia

## di Margherita di Savoia

di Giuseppe Trincucci

Delegato del Gargano

*Due eccellenze pugliesi: la patata a pasta gialla e la cipolla bianca Igp, in un territorio dove il vento porta gli odori e i sapori del mare.*

In una lunga striscia di terreno sabbioso, in prossimità del mare Adriatico, che parte da Margherita di Savoia e risale verso Zapponeta e Manfredonia, si coltivano due eccellenze pugliesi: **la patata a pasta gialla di Margherita di Savoia e la cipolla bianca di Margherita (Igp dal 2015)**, due prodotti di altissima qualità che hanno conquistato da tempo i mercati italiani ed esteri.

**L'area di coltivazione è battuta da venti benefici**, come il Ponentino e il Maestrale del mattino e lo Scirocco del tardo pomeriggio, che portano sui campi gli odori e i sapori del mare, oltre a tracce di cloruro di sodio e di iodio delle vicine saline. La loro crescita è quindi favorita dal particolare ecosistema di queste terre, frequentate anche dai fe-

nicotteri rosa, che hanno scelto la riserva delle saline come habitat ideale per la riproduzione.

---

*I due prodotti sono ancora coltivati con tecniche antiche*

---

La cipolla bianca e la patata a pasta gialla sono coltivate ancora oggi come secoli fa. **Qui gli agricoltori vengono chiamati *arenaioi*** e hanno un'antica tradizione di lavoro. Sono partiti qualche secolo fa dalla necessità di rendere coltivabili vasti arenili improduttivi, paludosi e disabitati, preda della malaria. Hanno spianato le dune, le hanno fertilizzate con concimi naturali e hanno iniziato una cultura che



nelle sue modalità è restata immutata nel corso del tempo. I due prodotti, infatti, sono coltivati, ancora oggi, manualmente, iniziando dalla piantumazione effettuata con il trapianto delle piantine, una a una, nella sabbia, con un'operazione meticolosa e faticosa. Esse sono poi riparate con la paglia dall'erosione del vento. Le cipolle si seminano a novembre e dicembre e si raccolgono da marzo ad agosto. **In relazione al periodo di raccolta, la cipolla assume una forma diversa:** schiacciata ai poli ad aprile; un po' più arrotondata a maggio; piena e rotonda a giugno. Sia la modalità di lavorazione sia la presenza, in epoca giusta, di lumachine sulle piante garantiscono l'assenza di prodotti chimici e l'uso di fitofarmaci.

Si favoleggia che, durante una loro visita da queste parti, alcuni regnanti inglesi abbiano espresso immediato apprezzamento per tali prodotti tanto da volerli per sempre sulle loro tavole londinesi. Forse il fatto corrisponde a verità, visto che il maggior Paese di esportazione anche oggi è proprio il Regno Unito.

### *La cipolla Igp di Margherita, tenera e croccante*

La **cipolla bianca** è rinomata in tutto il mondo, tanto che alcuni famosi pugliesi hanno fatto volentieri da *testimonial*. Uno di questi è il comico **Lino Banfi**, che affermò: "Nella cipolla, come in una conchiglia, si sente anche il mare". L'odore e il sapore della cipolla bianca lo riportavano all'infanzia, spesso trascorsa sulle spiagge del litorale adriatico.

**Il sapore della cipolla è unico e inconfondibile**, per gusto, dolcezza, freschezza e sapidità. Tali cipolle, ricche d'acqua (si conservano al massimo 20 giorni), sembrano **trattenere tutto il calore del sole** che a Margherita non manca quasi mai.

Tenera e croccante, la cipolla Igp di Margherita si presta a cibi crudi come nelle insalate, ma viene soprattutto cotta, come ottimo condimento, o da sola quale **protagonista di originali pietanze**. Se ne



possono poi trarre **confetture** (per 1 kg di cipolla da bollire, occorrono 400 g di zucchero, 20 g di succo di limone e 1 cucchiaino di miele), che poi si accompagnano bene ai formaggi e perfino ai crostacei, nonché per farcire crostate e chiudere in dolcezza un pasto.

### *La patata di Zapponeta dalla consistenza perfetta*

La patata di Zapponeta è **un'altra eccellenza di questo territorio** per le sue caratteristiche pregevoli. È pastosa, dalla consistenza perfetta. Tali patate, cotte al vapore, sono morbide ma **non si sfaldano**

o spezzano. Sembrano un miracolo: morbide, soffici e gustosissime. A causa della loro deperibilità, non consentono una lunga conservazione. Si coltivano in due cicli nell'anno, con una prima raccolta di **patate novelle a maggio e una tardiva a novembre** per la patata comune.

**La varietà più nota è la patata Elvira** che si affianca alla *Siglinde*, alla *Spunta*, alla *Nicola*. La patata novella è utilizzata cotta, a fette o nell'insalata; la tardiva come contorno ad arrosti o al forno o frita.

Le patate e le cipolle, da sole o associate nella stessa pietanza, sono entrate nell'uso corrente di molte famiglie: un piatto antico, semplice, veloce e gustoso e di notevole valore nutritivo.

## TIELLA DI PATATE, CIPOLLA E POMODORI

**Ingredienti:** 300 g di patate a pasta gialla, 300 g di cipolle bianche di Margherita, 200 g di pomodori lunghi freschi, olio extravergine d'oliva, sale, origano, aglio, pangrattato.



**Preparazione:** affettare le patate (con lo spessore di un dito) e le cipolle; tagliare i pomodori a strisce lunghe e togliere i semi. In una teglia oleata sistemare uno strato di patate e cospargerlo di aglio tagliuzzato (a piacere), origano e sale; porre sopra un secondo strato di cipolle e pomodori cosparsi di aglio tagliuzzato (a piacere), origano e sale. Concludere con un terzo strato di patate, cipolle e pomodori con adeguato condimento e un filo d'olio. Cospargere il tutto con pangrattato. Mettere in forno per 45 minuti.



# Le ciambelle della Cresima

di **Maurizia Debiaggi**

*Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia*

*Sono prodotte nel paesino di Staghiglione, nell'Oltrepò Pavese, con il nome di brasadè.*

**S**ì, è vero, “non tutte le ciambelle riescono con il buco”... ma non è questo il caso dei *brasadè*, le tipiche “ciambelle di Staghiglione” preparate,

secondo un'antica ricetta, dalla signora Carla. Per arrivare alla sua pasticceria, in Oltrepò Pavese, bisogna percorrere una strada fiancheggiata da colline e vigneti a perdita d'occhio, fino alla piccola frazione di Borgo Priolo, paesino di circa 1.300 abitanti, proprio nel cuore di questo “terroir” vitivinicolo lombardo. Qui non solo il tempo sembra essersi fermato, ma anche le tradizioni gastronomiche, radicate nella cultura contadina, sono rimaste orgogliosamente intatte.

**Carla Bernini** è proprietaria, insieme alla figlia, dell'unico forno rimasto in

paese che produce le tipiche ciambelle, cui è stata attribuita, nel 2004, la Denominazione Comunale d'Origine.

L'ampio laboratorio della pasticceria, riconosciuta, nel 2010, come “negoziò storico” dalla regione Lombardia, è pervaso da un profumo confortante, quasi un abbraccio aromatico che dà una sensazione di benessere... ma, come direbbe **Süskind**, “l'odore è come la musica: si può raccontare, ma bisogna sentirlo per capire”.

---

*La lunga storia dei brasadè è, per alcuni aspetti, quasi un romanzo*

---

Le origini e la storia delle ciambelle sono documentate dagli archivi della chiesa del paese.

Agli inizi del 1800, a Staghiglione, vivevano circa 15 famiglie che producevano queste ciambelle e molte andavano, per venderle, anche nel Monferrato, nel Tortonese, in Lomellina o a Pavia, spostandosi con cavalli e carretti.

**Brasadè significa braccialetto**, perché, tra la fine del 1700 e gli inizi del 1800, venivano date ai chierichetti, come spezza fame, quando stavano molte ore in chiesa per i vesperi. I ragazzi tenevano le ciambelle legate in un nastro intorno al braccio, sotto il saio, e le sgranocchiavano quando i morsi della fame si facevano sentire. Sempre nella stessa epoca, i padrini e le madrine usavano fare dono ai cresimandi di *brasadè* inflati in un filo di spago, e il numero di “fili” regalati era in proporzione alla loro ricchezza.

Ancora oggi, dopo più di duecento anni, queste ciambelle sono vendute così, sempre con lo stesso schema: cinque ciambelle inflate da un lato e cinque dall'altro lato del filo, con l'undicesimo



*brasadè* che chiude il cerchio facendo da fermaglio.

### La ricetta è avvolta da un velo di mistero

A differenza della storia, la ricetta e il suo perché sono avvolti da un velo di mistero, **sebbene siano noti gli ingredienti e la modalità di cottura**: farina, strutto e/o burro, zucchero, sale e bicarbonato lavorati a formare un impasto e poi le ciambelle che prima vengono cotte in acqua e, dopo asciugatura, sottoposte a una seconda cottura in forno.

Carla ne ha ricostruito la storia dai racconti di famiglia, da quando lo zio Mario, tra i pochi discendenti delle 15 famiglie originarie, produceva i *brasadè* a Staghiglione, portando avanti l'attività di "ciambellaio", dalla fine del 1800 al 1950, senza svelare mai a nessuno i segreti della ricetta. Dal 1970, la signora Carla produce nel suo forno le ciambelle come le faceva sua mamma, che aveva messo insieme segreti e accorgimenti raccolti tra i suoi parenti con un paziente e impegnativo lavoro il cui risultato finale era stato ottimo: ciambelle lucide in superficie, poco friabili, poco dolci e poco salate, "quasi" come quelle di zio Mario, adatte a un perfetto inzuppo nel latte, nel tè ... o nel vino rosso!

**La particolarità dei *brasadè*** è che il procedimento di lavorazione, tra cui la doppia cottura, rende le ciambelle **conservabili a lungo**. Gli antichi ciambellai le preparavano, infatti, durante l'inverno per venderle in primavera nelle fiere dei paesi; le cuocivano nuovamente a bassa temperatura prima di venderle, per farle "asciugare"... perché diventano più buone.

### Il significato simbolico associato alla Cresima

**Com'è il sapore antico dei *brasadè*? Come il loro profumo, non è facile da descrivere**, ma è ciò che mi ha spinto a percorrere le verdi salite per arrivare a



Staghiglione; la tentazione di un vero *comfort food* locale, che conosce bene chi era bambino negli anni Settanta in Oltrepò Pavese e trovava queste ciambelle nei mercati... sempre vendute nelle "file". Era già divertente sgranocchiarle: dalla consistenza dura e compatta, richiedono infatti un piccolo sforzo iniziale per "romperle"... ma poi, sotto i denti, diventano croccanti, il gusto prende il sopravvento e un morso tira l'altro!

Forse sono stati i ciambellai dell'inizio '800 a esportare le ciambelle nelle regioni vicine. Troviamo infatti prodotti molto simili in Emilia Romagna: i *brazadela* della provincia di Ferrara e i *busslanein* originari della Val Tidone o, in Friuli, i *colàz* diffusi soprattutto nelle provincie di Udine e Pordenone.

***Brazadela*, *busslanein* e *colàz***, al di là della ricetta che presenta variazioni, **hanno in comune con i *brasadè* l'as-**

**soziazione con una cerimonia religiosa**. Erano infatti regalati in occasione del sacramento della confermazione e, prima di essere consumati, ornavano, appesi a un nastro, l'abito dei cresimandi. Le ciambelle di Staghiglione erano inoltre inflate nel nastro in numero di "dieci più un *brasadè* di chiusura" proprio come i grani di un rosario a decina, composto da dieci grani che rappresentano le Ave Maria, separati da un undicesimo elemento, una medaglietta attaccata a una croce, che rappresenta una recita del Padre Nostro.

Le "ciambelle della Cresima" appaiono, in questa luce, molto più di un'antica tradizione gastronomica: un interessante elemento di una cultura che spesso attribuisce al cibo un significato simbolico, di fede e spiritualità in questo caso, e diventa un mezzo per esprimere valori religiosi.



# Da coclea a chiocciola

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

*Questo gasteropode ha percorso molta strada attraverso i secoli, rappresentando un alimento nutriente e saporito.*

**D**ire lumaca è sicuramente riduttivo. Col passo lento che lo caratterizza, questo gasteropode ha percorso molta strada attraverso i secoli, adeguandosi ai gusti o alle necessità dei tempi, saltando, si fa per dire, dalla tavola di élite al desco dei poveri, per poi assurgere nuovamente agli onori della cucina nobile, vestendosi a festa grazie ad accostamenti raffinati.

**La lumaca è tra gli alimenti selvatici più antichi**, come testimoniano le grandi quantità di gusci trovate nelle caverne preistoriche. Essa ha accompagnato il percorso dell'umanità: a causa della sua proverbiale lentezza, era facile preda per gli antichi, rappresentando un alimento nu-

triente e saporito. Le lumache erano anche particolarmente amate dai Greci antichi per il loro sapore e le presunte proprietà afrodisiache. Negli scritti erotici, il loro consumo era consigliato, assieme a tartufi, uova, crostacei e altri cibi, dando così vita a un florido commercio.

---

*Le lumache erano molto gradite agli antichi Romani*

---

Anche gli antichi Romani amavano le *cocleas* e, nel ricettario *De re coquinaria* di **Apicio**, sono proposte **diverse ricette**, tra cui una che prevede di condirle con il ga-





rum, dopo la cottura con olio, sale e pepe. Un'altra suggerisce di ingrassarle in latte e farina prima di cuocerle "cocleas lacte pastas".

Erano così ricercate che a Roma si svilupparono **molte allevamenti (cocleari)** dove, massima raffinatezza, si allestivano recinti separati per ogni specie. Troviamo ricette con le lumache **anche successivamente**, in ricettari autorevoli come quello di **Bartolomeo Scappi (1570)**.

**In seguito, la loro fortuna sbiadì** anche se, durante i periodi di carestia, esse si rivelarono un'importante risorsa per la sopravvivenza delle popolazioni rurali e indigenti, declassate quindi a cibo "plebeo", anche se il clero provvide a inserirle tra gli alimenti concessi a tutte le fasce sociali durante i periodi di Quaresima e di magro, in quanto equiparate ai pesci. **Il colpo di grazia** alla reputazione della lumaca arrivò poi da **Diderot** che, nella sua *Enciclopedia* (1765), scrisse "solo i contadini mangiano lumache negli stufati e nelle minestre".

*Oggi la chiocciola è diffusa in quasi tutte le nostre regioni*

La ricomparsa del gasteropode sulle tavole borghesi si deve a **Charles de Talleyrand** che, nel maggio del 1814, fece preparare per lo zar **Alessandro I** un piatto a base di lumache che divenne poi un classico della cucina francese: "**à la bourguignonne**".

Oggi la chiocciola è diffusa in quasi tutte le nostre regioni nelle sue **diverse varietà**, tra cui le più diffuse sono *helix pomatia*, *helix aspera* e *helix aperta*, celebrate anche in occasione di fiere o ricorrenze religiose. Non manca un po' di gestione nella

scelta della denominazione: *helix* ha derivazione greca con **il significato di elica, spirale, proprio a richiamare la conformazione del guscio**.

Oggi, sempre a passo lento, le chioccioline stanno conquistando ancora più estimatori e di conseguenza **sono cresciuti allevamenti e produttori**. Le sue carni sono ricche di proteine, minerali e vitamine e pochi grassi (1,7%) e **la cucina italiana presenta una grande varietà di piatti locali**, alcuni tradizionali altri più innovativi. Spiccano per ricercatezza **le uova di lumaca elegantemente definite "caviale"**, utilizzate, per esempio, come prelibato ingrediente di un sugo per la pasta. Più tradizionali le lumache in umido con aglio e prezzemolo; da brivido (?) quelle in gelatina, sontuose e snob se abbinare al tartufo; più goderecce se impanate e fritte o in pastella o, a sorpresa, come ripieno di tortelli. **Si deve alla delicatezza della carne la facilità di abbinamento** che consente di dare ampio spazio alla fantasia e all'abilità del cuoco.

*Cherasco è un importante centro di formazione informazione per gli allevatori*

La cittadina piemontese di Cherasco, **in provincia di Cuneo**, ha acquisito notorietà internazionale in quanto sede dello storico armistizio siglato da **Napoleone** con il Regno sabauda nel 1796, a Palazzo Salmatoris e, in tempi molto più recenti, per essere, da più di quaranta anni, la **sede dell'Istituto Nazionale di Elicoltura e dell'Associazione Nazionale Elicoltori**. Cherasco, "città della lumaca", grazie all'intenso lavoro di ricerca e sperimentazione,

è diventata un importante centro di formazione e informazione per gli allevatori italiani e non solo. Lì è stato infatti studiato e codificato **un rigoroso disciplinare**, in cinque punti, per l'allevamento delle chioccioline a ciclo naturale completo, che prevede che esse **nascano e crescano all'aperto seguendo il loro ciclo naturale**. Sono alimentate solo con la vegetazione che cresce all'interno dei recinti (bietole, insalata) o aggiunta dall'allevatore per favorire il processo di emigrazione dall'area di riproduzione a quella di ingrasso. Il risultato è una carne tenera, gustosa e delicata. Tale filosofia di allevamento, definita ormai "il metodo Cherasco", si è molto diffusa nel tempo diventando una pratica agricola sempre più adottata.

*Una manifestazione internazionale si snoda per due giorni tra le vie cittadine*

Le chioccioline "Metodo Cherasco" sono le indiscusse protagoniste di una manifestazione internazionale che si snoda per due giorni tra le vie cittadine e gli storici palazzi richiamando un folto pubblico di estimatori, allevatori e studiosi. Nel corso dell'evento, viene dedicato uno spazio specifico anche alla cosmesi. Già nell'antichità, infatti, erano note le proprietà della "bava di lumaca": la secrezione emessa per favorire la locomozione è una difesa per mantenere l'idratazione corporea. Se un tempo si utilizzava per sedare i dolori dell'ulcera e favorire l'espettorazione, in tempi più recenti, sono anche state dimostrate le **sue proprietà cosmetiche e fitoterapiche**.

**Sepúlveda** ha dedicato un piccolo libro per l'infanzia alla lumaca, *Storia di una lumaca che scopri l'importanza della lentezza*, che narra di una lumachina che decide di intraprendere un viaggio alla ricerca di sé e sarà proprio la lentezza a permetterle di raggiungere un importante traguardo. Una metafora della vita, certamente, ma che, traslando, ci rammenta il lungo lento viaggio che le chioccioline hanno fatto nel corso dei secoli per arrivare a noi come piccole regine della tavola.



# Il raponzolo, la più ambita tra le erbe spontanee

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Considerato il “tartufo delle specie alimurgiche”, è una vera prelibatezza per palati fini.

“**S**ono eziandio allora buoni i raponzoli, che sono certe radicine candide, lunghette e sghiacciate molto; e non pur le radici sole, ma le foglie sono ancor buone, e queste ancor si devono radere, e crude in insalata si mangiano e con molto gusto delle persone che tal insalata san conoscere”. Di **Giacomo Castelvetro** (*Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i fiori che crudi o cotti in Italia si mangiano*, 1614) l'apprezzamento per la *Campanula rapunculus* L., pianta erbacea biennale del-

la famiglia delle *Campanulacee* che, al prelude della stagione primaverile, conquista l'attenzione degli appassionati dell'andar per campi alla ricerca delle erbe spontanee commestibili (*foraging* per dirla all'inglese).

Il raponzolo o raperonzolo, conosciuto nei vari dialetti anche come *ajucca*, *rampon*, *raponzo*, *ranpusolo*, *rampunzi*, si può trovare ai margini di sentieri e nei campi incolti, tra vigneti e oliveti, oppure nei luoghi erbosi e boschivi privi di ristagni idrici. Presenta **foglie basali di forma allun-**



**gata, disposte a rosetta**, e aderenti al terreno **all'apice del loro vigore in estate**, mentre per la bianca radice a fittone è indicata per la raccolta a fine inverno-inizio primavera.

Nella tarda primavera, sbocciano anche **i suoi fiori, blu o lilla**, dalla caratteristica forma a campanula, un prezioso segnale per i raccoglitori, per poter poi ritrovare, nella primavera successiva, le giovani rosette di foglie e le gustose radici.

Grazie ai suoi principi attivi, quali **l'inulina** (un prebiotico naturale), la vitamina C, proteine e sali minerali, il raponzolo **ha proprietà antisetetiche, astringenti, rinfrescanti e vulnerarie**, e già dall'antichità ne viene segnalato, grazie alla saggezza popolare, **l'impiego a scopo fitoterapico** (non contenendo amido, le radici del raponzolo possono essere consumate dai diabetici con tutta tranquillità).

### *Della pianta si mangia tutto: dai fiori alla radice*

Della pianta si mangia tutto: **i fiori**, che si possono utilizzare per rendere gradevoli alla vista le **"misticanze"** esaltandone anche il sapore; **le rosette basali delle foglie**, di un piacevole sapore amaro-gnolo, da consumare in insalata o, appena scottate; ma **è soprattutto la carnosa e croccante radice**, dal **delicato sapore** dolciastro (per via dell'inulina), che ricorda quello delle noci e della nocciola, a motivarne la forte attrazione alimentare fin dai tempi più antichi. Nella indimenticabile fiaba dei **fratelli Grimm** non è forse per la voglia della moglie di mangiar alcuni raperonzoli, trafugati dal giardino della potente maga Gothel, che una coppia di giovani sposi fu costretta a cedere alla stessa maga la loro bella neonata, **Rapunzel**?

È possibile scovare qualche interessante suggerimento gastronomico, a proposito dei raponzoli, curiosando qua e là negli storici testi.

A parte l'elogio del Castelvetro, il gesuita **Francesco Gaudenzio**, nel suo *Panunto Toscano* (1705), suggerisce **una minestra di raponzoli**, raccomandando l'attenta



pulizia delle radici dalla terra che le ricopre: "... *Li potrai ancora mettere in tegame con olio bono o butiro, un poco di spetiarie e sale, e nel fino un poco d'agro e li darai a tavola*".

**Vincenzo Corrado**, uno dei maggiori cuochi che si distinsero tra il 1700 e il 1800 nelle corti nobiliari di Napoli, così li inserisce nel *Del cibo pitagorico* (1781): "I raperonzoli sono figli veraci della terra, perché li produce da sé senza coltura, o industria. Di quest'erba abbonda molto il territorio romano e toscano. Colà, più che in altri luoghi, se ne fa grandissimo uso per insalata cruda, e cotta, condita con olio, aceto e acciughe. Sono buonissimi in raperonzoli anche in potaggio da magro, facendoli bollir prima in acqua, e dopo soffriggerli, con olio, aglio, petrosimolo, ed acciughe conditi di passarina (erba stellaria), di pinocchi, di sale e pepe".

### *Oggi suscita l'interesse di grandi chef e giovani cuochi*

Ai nostri giorni sono la maestria dei grandi chef, ma anche l'estro di giovani cuochi, a dar vita a intriganti creazioni.

Di **Errico Recanati**, chef stellato della "Andreina" di Loreto (Ancona), il **raperonzolo, frutta secca, caviale ferrarese e pompelmo**: su una base di puree di frutta secca, cubetti di pane tostato e piccole fette di pompelmo tagliato al vivo, si dispongono i raperonzoli, cospargen-

doli con una emulsione di pompelmi spremuti e si completa con caviale ferrarese che bilancia il piatto con la sua dolcezza e cremosità.

**Nell'insalata di ranpussolo, preparata da Giuliano Baldessari**, titolare del ristorante "Aqua Crua" di Barbarano Vicentino (Vicenza), il raponzolo viene condito con una riduzione di Campari, una riduzione di bacche di sambuco e una piccola dose di zenzero. Si aggiungono poi quadretti di guanciale affumicato, una riduzione di limoni, olio d'oliva, polvere di liquirizia e sale.

La blogger vicentina **Daniela Boscarolo** suggerisce la ricetta del **raperonzolo su polentina di riso nero**, composto da una polentina di riso nero integrale, dosata ancora calda in un coppapasta tondo, guarnita con raponzoli stufati in padella con scalogno tritato e gherigli di noci.

Per chi volesse viaggiare "alla ricerca del cibo genuino", ecco qualche indicazione di località con **sagre dedicate al raponzolo**. A **San Giovanni in Galilea**, nel Comune di Borghi (Forlì-Cesena), il raponzolo si gusta crudo, condito con olio, aceto e sale, ma anche servito **all'interno di piadine**, rigorosamente calde, per apprezzare meglio il suo tipico gusto.

**Villaga**, paese dei Colli Berici (Vicenza), ha fatto del **ranpussolo** la sua bandiera, al punto da dedicargli una "De.Co.", e all'insegna del loro prodotto autoctono, i ristoratori, in una rassegna organizzata dal Comune, lo propongono ogni anno nelle sue classiche e apprezzate varianti.



# Le proprietà dell'olio di semi di girasole alto oleico

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Tale varietà, messa in commercio dall'industria, può sostituire l'olio extravergine di oliva?*

**V**incent Van Gogh dipinse sette tele raffiguranti i girasoli in varie composizioni, dedicate al suo amico **Paul Gauguin**, per arredare la stanza che l'avrebbe ospitato nella sua casa di Arles.

Sicuramente Vincent rimase colpito dalla bellezza di tali fiori dorati che coloravano interi campi e per la loro peculiarità di essere eliotropi. Nel mondo, oltre 25

milioni di ettari sono destinati alla loro coltivazione, maggiormente in Russia e Ucraina, non certo per la loro bellezza, ma con una precisa finalità: l'impiego come foraggio, ma soprattutto **per la produzione di olio ricco di acidi grassi polinsaturi salutari**. Il normale olio di semi di girasole contiene il 70% di acido linoleico, polinsaturo, il 20% di acido oleico, monoinsaturo, e un 10% di acidi grassi saturi come il palmitico e lo stearico. L'alto contenuto di acido linoleico lo rende valido per l'impiego a crudo o per la produzione di margarina, ma non adatto per la frittura, per l'alto grado di insaturazione che non consente di mantenerlo integro alle alte temperature.

---

*La scoperta che la composizione dell'olio variava in condizioni climatiche diverse*

---

Negli anni passati, gli studiosi avevano notato che la composizione dell'olio di girasole variava in condizioni climatiche diverse. In climi freddi, l'acido linoleico poteva raggiungere anche il 70%, mentre **con i climi più caldi** avveniva il contrario: diminuiva la percentuale di acido linoleico e aumentava quella dell'acido oleico sino al 50%. **Era dunque possibile modificare la genetica del girasole per aumentarne la percentuale di acido oleico quasi come fosse olio di oliva?**

Nel 1976, fu per primo uno scienziato russo a riuscirci, **Karm Ivanovic Soldatov**, cimentando moltissimi semi con una molecola capace di indurre mutazioni genetiche: il dimetilsolfato.

Lo studioso, dopo svariati tentativi, riuscì infine nell'intento di produrre un olio con un'alta percentuale di acido oleico addi-





rittura superiore allo stesso olio di oliva. **Era nato l'olio di semi di girasole "alto oleico"**. Oggi alcuni di questi oli contengono anche l'85% di acido oleico, un 8% di acidi saturi e poco più del 6% di acido linoleico.

Partendo dai risultati ottenuti da Soldatov, l'industria ha posto in commercio olio di semi di girasoli ottenuti con estrazione e raffinazione chimica e altri con estrazione meccanica, avendo comunque la necessità di eliminare l'acidità eccessiva e tutte le sostanze estranee come gomme e mucillagini, con perdita di elementi utili, come polifenoli e tocoferoli antiossidanti (vitamina E). Per tale ragione **in commercio compaiono oli di girasole con aggiunta vitamina E e arricchiti con i polifenoli estratti da erbe aromatiche** quali salvia, rosmarino e alloro, garantendo una *shelf life* di 24 mesi

(vita media dall'estrazione) contro i 18 mesi dell'olio extravergine di oliva.

### *L'impiego dell'olio di semi di girasole alto oleico*

**Il confronto con l'olio extravergine d'oliva non regge per una molteplicità di ragioni.** Intanto, in Italia, ci sono 400 cultivar di olive diverse con straordinarie varietà regionali e quindi con aspetti gustativi-sensoriali differenti che nascono dai polifenoli bioattivi. Pensiamo, per esempio, ai composti quali oleuropeina, idrossitirosole, oleocantale, quest'ultimo ad azione antiinfiammatoria, ai 280 composti volatili dei quali 70 raggiungono la soglia percettiva sensoriale, oppure alla oleocina, ultimamente valutata per la

sua attività antiipertensiva, paragonabile ai farmaci ACE inibitori di largo impiego, e tanto altro ancora.

Allora dove possiamo collocare l'impiego dell'olio di semi di girasole alto oleico?

**Sicuramente a crudo per preparare dolci** ma soprattutto la sua collocazione è **nell'impiego per le frittiture dove occorrono alte temperature**. L'alta concentrazione di acido oleico permette di **raggiungere punti di fumo intorno ai 200-220 °C**, mentre quello normale, non alto oleico, arriverebbe a soli 130° compromettendo il risultato della frittura con scomposizione dei grassi polinsaturi e produzione di aldeide acrilica, potenzialmente gastro-epatotossica e cancerogena. Il costo più contenuto e l'uso sopra descritto, possono farne un giusto alleato in cucina.

Un suo impiego a crudo, specie con l'aggiunta di aromi in alcuni prodotti, potrebbe rivelarsi utile per **influenzare la sintesi di colesterolo HDL (buono)** e migliorare il profilo delle lipoproteine prevenendo l'ossidazione delle LDL-colesterolo potenzialmente coinvolte nell'aterosclerosi.

**Le stesse funzioni sono magnificamente svolte dall'olio extravergine** che, tra l'altro, è l'unico che risulti il prodotto della spremitura di un frutto (la drupa) e non di un seme.

In conclusione, per rispondere alla domanda iniziale, il consumo di olio extravergine di oliva rappresenta solo il 3% dei volumi di tutti gli oli normalmente consumati, ma è anche **il solo e unico a regalarci emozioni gustative** e a conferire sicuri benefici salutari anche con soli 3-5 cucchiaini al giorno.





# Salumaria: la norcineria del mare

di **Claudio Nacca**

Delegato di Roma Eur

*Un neologismo che identifica la tecnica di utilizzare il pesce sotto forma di salume.*

Il neologismo, sempre più diffuso, identifica in maniera quanto mai concisa ed efficace questo nuovo *concept*, un tempo patrimonio di piccole aziende artigiane, specializzate nell'affumicatura o nella conservazione del pescato, ma più recentemente entrato di prepotenza nel mondo dell'alta ristorazione grazie al grande lavoro di studio e di ricerca condotto da taluni chef particolarmente votati alla cucina di mare.

Secondo alcuni, a fornire loro l'illuminazione sarebbe stato *Il grande libro del pesce* di **Josh Niland**, che illustra la reale possibilità di trattare questo pregiato alimento così come non era mai stato fatto in precedenza. Un libro che sprona a considerare il pesce per quello che è, ossia una ricca fonte di proteine, e che, pertanto, merita, per ogni suo taglio, lo stesso rispetto che da sempre si dedica alla carne. Dalla scelta del prodotto alla sua lavorazione, dalle tecniche di frolla-

tura e stagionatura fino ai trucchi per ottenere una pelle croccante, Josh Niland mette in discussione tutto ciò che molti chef pensavano di sapere sull'argomento.

*Il pesce viene frollato, stagionato e fatto maturare come se fosse carne*

In sostanza, il pesce, freschissimo, **di ottima qualità e di grande pezzatura**, viene frollato, stagionato e fatto maturare come se fosse carne. A partire da questa pregiata materia prima, **si confezionano poi: pancette, speck, guanciali, prosciutti, salsicce e mortadelle, ovviamente di mare**, che trovano il loro utilizzo in cucina nella realizzazione di tantissime ricette, a partire dalle più classiche, quali la carbonara o l'amatriciana, laddove essi sostituiscono egregiamente il guanciale e la pancetta ricavati dal maiale, conferendo ai piatti della tradizione gusti particolari ma altrettanto gradevoli.

Attingendo alle tante risorse del mare, ma anche dei laghi e dei fiumi, autentici professionisti hanno **rinnovato l'arte norcina** e creato specialità capaci di dare una veste nuova e insolita ai **pesci più prelibati**, i quali, **sotto forma di insaccati**, rivelano **un utilizzo ancora più versatile**, adatto sia alla farcitura di panini sia a un consumo alternativo rispetto ai "soliti" piatti di mare, venendo così incontro alle crescenti esigenze di creatività e innovazione palesate dai clienti di oggi.

Alla base della realizzazione di tali salumi di mare c'è **la necessità di prolungare la vita di materie prime altrimenti deperibili**, come sono per l'appunto i pesci,



cercando nuove soluzioni per conservarli e gustarli in sicurezza anche a distanza di tempo dalla loro cattura. L'intuizione, quanto mai geniale, è stata quella di attingere al mondo della norcineria, prendendo in prestito tecniche tradizionali e ampiamente sperimentate come **l'essiccazione, l'affumicatura, la speziatura e la salagione** delle carni per applicarle agli ingredienti ittici.

Nascono così gli insaccati e i salumi di pesce, specialità che oggi sono sempre più diffuse in Italia. Dal Nord, per esempio, arriva **la regina di San Daniele**, conterranea del prosciutto crudo Dop: **una trota salmonata affumicata** a freddo con farine di legno, bacche ed erbe aromatiche che esaltano il gusto delicato delle carni magre di questo pesce.

La trota è protagonista anche di un altro prodotto, questa volta piemontese, chiamato per l'appunto **salame di trota** e preparato tagliando a dadini le carni, per poi insaporirle con spezie ed erbe aromatiche fino a comporre la classica forma di un salame, che viene successivamente cotto al vapore o affumicato.

### *L'ingrediente forse più versatile è il tonno*

L'ingrediente forse più versatile (e sicuramente tra i più amati) dei prodotti di *salumaria* è però il tonno, **le cui carni rosse, sapide e ricche di ferro somigliano per molti versi a quelle degli animali da macello**: da questo pesce è possibile ottenere **la bresaola** (preparata in maniera analoga a quella di manzo, attraverso processi di salagione, speziatura e asciugatura mediante controllo dell'umidità e della temperatura di conservazione), **le salsicce, i salami** (come i **pescatorini pugliesi**, salami di pesce azzurro che uniscono tonno, pesce spada e altri ingredienti in una forma che ricorda quella dei classici cacciatorini di suino), **il thunnus** (filetto di tonno stagionato), fino ad arrivare a specialità come il *musciame* e la *ficazza*.

In particolare, **il musciame è una specialità** che si può trovare in **Liguria, Sarde-**



**gna e Sicilia** (ma anche in alcune regioni della Spagna), in quanto traccia della dominazione araba in Europa: si tratta di **un blocco compatto di ventresca di tonno rosso**, lavorata in varie fasi (essicata e conservata sott'olio) e **affettata proprio come un salume**, per essere servita insieme a un contorno di pomodori o sui crostini.

È invece siciliana, e più precisamente originaria di Favignana, **la ficazza, un salume di mare che utilizza le parti meno nobili del tonno**, quelle potenzialmente considerate scarti, ed è caratterizzata da una intensa sapidità. È realizzata con i vari tagli di questo pesce, i quali vengono macinati e assemblati assieme, salati, speziati con il pepe e insaccati in un budello di maiale.

Già citato tra gli ingredienti dei *pescatorini*, **il pesce spada trova grande applicazione anche in altre preparazioni insaccate** grazie alle caratteristiche e al pregio delle sue carni, e, per esempio, è usato per il *filetto di spada affumicato*, **il lonzino di pesce spada al finocchietto selvatico** o **il salame di pesce a base di filetto di spada**. Inoltre, insieme al tonno

pinna gialla e ai calamari, il pesce spada è protagonista di una ricetta davvero golosa, **la mortadella di mare**, che somiglia molto alla classica versione di maiale e conquista il palato per l'aroma intenso e la consistenza elastica delle carni.

### *Il rovescio della medaglia: i prezzi molto elevati*

Il rovescio della medaglia è che, ancor oggi, tali prodotti trovano collocazione in un settore della **ristorazione di livello piuttosto elevato** e sono reperibili in esercizi commerciali di **nicchia** e, di conseguenza, i loro prezzi possono apparire eccessivi e non direttamente correlati al valore intrinseco delle materie prime utilizzate o ai costi di lavorazione. Vi sono, inoltre, alcuni pregiudizi circa la contaminazione delle ricette originali, che possono frenarne la conoscenza e la diffusione presso i consumatori ma non certo il desiderio di ricerca e di sperimentazione che contraddistingue noi Accademici.

## AMATRICIANA CON GUANCIALE DI TONNO

**Ingredienti:** 400 g di paccheri, 500 g di pomodorini pachino, 300 g di guanciale di tonno, 50 g di pecorino romano Dop, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino, 2 filetti d'acciuga, 1 dl di olio extravergine d'oliva.



**Preparazione:** far appassire, per 5 minuti, i pomodorini ben lavati e tagliati a pezzi con olio, aglio, peperoncino e acciughe. Aggiungere il guanciale di tonno tagliato in listarelle sottili e lasciar cuocere per altri 6/7 minuti. Nel frattempo, calare la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente e farla cuocere per 7 minuti, avendo cura di scolarla ancora al dente e di versarla immediatamente nella padella con il sugo. Mantecarla con un filo di olio e con una spolverizzata di pecorino romano stagionato. Impiattare l'amatriciana in un piatto ben caldo, decorare con altro pecorino e servire.



# Il lupino: un legume *poco utilizzato*

**Alessandro Abbondanti**

*Accademico di Firenze Pitti*

*Anche se ha un sapore meno deciso rispetto ad altri legumi, per le sue qualità nutraceutiche può essere prezioso in molte preparazioni.*

**T**anti anni fa, in molti paesi italiani, era in uso che il sabato sera e la domenica pomeriggio i ragazzini si ritrovassero per andare insieme al cinema. Nei pressi delle sale cinematografiche si trovava sempre un venditore ambulante che sulla sua bancherella, tra le tante coloratissime leccornie dolci, offriva anche i semi di zucca e i **lupini salati**. Non c'è retorica né nostalgia nell'evidenziare che le abitudini e il mondo in generale inevitabilmente cambiano, anche se non sempre in meglio, fatto sta che il consumo di questo "**alimento povero**" della tradizione italiana è sopravvissuto, sebbene relegato a

sagre e feste popolari soprattutto nelle regioni del Sud d'Italia, quali il Lazio, la Campania, la Puglia e la Calabria dove il lupino è ancora coltivato.

**Il lupino è una leguminosa** che fa parte della famiglia delle *Fabacee* come le lenticchie, i fagioli, le fave, i piselli, i ceci.

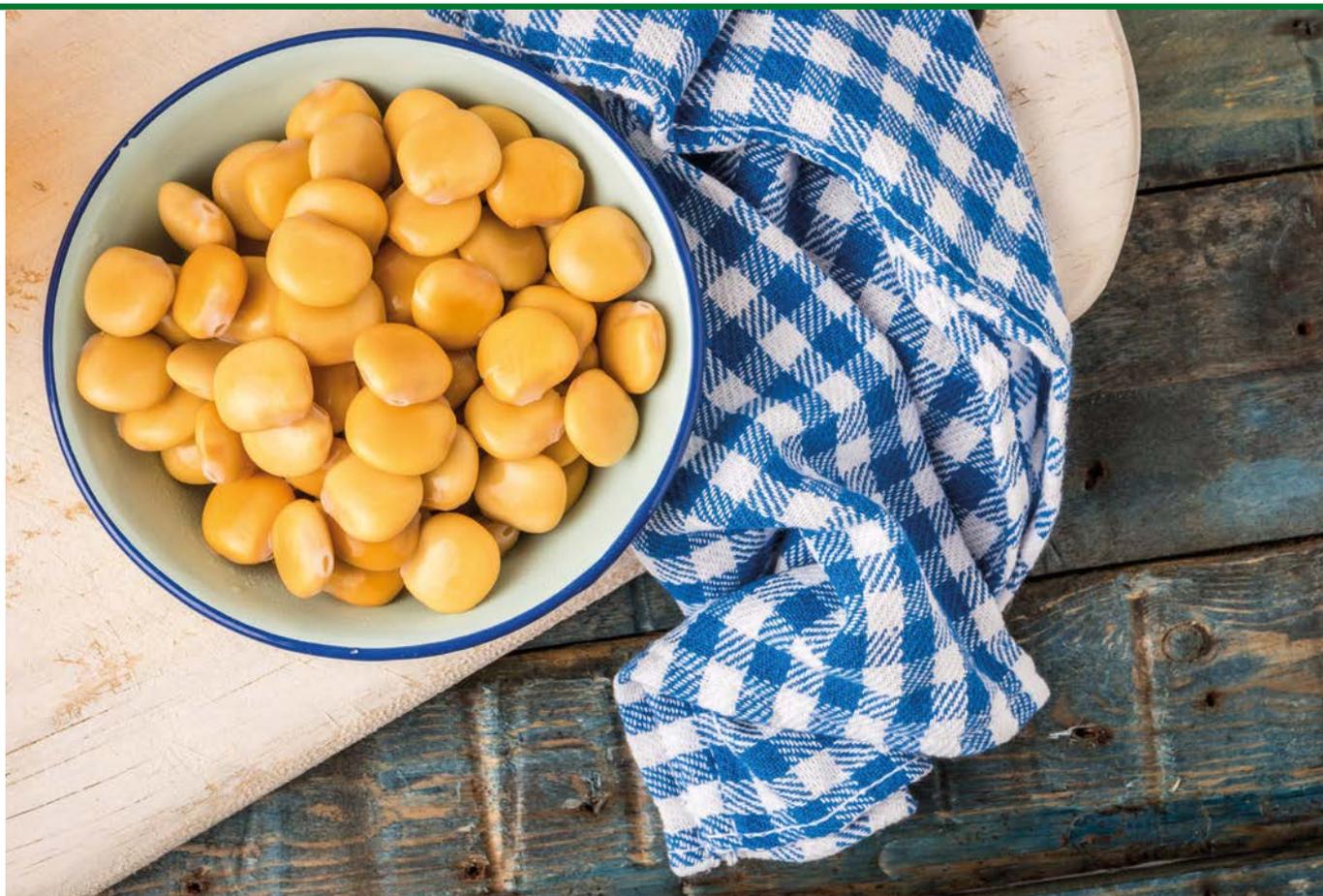
---

*I suoi semi sono ricchi di proteine vegetali*

---

I semi di questa pianta hanno qualità peculiari e straordinarie: sono ricchi di proteine vegetali (circa 17 g per 100 g)





e di fibre solubili, ma mantengono un'elevata digeribilità. Inoltre, sono ipocalorici; contengono i grassi polinsaturi benefici, come gli omega 3 e gli omega 6, e la conglutina gamma che sembra possa avere effetti ipoglicemizzanti; sono privi di glutine. Infine, sono ricchi di potassio, fosforo, ma anche di ferro e calcio oltre che di vitamine del gruppo B. Questa pianta include **diverse specie**, si parla di oltre **626**, ma di queste **solamente quattro sono adatte all'alimentazione umana**, mentre le altre sono state utilizzate in diversi modi: come piante ornamentali, per esempio il Lupino fogliuto, originario del Nord America (California) introdotto a tale scopo nel 1826 in Inghilterra, oppure per produrre foraggio, come alimento per il bestiame; per frenare l'erosione dei pendii o per migliorare la fertilità dei terreni data **l'alta capacità di questa pianta di fissare l'azoto atmosferico nelle sue radici**.

La pianta **ha origini antichissime** e attualmente risulta presente praticamente in tutto il mondo. Dai reperti rinvenuti anche nelle piramidi egiziane, le prime coltivazioni nell'area del Mediterraneo

vengono fatte risalire a circa 4.000 anni fa. Qualcuno ipotizza che il nome lupino possa derivare dal latino *lupus*. Le ragioni potrebbero essere legate, forse, al sapore amaro e alla tossicità del seme che lo farebbero ritenere un "cibo da lupo", oppure perché ricorda l'aggressività del lupo dato che la pianta è nota come "*killer*" delle malerbe. Se l'etimologia è dubbia, al contrario **la letteratura è ricca di citazioni** che riguardano questi legumi: ricordiamo **Ippocrate, Orazio** nelle *Epistole*, **Giovanni Verga** con il romanzo *I Malavoglia*.

Oggi, **il maggior produttore mondiale è l'Australia**, dove il lupino è giunto dopo la Seconda guerra mondiale. A causa della ridotta redditività, in Italia le produzioni sono passate da 2-6 tonnellate per ettaro alle attuali 0,5-2,4 (dati Regione Campania). La persistenza delle coltivazioni è legata soprattutto all'**alta capacità di azotofissazione** della pianta che la fa diventare una perfetta specie miglioratrice dei terreni e, di conseguenza, viene utilizzata in rotazione o in avvicendamento con altre colture che in tal modo non avranno necessità di concimazione.

### *Le varietà commestibili coltivate in Italia*

In Italia, il lupino adatto all'alimentazione viene seminato prevalentemente tra novembre e dicembre e la raccolta avviene tra giugno e luglio. Tra le piante commestibili, tre sono originarie del Mediterraneo e presenti in Europa. Sulla base delle inflorescenze si parla del **Lupino albus** (bianco), **il più coltivato in Italia**, del **Lupino luteus** (giallo) e del **Lupino angustifolius** (blu): questi ultimi due selezionati nel 1928 dal tedesco **Reinhold Von Sengbush**. Tutte le varietà coltivate in Italia sono considerate **Pat** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) e sono: il **lupino dolce di Grosseto**, coltivato in Maremma e in particolare nella zona di Magliana; il **lupino del Pollino**, varietà lucana coltivata nei comuni di Francavilla in Simi e Terranova di Pollino (Potenza); il **lupino pilosus di Anterivo** o "lupino villosa" o *behaarte lupine* in tedesco (Tirolo). La zona di produzione è quella di Bolzano e della val di Fiemme dove viene utilizzato,



dopo tostatura, **per preparare un surrogato del caffè**, “caffè di Anterivo” o *Altreier Kaffee*. Infine, ma non ultimo, il **lupino gigante di Vairano**, detto anche “lupinone” o “lupinaccio”, risulta certamente il **più noto** e rappresenta ancora la maggiore quota di produzione nazionale. Si coltiva nel territorio di alcuni comuni casertani e la produzione è regolata da un disciplinare della Regione Campania, aggiornato al 2022.

### L'utilizzo in cucina

Ogni baccello contiene 3-6 semi (lupini) che in natura sono ricchi di **alcaloidi o “lupotossine”**, sostanze che hanno effetti potenzialmente tossici e danno al prodotto un sapore amaro. Le specie destinate all'alimentazione umana, quindi, dovranno essere sottoposte a una **“deamarizzazione”**. Il processo consiste nella reidratazione dei semi precedentemente essiccati in acqua corrente o in acqua fredda, da cambiare ogni 12 ore e per periodi che variano dalle 24 ore a 3-4 giorni. Dopo questo primo trattamento, i lupini vengono immersi in acqua bollente per un tempo tra i 20 e i 60 minuti. Sono poi sottoposti a salatura e lasciati in immersione per un periodo dai 3 ai 7 giorni. Una curiosità storica: i marinai immergevano il prodotto secco in acqua di mare, mentre i vecchi contadini diret-

tamente nei fiumi dentro sacchi di juta, in Campania nel fiume Volturno.

La ragione per cui questo legume venga ancora poco utilizzato in cucina risiede probabilmente nel **rapporto sbilanciato tra qualità nutrizionali elevatissime e qualità organolettiche limitate**. Non possiamo nascondere che il gusto del lupino è poco caratterizzato, rispetto a quello degli altri legumi, in quanto al palato risulta essere sia leggermente acido sia dolciastro, mentre il seme tostato può produrre un retrogusto di nocciola lievemente amaro. Anche se dal punto di vista gustativo, ha scarsa personalità organolettica e poco sapore, questo non deve essere considerato un difetto insormontabile, perché i lupini possono essere usati in cucina nelle stesse preparazioni

degli altri legumi e quindi **potranno andare ad arricchire zuppe e minestre; potranno essere inseriti nelle insalate;** produrranno creme, vellutate, puree; con essi si possono formare polpette vegetariane, ma anche una maionese vegana. In quest'ottica, per esempio, **la farina di lupini**, ottenuta da quelli essiccati e lievemente tostati, è un prodotto alimentare alquanto interessante perché da una parte mantiene un'alta concentrazione di proteine vegetali, sali minerali, vitamine del gruppo B ed è **gluten free**, e dall'altra risulta estremamente duttile e può essere impiegata **in numerose preparazioni salate o dolci**. In dosi variabili dal 10 al 30% rispetto alla farina di frumento o con altre farine, può essere utilizzata per la produzione di diversi tipi di pane, ma anche di focacce, torte salate, biscotti e numerose varietà di dolci, pasta fresca, pastelle per fritti.

Siamo convinti che dovremmo modificare ulteriormente la nostra cultura alimentare, sia in ambito familiare sia in quello della ristorazione, ponendo maggiore attenzione e curiosità verso quei prodotti di nicchia, soprattutto se sono portatori di alte qualità nutrizionali. Per tali motivi e per sostenere e rivalutare questo pregevole legume, ci siamo divertiti a ideare una semplicissima ricetta: il **“croccante con i lupini”** che, con un po' di fantasia, potrebbe essere interpretato anche come una strana variante del caramello salato.

**Alessandro Abbondanti**

### CROCCANTE CON I LUPINI

**Ingredienti:** 130 g di zucchero, 100 g di acqua, 100 g di lupini in salamoia “tostati” in forno a 190° (sviluppano un lontano retrogusto di nocciola), a piacere: 1 cucchiaio di succo di limone (anche per evitare la cristallizzazione dello zucchero), 2 cucchiaini di miele di castagno (per migliorare la resistenza, ma soprattutto per aggiungere “carattere” gustativo).

**Preparazione:** far sciogliere, a fuoco basso in una padella, lo zucchero e l'acqua evitando di mescolare. Quando il composto comincerà a dorare e avrà raggiunto una temperatura di 140° (usare il termometro da cucina), aggiungere i lupini, precedentemente tostati e tritati possibilmente a coltello, il succo di limone e il miele. Mescolare il tutto finché il composto non diventerà ambrato (in genere a 170°). Porlo su un foglio di carta da forno unto di olio, stenderlo con una spatola fino a uno spessore di circa 1 cm e farlo raffreddare a temperatura ambiente.



# Rosmarino, la rugiada di mare

di **Gabriella Pravato**  
Accademica di Roma Eur

*Un arbusto tenace e profumato, compagno inseparabile di molte ricette.*

**R**osmarino o ramerino. "Fruttice della famiglia delle labiate, di fronde perpetue e molto odoroso, che trovasi in abbondanza su' poggi aridi e coltivasi ne' giardini come pianta d'ornamento e negli orti per usi di cucina". Così è descritta magistralmente da **Cesario Testa**, nel *Dizionario Universale* di Perino Editore del 1895, **la pianta dell'amore, della fedeltà e del ricordo.**

*Prezioso per Greci e Romani*

Compagno di Adamo ed Eva al momento della cacciata dall'Eden per dar loro forza e salute sulla terra. Compagno anche degli **studenti della Grecia antica che, durante gli esami, se lo ponevano sul capo per stimolare la memoria.** Alambicco dei Romani nelle Asturie per raccogliere l'oro portato dall'acqua in sostituzione degli schiavi.

Dona fiori blu divenuti, **secondo un'antica leggenda, di tale colore dal mantello della Madonna** steso ad asciugare dopo una pioggia incessante durante la fuga in Egitto. Pare, inoltre, che cresca solo per trentatré anni, gli anni di Cristo, per poi arrestare il suo sviluppo.

Antiossidante, digestivo, diuretico, carminativo, cicatrizzante: queste sono **solo alcune delle proprietà del rosmarino**, l'arbusto dell'amicizia.



*Non va lavato sotto l'acqua corrente perché perderebbe l'aroma*

**In cucina si utilizzano i rami più giovani e freschi.** Non va mai lavato sotto l'acqua corrente perché perderebbe l'aroma, ma va solo pulito con un panno morbido leggermente umido. Può essere considerato l'erba-base che è **presente nelle ricette di tutte le regioni italiane.** Si "lega" agli arrostiti. Si pone nell'olio extravergine di oliva dove rimane a macerare per qualche mese per poi insaporire carni, marinate e **il pan di ramerino, specialità toscana.** Nei barbecue sfiora, intriso d'olio, carni e pesci sulla griglia.

**Non teme lo zucchero, anzi lo ama: insieme alla buccia essicata dell'arancia** diviene la polvere colorata che dona sapore alle anonime frittelle di castagne e alle torte di farina di mais. È anche il compagno **inseparabile del castagnaccio** dove, secondo una leggenda del 1500,

acquisterebbe il potere di un filtro d'amore. Profuma la gremolata lombarda e, quando la ricetta è creativa e di ricerca, si accompagna al cioccolato. In Brianza, è indispensabile **per il coniglio nella "ricetta del sette"**. Sette cucchiaini d'olio, altrettanti di aceto e sette cimette tritate di rosmarino. Quando è giovane e il suo aroma è penetrante, insieme ad aglio, peperoncino e sale rende l'aceto indivolato.

Aggiungendo a un litro di vino rosso, 30 grammi di sommità fiorite di rosmarino, 10 grammi di foglie di salvia e 20 grammi di bacche di ginepro, dopo otto giorni si ottiene **un tonico aromatico e rinforzante. Quasi sconosciuta è invece la marmellata di fiori.** 300 grammi di zucchero, 200 di acqua e 100 grammi di fiori per ottenere una delizia quasi impalpabile che rapisce e inebria.

Infine, i più romantici usano chiamarlo rugiada di mare, forse perché **i suoi fiori hanno lo stesso colore di quel mare** che bagna le coste dove lui, arbusto tenace e profumato, cresce e fiorisce.



# Gli antiossidanti nella Dieta Mediterranea

di Anna Rita Bilia

Università degli Studi di Firenze

*In grado di combattere i radicali liberi, si trovano con un'enorme varietà cromatica nella nostra alimentazione.*



unico). Di conseguenza, questi fitocostituenti si ritrovano con un'enorme varietà cromatica nella nostra dieta.

*I cibi ricchi di antiossidanti sono anche quelli più colorati*

**N**el corpo umano sono numerose le reazioni chimiche che portano a processi di ossidazione, producendo prodotti intermedi altamente reattivi, noti come radicali liberi dell'ossigeno, in grado di provocare danni a diverse molecole e strutture cellulari, primo tra tutti il DNA, ma anche proteine e lipidi che compongono le membrane delle cellule. **Il cibo, per esempio, viene convertito in energia attraverso processi di ossidazione** e la stessa respirazione cellulare è basata su reazioni di ossidazione. Il nostro organismo è in grado di prevenire la formazione di tali radicali liberi o neutralizzare quelli già formati, limitando i danni, a livello delle

cellule e dei tessuti, tramite la generazione di sostanze "antiossidanti" quali glutatone, coenzima Q, enzimi superossido dismutasi e catalasi. **Gli antiossidanti sono anche presenti nella nostra dieta, soprattutto nella frutta e nella verdura.** Questi, insieme a quelli endogeni prodotti dal nostro organismo, **contribuiscono alla prevenzione delle patologie vascolari e neurodegenerative; a rinforzare il sistema immunitario** e a ridurre il danno al DNA.

Le molecole della dieta capaci di contrastare i radicali liberi sono rappresentate da varie classi di costituenti naturali, tra i principali, i polifenoli (dal colore giallo fino al violetto), le betaine (gialle o rosso-violette), i carotenoidi (gialli, arancio e rossi), i composti contenenti zolfo (tipicamente bianchi e volatili, ma con odore

Tra i cibi più ricchi in antiossidanti, si ricorda **l'olio di oliva**, i cui polifenoli sono stati riconosciuti dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) come protettivi dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. Numerosi sono gli studi che hanno evidenziato effetti antiossidanti di verdura e frutta, in particolare gli **agrumi**, per la presenza di un flavonoide, la naringenina; i **pomodori** per la presenza di un carotenoide, il licopeno; la **melagrana**, grazie alla presenza del polifenolo acido ellagico; lo **zafferano** per la presenza del carotenoide crocina insieme a picrocina e safranale, responsabili del caratteristico colore, sapore e profumo.

I piccoli frutti, anche quelli dimenticati come le **giuggiole**, sono particolarmente interessanti, insieme a mirto, mirtillo e lentisco, per i polifenoli, in particolare gli antociani, mentre i cinorroidi della **rosa canina** sono ricchi di carotenoidi e vitamina C. **La barbabietola** presenta gli antiossidanti betacianine (rosso-violetto) o betaxantine (gialle); tutti i tipi di cavolo, cipolla e aglio contengono composti con lo zolfo, oltre a carotenoidi o antociani. Gli antiossidanti naturali sono molto importanti da assumere con la dieta per prevenire molte patologie e rallentare i processi di invecchiamento cellulare.



# Cialde e capsule da caffè

**di Gabriele Gasparro**  
*Delegato di Roma*

*Agenti chimici,  
aggiunti alla plastica  
e all'alluminio,  
potrebbero causare  
problemi alla salute.*

**T**utti ricordiamo la scena di **Eduardo**, nella commedia *Questi fantasmi*, che descrive come si fa il caffè con la caffettiera napoletana: una cerimonia con la quale si prepara una bevanda che va assaporata tranquillamente. Ora, il caffè, compagno di un vivere più dinamico, si gusta al bar e, a casa si vuole lo stesso caffè espresso, trascurando ormai la tradizionale caffettiera e ricorrendo alle macchinette che funzionano con capsule o cialde. **Fare il caffè è diventato così più facile, più veloce** e anche più "smart", a costo di spendere qualcosa in più rispetto al caffè confezionato in polvere.

*Avvisi di richiamo  
per una possibile  
contaminazione chimica*

Tuttavia, ora c'è da preoccuparsi perché il **Ministero della Salute** ha pubblicato cinque avvisi di richiamo, in via precauzionale, per presunta contaminazione chimica **di alcuni lotti di cialde e capsule** da caffè, per la possibile presenza di ocratossina e micotossina che sono **sostanze estremamente pericolose per la salute**.

Secondo **una ricerca condotta dal professor Carlo Foresta**, ordinario di Endocrinologia all'Università degli Studi di



Padova e presidente della Fondazione Foresta Onlus, il caffè in capsule sarebbe in grado di veicolare ftalati, **agenti chimici che si trovano nella plastica, nell'alluminio** e anche nei materiali biodegradabili che verrebbero **rilasciati a contatto con l'acqua ad alta temperatura**. Le sostanze incriminate sono aggiunte alla plastica per renderla più flessibile e, se ingerite in grandi quantità, a lungo andare potrebbero **aumentare l'incidenza di problemi andrologici**.

*È in atto un vivace  
dibattito sul tema*

**È in atto un vivace dibattito sul tema: altre ricerche affermano, infatti**, che le capsule del caffè non presentano rischi per la salute e dissolvono ogni dubbio anche su paventati possibili effetti cancerogeni. **Come sempre è la regola del buon senso** che mette al riparo da qualsiasi problema, basta **fare at-**

**tenzione a non esagerare** e limitare il consumo giornaliero di caffè preparato con le cialde.

**Un problema delle capsule è quello dello smaltimento**, perché sono realizzate in alluminio e plastica, e spesso, una volta utilizzate, non vengono differenziate nella maniera corretta. Normalmente si gettano nell'indifferenziata, anche se dovrebbero essere scomposte nei loro elementi e gettate parte nell'umido e il contenitore nella plastica. Si afferma dagli esperti che, **per distruggere completamente una capsula, sono necessari 500 anni! Per quelle biodegradabili non c'è problema**: si gettano nell'umido.





Mondadori Libri,  
Milano 2023, pp. 321  
€ 20,00



**N**el titolo di questo volume c'è la domanda che ci saremo posta un'infinità di volte di fronte a un piatto che aveva già cominciato a stimolare le papille gustative e magari, secon-

Giulio Einaudi Editore,  
Torino 2023, pp. 145  
€ 12,00



**U**n titolo che fa pensare a una metafora, ma basta abbassare gli occhi sul resto della copertina per rendersi conto che questa non è stata affatto l'intenzione degli Autori, che si propongono di dimostrare che il cibo, "in quanto carburante della storia, è anche la materia prima della religione. E ogni regime alimen-

## FA BENE O FA MALE?

Manuale di autodifesa alimentare

di Dario Bressanini

do quanto dimostrato da Pavlov, aveva già messo in moto la produzione dei succhi gastrici. Già, perché, sia seguendo nobili intenti salutistici sia obbedendo a meno nobili interessi commerciali, i media hanno preso a bombardarci in modo sempre più pressante, con informazioni (e disinformazioni) che spesso danno luogo a perplessità e ci impediscono di gustare serenamente quei piatti così allettanti. Ben venga questa obiettivo e ben documentata messa a punto che non si può definire altrimenti che con il sottotitolo. Gli effetti positivi del cioccolato sulle attività cognitive, la verità sulla cancerogenicità delle carni rosse, la "velenosità" e il significato nutrizionale dei vari tipi di zuccheri, tutte le bufale

sui sali colorati, i presunti e mai dimostrati effetti somatici ed estetici della clorofilla. Gli italiani sono i primi in Europa e i secondi al mondo fra i consumatori di acqua in bottiglia. Ebbene, i dati analitici dimostrano che, salvo rare eccezioni, la qualità dell'acqua pubblica italiana è buona; d'altro canto, non è detto che i procedimenti atti a migliorarne i caratteri organolettici non ne peggiorino la qualità. Al termine di ogni capitolo, un'utilissima tabella attira l'attenzione sugli aspetti salienti degli argomenti trattati, mettendo in guardia, ove necessario, dalla sopravvalutazione di studi e ricerche, la cui metodica e i cui risultati non li rendono né validi né tantomeno generalizzabili.

## MANGIARE COME DIO COMANDA

di Elisabetta Moro e Marino Niola

tare diviene una religione nascosta", cosicché gli uomini si rapportano con gli dèi tanto attraverso la dieta quanto attraverso la preghiera. Ambedue docenti all'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa e condirettrici del Museo virtuale della Dieta Mediterranea, dedicano il primo corposo capitolo alla teologia della creatura di Ance Keys con una serie di dotte e storicamente documentate considerazioni sulla triade mediterranea (pane, olio e vino). Dalla mela di Adamo in poi, la gola ha sempre occupato il primo posto nella classifica dei vizi capitali e di conseguenza la pinguetudine e l'obesità ne hanno rappresentato l'esecrabile risultato. Sale sul banco degli imputati anche l'arte culinaria con gli immancabili anatemi contro i cuochi esecrati già nel II secolo da Clemente Alessandrino e ancora oggi additati come untori (James Joyce:

"Dio ha creato il cibo, Satana i cuochi"). Ed ecco che, in tutte le religioni, il digiuno assurge a mezzo di purificazione ed espiazione, dal testo evangelico alla nostra contemporanea glorificazione, su base scientifica, del digiuno intermittente, senza dimenticare il musulmano Ramadan e le prescrizioni delle religioni orientali, delle quali si trova una dovizia di riferimenti sui loro rapporti con il cibo (Induismo, Islam e la trimurti della rinuncia impersonificata da Buddha, Jina e Gandhi). Nell'attuale "crepuscolo degli dèi", ci troviamo di fronte a un culto della tavola che supera i limiti della nutrizione e si esprime con due posizioni estreme, la cibomania e la cibofobia, assegnando a ognuno di noi il ruolo di controllore di sé stesso, onde evitare sia le devastanti conseguenze dell'obesità sia il pericolo di vivere da malati per morire sani.



# 1953 - 2023

## L'Accademia ha compiuto 70 anni

*Festeggiato l'anniversario, il 29 luglio all'Hotel Diana, dove tutto è cominciato.*

L'emozione del Presidente **Paolo Petroni**, nel dare il via ai festeggiamenti per il settantesimo anniversario dell'Accademia, era palpabile, ma anche quella dei partecipanti, primi fra tutti i componenti del Consiglio di Presidenza, per essere presenti a un evento così importante.

Petroni ha ricordato il giorno in cui, settanta anni fa, proprio all'Hotel Diana, **Orio Vergani** ha dato vita alla sua creatura, riunendo il fior fiore del mondo intellettuale e dell'imprenditoria milanese (ma nessun esperto di cucina, né cuochi né ristoratori) al fine di tutelare le tradizioni gastronomiche italiane. Forse era il mo-

mento giusto, e l'idea così suggestiva e pregnante, che il grido di dolore lanciato da Vergani - "La cucina italiana muore!" - fece sì che in poco tempo, in Italia, si contassero già 1.000 Accademici (molti di più del francese *Club des Cents*, al quale Vergani si era ispirato). Oggi, Istituzione Culturale della Repubblica, l'Accademia conta circa 8.000 Soci in 60 Paesi del mondo.

*I rappresentanti delle Istituzioni apprezzano l'intensa attività accademica*

**Gianmarco Centinaio**, Vice Presidente del Senato, con il quale già lo scorso anno era stato sottoscritto un Protocollo d'Intesa, ha messo in evidenza la sinergia tra Accademia e MAECI nel percorrere la strada della valorizzazione della cucina italiana nel mondo. I prodotti alimentari italiani, declinati nelle molteplici preparazioni di cui la cucina regionale è ricca, sono il nostro biglietto da visita per raccontare l'Italia, ha affermato. Nel sottolineare l'importanza di essere ambasciatori del *Made in Italy* per far conoscere, insieme all'agro-

alimentare italiano, anche i luoghi di produzione, ha ringraziato l'Accademia per ciò che fa in tale ambito, con l'augurio di proseguire a lungo su questo cammino comune.

**Elena Buscemi**, Presidente del Consiglio Comunale di Milano, ha portato i saluti del Sindaco **Giuseppe Sala**. Si è congratulata con l'Istituzione per l'attività culturale che svolge, in quanto la cultura di un Paese passa anche attraverso il cibo e i suoi valori, tanto che molte iniziative che la città ha svolto dopo l'Expo sono state in linea con quelle accademiche.

**Andrea Canepari**, Consigliere d'Ambasciata presso la Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese MAECI, si è soffermato, insieme al Presidente Petroni, sull'importanza della recente pubblicazione **Storia della Cucina Italiana a fumetti**, come strumento di cultura gastronomica per i ragazzi (e non solo) di tutto il mondo, illustrando il progetto rivolto alla rete diplomatica che sta riscuotendo grande interesse. Il Ministero ha infatti tradotto il volume in 8 lingue, in sinergia con l'Accademia, distribuendolo in versione ebook. Esso sarà protagonista della VIII Settimana della Cucina Italiana



Gianmarco Centinaio



Petroni dà il benvenuto a Elena Buscemi



Paolo Petroni e Andrea Canepari



Claudio Vescovi scopre il francobollo



Roberto Ariani firma la cartolina

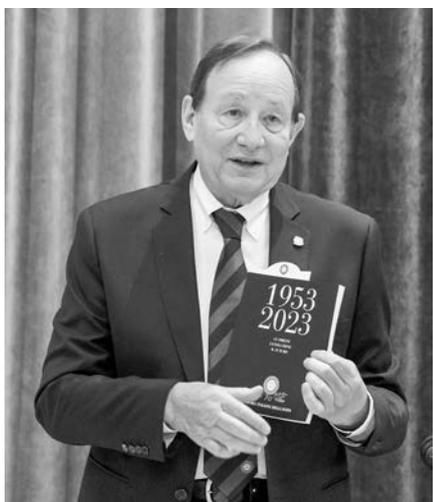


Il momento della timbratura

nel Mondo, in collaborazione con le Delegazioni estere.

### Presentato il francobollo emesso da Poste Italiane per conto del MIMIT

Una cerimonia del tutto particolare e molto partecipata, quella dello svelamento del francobollo, con data di emissione proprio del 29 luglio. L'Istituto Poligrafico e Zecca di Stato ha realizzato, infatti, il francobollo ordinario, appartenente alla serie tematica "**Il patrimonio artistico e culturale italiano**", dedicato all'Accademia da parte del **Ministero delle Imprese e del Made in Italy**.



Il dottor **Claudio Vescovi**, Coordinatore Commerciale Aree Nord di Poste Italiane, ne ha illustrato le caratteristiche: 250.000 esemplari, tariffa di spedizione inserita nella fascia di prezzo "B", grafica vivace e accattivante **a sottolineare la frase "A difesa della civiltà della tavola italiana"**. Ha ricordato, inoltre, la creazione di un folder contenente il francobollo, le sue specifiche e la cartolina, che sarà disponibile presso tutti gli uffici postali per i filatelici che ne faranno richiesta. Si è riscoperto, infatti, un notevole interesse per il valore artistico e sociale dei francobolli e per questo il folder entrerà anche nelle collezioni di tutte le amministrazioni postali del mondo.

È seguito il **simpatico momento della timbratura** del primo giorno di emissione, al quale hanno preso parte i rappresentanti delle Istituzioni e di Poste Italiane, seguito dalla firma di tutti partecipanti apposta sul retro della gigantografia della cartolina.

Non poteva mancare, a ricordo dell'anniversario del settantesimo, la **presentazione del volume 1953 - 2023. LE ORIGINI, L'EVOLUZIONE, IL FUTURO**, che, nella prima parte, racconta la storia dell'Accademia anche con foto inedite della cena della fondazione e, nella seconda, tratta della cucina di oggi e delle prospettive del domani.

Tra gli altri importanti momenti, quello della lettura, da parte del Presidente, del

**Manifesto del Settantennale**, che richiama l'attenzione sui principi che l'Accademia ritiene fondamentali per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana nel mondo. È stata inoltre posta all'ingresso del ristorante dell'Hotel Diana, e scoperta per l'occasione, **una targa commemorativa della fondazione**.

### Il momento conviviale

Dopo la conferenza stampa, Autorità, ospiti e giornalisti si sono spostati nello splendido giardino dell'hotel per l'aperitivo, seguito da un eccellente pranzo meneghino, nel quale non poteva mancare il classico e gustoso "risottò giald", preparato dallo chef **Roberto Caruso** e con il servizio di sala di grande professionalità, coordinato dal maître **Sergio Cavallera**. A entrambi il Presidente Petroni ha consegnato la medaglia accademica per "chi tutela e valorizza la cucina italiana". (S.D.L.)





### Piemonte

#### BIELLA

## Scottish Highland, questa sconosciuta

*Una razza di bovini primordiali che vivono nell'agriturismo allo stato brado.*

**N**ella Baraggia biellese, da qualche anno, nell'Azienda Agricola biologica Montana, divisa in tre realtà, si allevano bovini Scottish Highland; si producono riso Dop Carnaroli e vino del vitigno Nebbiolo. In questa oasi immersa nel verde, i Simposiarchi Giovanni Bonino e Gianni Maffeo hanno organizzato un convivio di primavera grazie alla disponibilità del titolare Giovanni Reggiani che ha accolto gli Accademici nella cantina della Cascina Piana, spiegando la filosofia della sua azienda con le fatiche e le gioie della coltura biologica. Le Scottish Highland sono bovini primordiali, con lunghe corna a lira, ricoperti da un manto peloso che li protegge dalle intemperie e dal freddo e con baricentro basso che permette il pascolo su

pendii scoscesi. Gli animali vivono allo stato brado, alimentati solo da erba e fieno. La carne è di altissima qualità, povera di grasso e con elevato valore proteico. La cena si è svolta nelle sale dell'agriturismo "Tenuta La Valletta", dove si possono gustare i prodotti dell'azienda cucinati dallo chef Fabio Cova. Il convivio è stato molto apprezzato nonostante la pioggia battente, che ha impedito la passeggiata nei pascoli. (Marialuisa Bertotto)



### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Presidente **Paolo Petroni** ha ricevuto il premio "Pannunzio Alassio" 2023, dedicato a personalità italiane di alto profilo intellettuale e civile.

L'Accademico di Avezzano e della Marsica, fra' **Emiliano Antenucci**, ha ricevuto il "Premio Internazionale d'Angiò 2023", riconoscimento per l'attività artistico-culturale locale.

L'Accademico di Livorno, **Mauro Barbierato**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Castiglione e Colline Pisane Livornesi per l'anno 2023-2024.

L'Accademico di Livorno, **Paolo Cellai**, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Marina di Massa Riviera Apuana del Centenario per l'anno 2023-2024.

L'Accademico di Roma Eur, **Enzo Pagani**, è stato eletto Presidente del Lions Club Ciampino per l'anno 2023-24.

L'Accademico di Avezzano e della Marsica, **Stefano Pallotta**, ha ricevuto il "Premio Internazionale d'Angiò 2023 - Uomini & Popoli tra Cultura e Storia".

L'Accademica di Imola, **Silvia Villa**, è stata nominata componente dell'Organo di indirizzo della Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna.

### Liguria

#### GENOVA

## Grande evento per l'anniversario dell'Accademia

*Tanti e interessanti gli argomenti brillantemente trattati dai relatori.*

**I**n occasione del 70° anniversario dell'Accademia, il Delegato ha organizzato un evento dedicato alla celebrazione dell'importante ricorrenza. I festeggiamenti si sono svolti a Palazzo Interiano Pallavicino, nobile perla di architettura genovese, sita nel cuore della città, che ha ospitato gli oltre 85 partecipanti tra Accademici e Delegati. Accanto al Delegato Manuel Macrì, sono intervenuti i giornalisti enogastronomici Virgilio Pronzati e Marco Benvenuto, e il DCST Piemonte (nonché Segretario del CSFM) Elisabetta Cocito. Tanti gli argomenti brillantemente trattati: dall'intelligenza artificiale applicata alla cucina, alle normative di origine dei prodotti del territorio (con un monito alla Regione Liguria a occuparsene maggiormente), al ruolo e all'importanza del Centro Studi nella difesa delle eccellenze agroalimentari italiane. Interessanti gli spunti emersi dalla

tavola rotonda con gli interventi dei Delegati, con i quali si è discusso della difesa della territorialità dei prodotti e del *dumping* dei Paesi terzi; dell'inflazione in cucina e della sostenibilità economica dei prodotti italiani, sino ad arrivare al ruolo centrale della Camera di Commercio nel deposito delle ricette. Il dottor Pronzati ha poi ricordato l'episodio giovanile ove conobbe Orio Vergani a Milano e le conseguenze di tale incontro sulla scelta di fare giornalismo enogastronomico. Al termine dei lavori, la riunione conviviale celebrativa è iniziata con un sontuoso aperitivo nello splendido giardino "segreto" del Palazzo, cui è seguita la cena, nelle sale affrescate, che si è conclusa con una grande torta celebrativa. Durante la serata, è stato investito ufficialmente il Prefetto di Genova, Renato Franceschelli, quale Accademico onorario della Delegazione.





### Lombardia

#### BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

### Architettura e Franciacorta Docg

Visita alla nuova cantina "MonteRossa".

**B**ellissima serata per la riunione conviviale della Delegazione, che si è ritrovata nella nuova sede di "MonteRossa", storica azienda vinicola a Barco di Cazzago San Martino (Brescia). Emanuele Rabotti ha raccontato la storia della sua azienda trasmettendo agli Accademici la grande passione con cui, da più di cinquant'anni (l'azienda è stata fondata dai suoi genitori nel 1972), vi si producono eccellenti vini. Non è soltanto la storia di una realtà economica importante per la Franciacorta, con oltre 500.000 bottiglie di metodo classico Docg prodotte ogni anno, ma anche il racconto di una famiglia che ha sempre guardato oltre, con una visione imprenditoriale illuminata e all'avanguardia. L'Accademico Pierangelo Scaroni ha spiegato come sia stata progettata la nuova struttura cercando di realizzare la volontà della proprietà di creare un ambiente di lavoro il più piacevole possibile. Dopo una degustazione di *finger*



*food*, la serata è proseguita a tavola, con un menu curato dallo chef Alberto Bittu del ristorante "Come una volta" di Rovato: tartare di trota con mousse di guacamole e polvere di limone; gran risotto allo spumeggiare di Cabochon con gelato alla barbabietola; coregone con verdure croccanti e, per finire, carpaccio di ananas marinato con gelato al cocco. In degustazione, oltre ai grandi classici di MonteRossa, un loro vino molto particolare: il "Bastione Pusterla", un bianco prodotto con uva autoctona Invernenga, proveniente dalle pergole secolari del vigneto urbano più grande d'Europa, situato nel cuore di Brescia alle falde del Bastione della Pusterla. (Paolo Clerici)

### Trentino - Alto Adige

#### BRESSANONE

### Dalla terra alla tavola

Nel ristorante-fattoria, dove la provenienza degli ingredienti è "dietro l'angolo".

**S**apere da dove viene ogni prodotto che si porta in tavola, dove cresce, che cuore e anima racchiude: questa è la filosofia del ristorante "Spre-

chenstein". Se si chiede al titolare Soufien da dove provengano gli ingredienti della sua cucina, risponderà: "direttamente da qui", o "proprio da dietro l'angolo".

### MANTOVA

### Una serata all'insegna dell'arte e della tradizione

Illustrati due dipinti, di Mantegna e Caravaggio, che raffigurano il paesaggio che si vede dal ristorante.

**L**a chiusura del primo semestre della Delegazione si è tenuta a pochi passi dalla città dove Andrea ed Ekla Martini gestiscono lo storico locale "Il Rigoletto". Una serata all'insegna dell'arte e della tradizione nel bel *dehors* del ristorante con vista sullo spettacolare *skyline* di Mantova. Nel corso del convivio, il Delegato Omero Araldi e l'Accademico Giovanni Pasetti, storico dell'arte, hanno illustrato due dipinti, di Mantegna e Caravaggio, che raffigurano il paesaggio visto dal Castello di

San Giorgio, dove ora si trova "Il Rigoletto" e, da secoli, una locanda con stazione per cavalli. La scelta dei prodotti per i piatti serviti è stata legata alla stagionalità e, il più possibile, al territorio e ai dintorni, fra tradizione gastronomica mantovana e innovazione. La cena ha soddisfatto tutti gli Accademici, i quali, alla consegna del guidoncino, hanno tributato un convinto applauso al giovane chef Andrea, spronandolo a proseguire nel lavoro di ricerca e perfezionamento. (Omero Araldi)



Nel ristorante-fattoria sono allevati i bovini Wagyu, i maiali Pata Negra e Schwäbisch Hall che forniscono carne di alta qualità organolettica e nutrizionale. Il latte delle mucche Jersey viene lavorato nel caseificio della fattoria dando vita, per esempio, a un burro profumatissimo. Mangimi locali, sorgente di montagna propria, una manciata di erbe, questo è il segreto. Tutto ciò che non proviene dalla fattoria stessa, Soufien lo ottiene dai contadini nelle immediate vicinanze. Conosce ognuno di essi personalmente, il modo in cui lavorano e la passione che condividono. I piatti, vista l'altissima qualità della materia prima, si possono

concedere il lusso della elegante semplicità. Cotture rispettose della materia prima, impiattamento sobrio e senza inutili orpelli. L'atmosfera del ristorante è un connubio di eleganza e accoglienza, grazie a un arredamento raffinato che crea un ambiente rilassante e caldo. Il personale, cortese e professionale, si è dimostrato attento a ogni minimo dettaglio, offrendo un servizio di qualità. Cieliegina sulla torta, la vista sul castello e sulla vallata sottostante. Non da meno è la carta dei vini: una selezione curata con attenzione che abbraccia tanto i prodotti vinicoli locali quanto quelli internazionali.

## Veneto

### ALTO VICENTINO

#### Festeggiamenti per il ventennale

Alla presenza di numerosi Delegati del Veneto, sono stati celebrati "venti anni di gusto" e di passione accademica.

La Delegazione, nel corso di un pranzo conviviale, ha festeggiato i suoi vent'anni dalla costituzione presso il ristorante "Locanda Perinella", a Brogliano (Vicenza). Ha partecipato all'evento un folto numero di Delegati del Veneto. Il convivio si è basato esclusivamente su piatti realizzati con prodotti del territorio, fra cui spiccavano l'erba marsina (frittelle), la carota selvatica (*Daucus Carola*), gli gnocchi con le patate De.Co di Selva di Trissino e i vini abbinati ai vari piatti come il Durello locale sia spumante sia fermo.

Il Delegato ha riassunto in breve la storia della Delegazione e le varie tappe dell'attività accademica, iniziata, nel 2003, proprio nello stesso locale, allorché il Delegato Luciano Rizzi riceveva, dalle mani del Presidente Pino Dell'Osso, la campana accademica, alla



presenza del Delegato di Vicenza di allora, Giorgio Tassotti, anch'egli presente al pranzo. Indubbiamente si è trattato di "venti anni di gusto" così come riportato nel dolce realizzato dalla pasticceria Roberto Agosti di Schio. Al termine del convivio, la Delegazione ha donato ai partecipanti un piatto commemorativo dell'evento, mentre i sei Accademici fondatori della Delegazione sono stati fotografati con il dolce del ventennale realizzato per l'occasione, in cui spiccava il logo dell'Accademia 1953-2023, visto che quest'anno si festeggiano i 70 anni della sua fondazione. (Renzo Rizzi)

## Emilia Romagna

### IMOLA

#### Consegna del Diploma di Buona Cucina al ristorante "Popeye"

Qualità, bontà e gioventù si sposano perfettamente con l'ospitalità.

Il "Popeye" è senz'altro uno dei ristoranti imolesi dove il connubio tra la qualità intrinseca di bontà e la gioventù si sposano

perfettamente con l'ospitalità. Questo vien da pensare quando, a fine pasto, si varca l'ampia porta vetrata di uscita del locale, un

## ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

#### "Polesine, cultura da gustare"

Festeggiati i sessanta anni della Delegazione nel corso di un evento organizzato dall'Istituto "G. Cipriani" di Adria.

Nell'ambito della XIV edizione della manifestazione "Polesine, cultura da gustare" organizzata dall'I.P.S.E.O.A. "G. Cipriani" di Adria, sono stati festeggiati i sessanta anni della Delegazione. Dopo un buffet iniziale di preparazioni a base dei prodotti tipici locali degli artigiani della C.N.A., ci si è spostati nell'ampio salone dell'Istituto per il pranzo, preceduto dai saluti della Dirigente Scolastica Lorenza Foggagnolo e del Delegato Giorgio Golfetti che ha ricordato i settanta anni dell'Accademia e i sessanta anni della Delegazione. I vari piatti che si sono succeduti hanno costituito una *summa* del lavoro dei ragazzi durante l'anno scolastico, in vista

di questo evento di chiusura, e hanno spaziato dai pesci alle carni, alle paste, alle verdure e ai dolci, tutti preparati con prodotti del territorio e serviti ai tavoli con precisione dagli alunni. Alla fine, nel corso degli interventi istituzionali, l'Accademico Giovanni Battista Scarpari ha ripercorso la passata collaborazione tra la scuola e la Delegazione, che ora finalmente riprende dopo alcuni anni di sosta. Il DCST Veneto, Roberto Robazza, ha chiuso complimentandosi con allievi e professori per la qualità del loro lavoro e l'alta professionalità dimostrata sia nell'accoglienza sia nel servizio in sala e nella cucina. (Giorgio Golfetti)



piccolo gioiello della ristorazione imolese. A guidarlo è Mattia Mezzetti, figlio di cotanto padre, divenuto famoso per la sua pannoteca, che dopo aver fatto la gavetta con grandi cuochi, sulle radici paterne ha fatto crescere una di quelle realtà di cui Imola abbisogna. Niente di stratosferico o irricognoscibile nei piatti, ma tutto ampiamente riconoscibile e riconducibile al territorio. E

qui sta il valore di questa cucina, perché ricerca e accuratezza nella presentazione dei piatti lanciano segnali che il gusto accoglie con piacevolezza e talvolta anche con un pizzico di meraviglia. Insomma, ce n'è quanto basta per motivare l'avvenuta consegna del Diploma di Buona Cucina che la Delegazione ha consegnato al ristorante. Un premio destinato a quei locali che operano nel rispet-



to della tradizione e della qualità degli ingredienti, divenendo un emblema di una ristorazione in crescita. Va da sé che è tutta la

brigata, tra cucina e sala, che sale sul podio in un mix perfetto che questa armoniosa gioventù riesce a creare. (Antonio Gaddoni)

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

#### SETTEMBRE

16 settembre - **La Spezia**

Convegno "La Villa Romana del Varignano: un percorso fra passato e presente nella 'cultura' olearia"

16 settembre - **Milano, Milano Brera, Milano Duomo, Milano Navigli**

Convegno "La cucina monastica e Chiaravalle"

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"

30 settembre - **Campobasso**

Convegno "La storia del caffè - dalla piantina alla tazzina"

#### OTTOBRE

7 ottobre - **Catania**

Quarantennale della Delegazione

Convegno "Pasta, grano duro, Sicilia: un trinomio inscindibile"

7 ottobre - **Formia-Gaeta**

Convegno "Loliva di Gaeta Dop"

13 ottobre - **Pinerolo**

Convegno "Glara, Goffri e Cajettes: storia e tradizioni della cultura alpina"

19 ottobre - **Cena Ecumenica**

Il riso, il mais e gli altri cereali (grano, farro, orzo, avena, segale) nella cucina della tradizione regionale

#### NOVEMBRE

4 novembre - **Chieti**

Convegno "A tavola non si invecchia" e Panarda del Settantennale

13-19 novembre - **VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**  
"A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto"

### Toscana

#### MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

### Festeggiati i 40 anni della Delegazione

*L'Istituto Alberghiero "F. Martini" ha ospitato l'evento.*

**C**ena del 40° anniversario della Delegazione, con la partecipazione di numerosi Accademici e rappresentanti delle Delegazioni vicine. Prova superata dalla scuola ospitante, l'Istituto alberghiero "F. Martini", con alunni e insegnanti, con esito buono a giudizio dei più e qualche ingenerosa valutazione di pochi. Tutte apprezzate le portate del menu, con l'eccezione del secondo piatto, giudicato "asciutto", e festeggiata la tor-

ta "dedicata". Assai graditi i vini proposti e ben valutata la prestazione delle brigate di ricevimento, cucina e sala. Il Delegato onorario Doretti ha rievocato, in apertura, i primordi della Delegazione, mentre il Delegato Giovannini ha sottolineato con piacere la presenza amichevole delle altre Delegazioni e dei numerosi Accademici, auspicio e garanzia di altri 40 anni di vivace attività. Al termine, distribuzione di un ricordo della serata.



### MUGELLO

### "Profumi e sapori a corte, nel Mugello dei Medici"

*Una lista delle vivande volta a ripercorrere la storia di questa grande famiglia.*

**L**a Delegazione si è riunita, alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, presso il ristorante "Teatro dei Medici", nella suggestiva Villa La Torre, a Scarperia (Firenze), per il convito "Profumi e sapori a corte, nel Mugello dei Medici". Una cornice elegante e festosa, ideale per accogliere i nuovi Accademici, Libuse Babakova, Francesca Guerra, Maria Chiara

Vitartali, Orazio Guerra e Pasquale Petrone. Il Simposiarca Luca Capecchi, appassionato d'arte e grande cultore dei Medici, ha selezionato una lista delle vivande volta a ripercorrere la storia di questa grande famiglia, tramite alcuni dei piatti preferiti dai suoi più illustri esponenti nel periodo granducale. Una sequenza di preparazioni che ha permesso di comunicare agli Accademici i gu-

sti e le peculiarità delle portate presenti sulle tavole di Caterina regina di Francia, dei granduchi Cosimo I e Cosimo III e degli ultimi Medici, l'elettrice palatina e Gian Gastone, che rappresentano una grande e avvincente pagina di storia del territorio. Un raffinato millefoglie, con sopra lo stemma

mediceo, e il brindisi con Elisir di rose hanno accompagnato i saluti, insieme ai ringraziamenti al cuoco Paolo Horove e alla moglie Violetta. Una serata significativa, che ha catturato i numerosi Accademici e ospiti, anche per l'ambientazione e per l'atmosfera. (Monica Sforzini)

## Umbria

### COORDINAMENTO TERRITORIALE DELL'UMBRIA

#### Lo zafferano nel territorio umbro

*Negli antichi luoghi di produzione sono riprese le coltivazioni.*

**A**lla presenza di tutti i Delegati umbri, si è svolta la riunione del coordinamento territoriale, guidata dal CT Guido Schiaroli e allietata, con le sue notevoli conoscenze territoriali e storiche, dal DCST Giuseppe Fatati. Tema del giorno, lo zafferano nel territorio umbro, prendendo spunto dalla stampa del trattato *Lo zafferano tra Cascia e Spoleto, una storia ritrovata*, che è stato donato ai partecipanti.

L'esposizione di Fatati ha toccato punti storici e aneddoti molto accattivanti; a turno, poi, i Delegati hanno raccontato le loro attività svolte e i programmi futuri, con piena soddisfazione del CT. Al termine della riunione conviviale, la sorpresa della ciaramicola, dolce tipico del territorio di Perugia, che è stato degustato dai commensali e la cui ricetta verrà depositata in Accademia. (Giuseppe Benedetti del Rio)

## VALLI DELL'ALTO TEVERE

#### Il sole nel bicchiere

*Riunione conviviale con indovinello sul nome del digestivo gustato: lo "Strega", oggi un po' dimenticato.*

**L'**idea di un indovinello, nella presentazione di un digestivo gustato nel corso della riunione conviviale, tenutasi nell'elegante complesso con piscina, parco e sale a vetrate di Poggiomanente (Perugia), è stata molto apprezzata dagli Accademici e ospiti. E così, "il sole nel bicchiere" ha suscitato

vivo interesse e varie sono state le indicazioni di diversi digestivi. Solo dopo molti tentativi, una signora grida "Strega", ricordando il padre che, come una cerimonia, a fine pasto portava in tavola una bellissima bottiglia, alta e slanciata, che, colpita dalla luce del sole, lanciava luminosi raggi gialli. Lo "Strega" è un digestivo nato a Be-

## Marche

### FERMO

#### Convegno su "Convivio e Convivialità"

*Grande successo e partecipazione per un evento che ha visto illustri oratori alternarsi in apprezzati interventi.*

**G**randissima partecipazione e successo per il convegno promosso dalla Delegazione, con il patrocinio della Provincia di Fermo e del Comune di Porto San Giorgio, presso la Sala Meeting dell'Hotel "Caminetto" di Porto San Giorgio, sul tema: "Convivio e Convivialità". Dopo i saluti delle Autorità, si sono susseguiti gli apprezzati interventi del professor Diego Poli, dell'Università di Macerata, responsabile della sezione di Linguistica, sul tema "Il sapore del sapere fra simposi e banchetti"; dell'Accademico Lando Siliquini, Presidente del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea, su "Convivialità è condivisione"; di Monsignor Vinicio Albanesi, Presidente delle Comunità di Capodarco, tra i fondatori del Coordinamento delle comunità di accoglienza, su "Farò la Pasqua da Te" (Matteo 26,14-19); del Vi-

ce Presidente Vicario e Delegato onorario di Chieti, Mimmo D'Alesio, su "La convivialità fra gusto e buongusto". A lui, è stata donata una targa ricordo dal Sindaco di Porto San Giorgio.

Nell'occasione, sono stati consegnati il distintivo e il diploma per i 35 anni di appartenenza al Consultore Stefano Jacovacci, e a Sergio Sadotti, Delegato onorario di Ascoli Piceno, e il distintivo e il diploma di appartenenza da 25 anni a Paolo Ulissi, già Delegato di Ascoli Piceno.

I festeggiamenti sono proseguiti nel ristorante dell'hotel con un pranzo sul tema: "Territorialità, tradizione e stagionalità", con pesce freschissimo alla base delle più tipiche ricette della mariniera sangiorgese, e la torta San Giorgio, classica preparazione gelato della cittadina. Ringraziamenti ai Simposiarchi Maura Raccichini e Cristofaro La Corte.



nevento, nel lontano 1860. Perché un nome così strano? Semplicemente perché Benevento, come vuole la leggenda, era il ritrovo di tutte le streghe del mondo. Digestivo di notevole gradazione, si ottiene da oltre 70 erbe, tra cui la menta, il finocchio, la noce mo-

scata, la camomilla e l'infusione dello zafferano che è l'artefice del bellissimo colore. Oggi, lasciato un po' nel dimenticatoio, merita senz'altro un riscatto, in quanto rappresenta un'ottima ricetta italiana a chiusura di generosi convivi. (Patrizia Perniola Morini)



### Abruzzo

#### AVEZZANO E DELLA MARSICA

### Pescatore prima, agricoltore poi, tra storia e leggenda

*Un convegno di alto profilo sulla carota Igp e biologica della Piana del Fucino.*



Il convegno organizzato dalla Delegazione, è risultato di alto profilo. Il tema è stato “La carota Igp e biologica della Piana del Fucino”. Partendo da Umbrone “uomo del Lago Fucino, valoroso guerriero ma anche sacerdote”, la scrittrice Francesca Trinchini ha accompagnato l’uditorio, evento dopo evento, fino a saldare i tre elementi della leggenda dei Marsi: il serpente, Angizia, il Lago Fucino. Elementi che oggi i marsicani, passati da pescatori ad agricoltori, conservano nel folklore e nella tradizione. La neuro psichiatra infantile Rita Di Censo ha ricordato quanto i bambini siano tra i commensali più difficili da soddisfare, specialmente se si tratta di mangiare le verdure. Fortunatamente, però, le carote sono apprezzate dalla maggior parte di loro. Ha destato curiosità il particolare intervento dell’Accademica, ricercatrice in medicina sperimentale ed endocrinologia Patricia Giosuè, che ha concluso citando la recente ricerca di una Università iraniana sugli effetti positivi di una dieta a

base di carote su circa 90 donne affette da disfunzioni della sfera sessuale. A seguire, l’imprenditore agricolo Domenico Panella ha messo a nudo le dinamiche e le problematiche legate alle coltivazioni biologiche e all’importanza delle nuove tecnologie per far fronte alle avversità dei cambiamenti climatici. L’agronomo Manfredi Tricca ha sottolineato la necessità di preparare i giovani agrotecnici e agronomi approfondendo lo studio del suolo e della sua conservazione, lo sviluppo di nuovi itinerari agronomici, l’uso sostenibile dell’acqua. Articolate le conclusioni del convegno affidate al Vice Presidente Vicario Mimmo D’Alessio che ha stigmatizzato: “La carota è stata la regina del simposio, ben raccontata dai relatori, molto preparati e affascinanti nelle esposizioni”. Il convegno è stato coordinato dal Delegato Franco Santellocco Gargano e moderato dal Presidente dell’Ordine dei Giornalisti Abruzzo, Stefano Pallotta. (Franco Santellocco Gargano)

### Convivio fucense

*Dalla terra alla tavola, delizie dal colore arancione.*

Il convivio ha trovato nella bellezza del complesso storico “Il Casale” di Aielli, piccolo centro diventato famoso nel mondo per i suoi “murales”, ampia disponibilità ad approntare un menu (come da puntuale richiesta del Simposiarca Walter Spera) a base prevalente della patata e della carota Igp, gioielli dell’agricoltura fucense. La parte culturale è stata trattata dall’Accademico fra’ Emiliano Antenucci con il “Il nostro amico orso”, il quale ha raccontato che l’orso marsicano è tra i più miti che ci siano, goloso, intelligentissimo, con fiuto finissimo e ottimo udito. Grande senso di orientamento, agile nel salire sulle cime degli al-

beri. Calmo in letargo, ha grande energia e forza per difendere i suoi cuccioli e per cacciare il cibo. L’orso marsicano è un guerriero di luce ed è l’animale più amato e più temuto. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha avuto cura di realizzare un elegante segnalibro con l’intera storia dell’orso, ma anche con l’originale “preghiera dell’orso” composta da fra’ Emiliano. In chiusura, il Delegato, affiancato dal Vice Presidente Vicario Mimmo D’Alessio e da Nicola D’Auria, CT e Delegato di Chieti, si è complimentato con i titolari Lino, Enzo e Gianni e con la brigata di cucina per aver utilizzato esclusivamente prodotti del territorio. (F.S.G.)



### CHIETI

### I premi accademici 2023

*Quattro prestigiosi vincitori danno lustro alle produzioni teatine.*

Nella sala consiliare della Provincia di Chieti, la Delegazione teatina ha consegnato i premi accademici 2023 ad aziende e ristoratori del territorio, alla presenza dell’Assessore regionale al Turismo e alla Cultura, Daniele D’Amaro, e dei Sindaci dei premiati. La consegna è stata effettuata dal Delegato e CT per l’Abruzzo, Nicola D’Auria, e dal Vice

Presidente Vicario, Mimmo D’Alessio. A moderare gli interventi, il DCST Maurizio Adezio. Il premio “Dino Villani” è stato conferito alla “totera casolana”, un dolce di pasta frolla riempito di crema pasticciera, del “Bar Colanzi” di Casoli, rappresentato da Guglielmo Colanzi; il premio “Massimo Alberini” è andato alla storica Panetteria Palmarelli di Chieti, rap-



presentata da Maria Grazia Palmarelli; la speciale "menzione accademica", come operatore tecnico della ristorazione in diverse località del mondo, è stata riconosciuta a Fernando Zinni, abruzzese doc di Roccascalegna; infine, è stato concesso il Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Castellana" di Ates-

sa, rappresentato dal proprietario Nicola Ceroli. "I premi accademici - ha commentato il Delegato - costituiscono la testimonianza concreta dell'impegno della nostra istituzione nel valorizzare le realtà che sul territorio rappresentano la più schietta interpretazione del genio locale". (Antonello Antonelli)

## PESCARA

### Street food: gastronomia minore?

*Il convegno, alla presenza del Presidente Petroni, ha analizzato le dimensioni del fenomeno, gli aspetti economico-industriali, le ragioni antropologiche.*



I cibo di strada è stato il tema del convegno che si è tenuto all'Arca Multiplex di Spoltore (Pescara), organizzato dalla Delegazione guidata da Giuseppe Fioritoni. Su tale argomento hanno discusso i relatori Massimo Canali, docente di Economia agraria e agroalimentare dell'Università di Bologna; Gigi e Clara Padovani, giornalisti agroalimentari, e Angelo Cichelli, Presidente del Corso di laurea in Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Chieti, alla presenza del Presidente Pa-

olo Petroni, del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e dei Delegati abruzzesi. Scopo dell'evento, analizzare le dimensioni del fenomeno, gli aspetti economico-industriali, le ragioni antropologiche e il problema della sicurezza alimentare di questo modo di alimentarsi. *Street food* è una modalità di consumare il cibo inusuale per le regole e le abitudini dell'Accademia, ma, oggi, di grande attualità. Secondo le stime della FAO, oltre 2,5 miliardi di persone lo utilizzano. Nei Paesi in

## Le farine proteiche, ultima frontiera dell'industria alimentare

*L'allarme lanciato dal membro del CSFM Leonardo Seghetti.*

**A** due passi dal mare, nello splendido scenario della Costa dei Trabocchi, in un evento accademico guidato dal Delegato Nicola D'Auria, alla presenza del Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, l'Accademico Leonardo Seghetti, docente di Chimica e Trasformazione dei prodotti agroalimentari e membro del CSFM, trattando dei grani e delle farine tipiche dell'Abruzzo costiero e interno, ha lanciato il suo allarme per l'uso, ormai già entrato nella filiera produttiva, delle farine proteiche, ben prima dell'eco prodotta dalle polemiche sul via libera della Ue alle farine provenienti da alcuni insetti. "Esse rappresentano - ha spiegato

- l'ultima frontiera dell'industria alimentare, che segue così una moda sempre più vincente, anche in considerazione della diffusione delle diete proteiche. In Abruzzo, i produttori non dovrebbero avere problemi, neppure economici, con le farine, visto che la regione da sempre alterna la produzione di grani teneri e di grani duri, grazie agli ambienti profondamente diversi che la caratterizzano da Nord a Sud e dalle montagne al mare. Una varietà che annovera anche grani di particolare pregio, dal basso contenuto glutinico e basso indice glicemico, risultando molto digeribili e soprattutto adatti sia alla pastificazione sia alla panificazione" (A.A.)



via di sviluppo, è una necessità; al contrario, in quelli industrializzati costituisce una moda che muove un rilevante volume di affari. Secondo Coldiretti, oltre il 50% degli italiani consumano cibo di strada almeno una volta la settimana, per mangiare in maniera informale, più rapida e meno costosa. Anche alcuni cuochi stellati sono attratti da questa tendenza emergente e scendono in strada a cucinare utilizzando *food truck* molto costosi,

vere e proprie cucine itineranti. Dopo il convegno, la riunione conviviale, stile *street food*: un immaginario viaggio gastronomico di 10 tappe tra le specialità tipiche di alcune regioni italiane, magistralmente organizzato dallo chef Maurizio della Valle del ristorante "Osteria La Corte" in una splendida e suggestiva ambientazione, a cui hanno partecipato 110 ospiti per vivere una diversa esperienza del gusto. (Giuseppe Fioritoni)



### Puglia

#### CASTEL DEL MONTE

### Passaggio della campana

*Una cerimonia molto partecipata nella suggestiva cornice di un'antica masseria.*

In una suggestiva masseria antica della Murgia Nord, a Corato, destinata di recente al ristorante "Borgo Sassi", si è tenuta, a pranzo, una riunione conviviale caratterizzata da particolari eventi accademici: la consegna del diploma e del distintivo all'Accademico Mario Mucci per i suoi 25 anni di appartenenza; l'ammissione di Maria De Mucci e di Laura Losappio come nuove Accademiche; il passaggio del testimone tra il Delegato Antonio Giorgino e la neo Delegata Mariagrazia Iannuzzi Sernia. Giorgino ha evidenziato, con rassicurante e indiscussa certezza, le qualità eccellenti della neo Delegata, per la realizzazione dei programmi futuri, con particolare coinvolgimento delle nuove generazioni per una sempre più diffusa cultura enogastronomica del nostro Paese. Mariagrazia Iannuzzi Sernia ha espresso, anche a nome di tutti gli Accademici della Delegazione, apprezzamento per l'attività svolta, nell'arco di dodici anni, da



Antonio Giorgino, con la consegna della targa, in segno di gratitudine, per il suo impegno appassionato, costruttivo e indimenticabile. È seguito l'intervento del CT della Puglia Nord, Vincenzo Rizzi, che ha evidenziato l'eccezionale impegno di Giorgino in favore della Delegazione, come socio fondatore prima e come Delegato poi, e ha formulato alla neo Delegata gli auguri più belli per sempre migliori successi della Delegazione. Il pranzo, con un menu particolarmente curato, si è concluso con la consegna del guidoncino della Delegazione e della vetrofania 2023 al direttore di sala Lorenzo Girasole, con i complimenti per l'accoglienza e per i piatti tipici realizzati con prodotti di alta qualità.

### Europa

#### PRINCIPATO DI MONACO

### Una serata ricca di iniziative culturali

*Particolare successo anche per il menu, che ha valorizzato piatti della tradizione ligure.*

Si è svolta, con grande successo a tutti i livelli, da quello gastronomico a

quello culturale, la riunione conviviale della Delegazione, presso il ristorante della Société Nauti-

### Calabria

#### VIBO VALENTIA

### Si rinnova la Delegazione dell'antica Hipponion

*Festeggiato l'ingresso di due nuove Accademiche: una nuova linfa che incrementa e impreziosisce l'attività sul territorio.*

Nella splendida cornice delle dolci colline che si adagiano sulla Costa degli Dei, presso il "Popilia Resort", un antico casale ristrutturato nel pieno rispetto del paesaggio, si è riunita la Delegazione per festeggiare l'ingresso delle nuove Accademiche Giuseppina Gemelli e Veronica Fiumara. Esperte in scienze del farmaco, hanno incantato i partecipanti con la loro competenza, sensibilità e spirito di amicizia. Il Delegato Giuseppe Adilardi, nel suo discorso di benvenuto, ha evidenziato l'importanza di nuova linfa che incrementa e impreziosisce l'attività della Delegazione in uno dei territori più interessanti della nostra penisola. La Simposiarca Eleonora Cannatelli, nel presentare le caratteristiche della struttura ospitante, in un fondo di 140 ettari tutti coltivati con alberi di melograno, fichi e susine, ha sottolineato come l'abilità dello chef, nell'elaborazione delle materie prime, abbia sapientemente



coniugato tradizione e innovazione, trattando i prodotti tipici della Dieta Mediterranea, oggi più che mai, di rilevante importanza scientifica. Perfetto il servizio eseguito con professionalità e cortesia, caratteristiche tipiche del Gruppo Callipo che ha realizzato una delle più belle realtà gastronomiche a livello internazionale esaltando i prodotti tipici del territorio vibonese. (Eleonora Cannatelli)

que di Monaco che ha ospitato il prestigioso "U Cian" di Dolceacqua. La serata è stata realizzata con la collaborazione del Sindaco di Dolceacqua, dottor Fulvio Gazzola. Il Delegato Luciano Garzelli ha aperto il convivio, dopo un coinvolgente aperitivo in riva al

mare, salutando alcuni illustri ospiti: il Sindaco di Monaco Georges Marsan e l'Ambasciatore italiano del Principato S.E. Giulio Alaimo, oltre ad autorità locali. La serata è stata ricca di iniziative culturali. Paolo Lingua, CT Liguria, ha presentato il suo ul-



timo saggio storico *Il secolo dei Grimaldi* (De Ferrari Editore) che analizza le vicende di Monaco nel XVI secolo, epoca in cui i Grimaldi consolidano il loro potere e sono protagonisti con Genova della storia europea.

Un particolare successo il menu, per merito dello chef Davide Rebaudo, che ha valorizzato piatti della tradizione come i *barbajuai*, il *brandacujun* e il *turtun* di verdure. Ha inoltre confezionato un primo dal fantasioso nome

di "scrigno di principi e marchesi": ravioli di verdura conditi al pesto; un classico secondo di orata al cartoccio con frutti di mare. Nel dessert "zabaione con michette di Dolceacqua", non poteva mancare la leggendaria "michetta" che riassume una leggenda che, in anticipo sui tempi, esalta la libertà delle donne.

Perfetta la presenza, accanto alle vivande, del Vermentino e del Rossese, eccellenze storiche di Dolceacqua.

## BOSTON

### "Vacanze romane"

*Questo il tema di una serata interamente dedicata alla migliore tradizione gastronomica capitolina.*

**L**a Delegazione ha salutato l'arrivo dell'estate con una cena dal tema "Vacanze romane" svoltasi nella nuova realtà "Via Cannuccia" che ha recentemente avuto un impatto notevole nel panorama gastronomico di Boston e dintorni. Sotto la sapiente organizzazione della Simposiarca Carla Vollarò, lo chef Stefano Quarésima ha deliziato Accademici e ospiti con un menu della migliore tradizione capitolina, portando virtualmente i commensali sul litorale laziale. Dai suppli al pomodoro, alla panzanella, ai pol-

pi, passando per l'immane amatriciana e "cacio e pepe", si è arrivati alla pizza alla pala, alla classica "carbonara" e a una nutrita batteria di maritozzi.

Lo chef Stefano, nato e cresciuto ad Anzio, ha iniziato questa nuova avventura recentemente e ha riscosso già un notevole successo di stampa e gradimento tra gli estimatori della cucina nostrana. Squisitamente a conduzione familiare, il locale punta tutto sulla tradizione delle ricette e sulla preparazione di tutti i piatti nella cucina del ristorante. Alla cena

## Nel Mondo

### Stati Uniti d'America

#### ATLANTA

### Lezione di cucina

*Sotto la guida dello chef, Gli Accademici hanno imparato a fare la pasta a mano.*



**G**ionata meravigliosa! Gli Accademici hanno imparato a fare la pasta a mano con l'executive chef Cole Pate. Per la maggior parte dei membri della Delegazione, quasi tutti americani, era la prima volta. Una lezione di cucina veramente interessante, con la preparazione di cavatelli e salsa alla genovese

che era pressoché sconosciuta alla maggior parte dei commensali. Il fatto di essere tutti insieme, con un grembiule e completamente infarinati, ha creato un'atmosfera davvero piacevole e ha dato modo agli Accademici di aprirsi, di chiacchierare e conoscersi in una maniera che, normalmente, non accade! Un successo!



hanno partecipato anche il fondatore storico della Delegazione, Gianfranco Zaccai e diversi ospiti

che presto diventeranno membri ufficiali della Delegazione stessa. (Enrico Vietri)



## VALLE D'AOSTA

### MONTEROSA

1° giugno 2023

Ristorante "Covalou" di Ilir Kamberi, in cucina Elvira Rrueja. ●Località Covalou 6, Antey-Saint-Andrè (Aosta); ☎016/6685118, cell. 348/282557; ilir68@icloud.com; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** flan di zucca con fonduta e sbriciolata di amaretto; tagliatelle ai funghi; pierrade alla valdostana con verdure alla griglia; tortino al cioccolato.

**I vini in tavola:** Chambave Muscat 2020 (Edoardo Braga); Pinot Noir 2021 (Château Feuillet).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale in un particolare ristorante all'inizio della valle del Cervino, dove una gestione familiare ha regalato un'atmosfera pari a quella di casa propria. Il flan di zucca con fonduta e gli gnocchi di castagne al bleu d'Aoste con miele e speck, sapientemente elaborati dalla chef Elvira, hanno gustosamente confermato le tradizioni culinarie valdostane. Grande sorpresa per la "pierrade" dove l'ottima carne è stata contornata da polenta, formaggi e verdure. Un piacevole finale con il tortino al cioccolato mentre i vini locali serviti hanno dimostrato un accostamento di buon livello.



## PIEMONTE

### ALESSANDRIA

26 maggio 2023

"Itaca Ristorante" del Ristorante Itaca, in cucina Marco Mannori. ●Via Pastren-

go 5, Alessandria; ☎0131/1711050; info@ristoranteitaca.it, www.ristoranteitaca.it, www.facebook.com/pages/Itaca-Ristorante; coperti 30-40. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** lingua di vitello aglio nero ed asparagi; risotto al limone, fave e filetto di ombrina; guancia di manzo affumicata prugne e spinaci; nocciola e zabaione.

**I vini in tavola:** Alta Langa Sei Tremenda (Marco Capra); Gavi di Gavi (Villa Sparina); Barbera d'Asti La Tota (Marchesi Alfieri); Loazzolo, Moscato vendemia tardiva (Borgo Maragliano).

**Commenti:** I locali di un'antica vetreria ospitano oggi questo ristorante in un ambiente *minimal* e contemporaneo. Gli Accademici hanno notevolmente apprezzato le portate preparate dallo chef Marco Mannori che nonostante la giovane età (classe '91), vanta collaborazioni importanti con colleghi stellati e propone una cucina e una visione alla cui base resta ferma la tradizione locale con influenze internazionali e contemporanee. Serata impreziosita dall'ingresso di un nuovo Accademico, Emilio Merlini. Per il tema "Eccellenze della Provincia di Alessandria", il Vice Delegato Giorgio Borsino ha intrattenuto i commensali con nozioni e curiosità su quattro frutti di stagione.

### ASTI

7 maggio 2023

Ristorante "Sotto il campanile" di Barbara Scaglia, in cucina Barbara e Carla Scaglia. ●Fraz. San Giulio 25, San Damiano (Asti); ☎cell.333/1240144; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** aspettando il fritto: sgonfiotti con salame crudo e calici di bollicine; carne cruda battuta al coltello; insalata russa; insalata "Bergera"; gran fritto misto alla moda del Campanile; sorbetto più o meno alcolico.

**I vini in tavola:** Vigna San Francesco, Chardonnay (Novara); Piemonte Barbera Doc (Fratelli Ponte); Bracco Liberato Barbera d'Asti (Novara).

**Commenti:** Quest'anno, l'immane rito del fritto misto si è celebrato in una simpatica trattoria di campagna. La giovane ed entusiasta cuoca ha offerto una versione

personale servita con abbondanza e ottima tempistica. Tutto buono, ma superlativa la frittura dolce di semolino. Da non dimenticare la carne cruda che rasentava la perfezione e che ha fatto venire voglia di tornare a provare i piatti. Prima di cena i Simposiarchi Grazia Perosino e Alberto Gai hanno illustrato la storia del Campanile e l'abbinamento dei vini. Indubbiamente un locale che merita di essere seguito! Erano presenti Mauro Frascisco Delegato di Torino, Paolo Gallo Vice Delegato e Massimo Calliera da Vercelli.

### BIELLA

19 maggio 2023

Ristorante "Agriturismo Tenuta La Valletta" di Giovanni Reggiani, in cucina Fabio Cova. ●Frazione San Silvestro, Mottalciata (Biella); ☎0161/1706086; info@societaagricolamontana.it, societaagricolamontana.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6-26 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con toma della Valsesia, caciatorini nostrani e focaccia; manzo (tonnato) di Highland Beef bio cotto al rosa con salsa tonnata alla maniera antica e polvere di capperi; carpaccio di Highland Beef bio con crema di acciughe e misticanze primaverili; riso Carnaroli bio dop di Baraggia Biellese e Vercellese ai porri stufati, salvia e limone; piccola tartare di Highland Beef bio con fiocchi di sale alle erbe e finocchi ghiacciati; mini hamburger di Highland Beef bio con il suo pane dedicato e chips di patate alla paprika; zabaione al Moscato con fragole fresche e *sablé* bretone.

**I vini in tavola:** Druma Rosa di uve Nebbiolo; Nebbiolo sfuso (Reggiani).

**Commenti:** Il menu, offerto dall'agriturismo Tenuta La Valletta, si basa sui suoi prodotti biologici e di qualità: la carne proveniente dall'allevamento della razza *Scottish Highland*, il riso Dop Carnaroli e il vino Nebbiolo. I Simposiarchi Bonino e Maffeo hanno orchestrato una serata all'insegna della storia della tenuta agricola, immersa nel verde della Baraggia biellese e presentata dal titolare Giovanni Reggiani. Lo chef Fabio Cova, proveniente da esperienze in ristoranti rinomati, ha declinato i prodotti in diversi piatti rappresentativi. È stata una cena all'insegna di una carne dal gusto saporito e abbinata ad alcuni vini dell'azien-

da. Serata istruttiva terminata con i ringraziamenti di rito.

### CUNEO-SALUZZO

13 maggio 2023

Ristorante "Antica Corona Reale" di "Antica Corona Reale" Ristorante dal 1815 di Giampiero Vivalda, in cucina Giampiero Vivalda. ●Via Fossano 13, Cervere (Cuneo); ☎0172/474132; info@anticacoronaareale.it, www.anticacoronaareale.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9,5.

**Le vivande servite:** aperitivo; la nicoise a Cervere; ravioli di seirass del fen su insalatina di asparagi di Poirino; capretto di Roccaverano allo spiedo d'ulivo con verdure di primavera croccanti e pure di patate d'Entracque; sentieri langaroli: piccola degustazione della tradizione; piccola pasticceria; pane e grissini stirati a mano dell'AtelieReale.

**I vini in tavola:** selezione di vini in abbinamento.

**Commenti:** Pranzo eccellente in un locale storico, guidato dalla maestria dello chef Gian Piero Vivalda, accompagnato da Christian Conidi. L'Antica Corona Reale si fregia delle due stelle Michelin. Ricco l'aperitivo servito nel giardino in stile provenzale, seguito dai piatti serviti in due sale contigue, dove il servizio e la cura dei particolari sono risultati impeccabili. Sensazioni e profumi della Langa nella degustazione dei dolci della tradizione. Riunione conviviale arricchita dalla gradita presenza dello scrittore Marco Bonatti che ha appassionato i commensali con le avventure del cibo e del gusto nella *Divina Commedia*. Applausi finali e massimo dei voti all'acclamato Gian Piero Vivalda.

### NOVARA

### MONFERRATO

### VERABANO-CUSIO

8 giugno 2023

Ristorante "Da Giò" della famiglia Brovelli, in cucina Carlos Molinari. ●Via al Campeggio, 8/10, Lesa - Fraz.ne Solcio di Lesa (Novara); ☎0322/77086, cell. 333/6392327; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a fine febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** alborelle fritte; luccio alla gardesana, rotolino di coregone in carpione, carpaccio di trota

di lago affumicata; garganelli al ragù di storione su crema di burrata al basilico; luccio perca alla mediterranea, filetti di pesce persico burro e salvia; ananas allo zenzero con gelato alla mela verde.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg Brut (Vezzoli); Roero Arneis Le madri (Michele Chiarlo).

**Commenti:** Riunione conviviale con le Delegazioni Monferrato e Verbano-Cusio, sul tema "pesce di lago". Relatore Giorgio Brovelli, uno degli ultimi pescatori del lago. Ha raccontato la sua vita sul lago, le sue avventure, anche pericolose, le caratteristiche dei pesci serviti, da lui pescati la notte precedente. Pesce freschissimo, molto buono e leggero, cucinato con capacità dal cuoco Carlos Molinari che ha ricevuto gli applausi di tutti. Piatti preferiti: luccio alla gardesana e garganelli allo storione. Il ristorante, nel periodo estivo, è ubicato in un grande barcone ancorato nel romantico golfo di Solcio: si cena sull'acqua. Serata che ha cementato le amicizie tra gli Accademici delle tre Delegazioni.

#### PINEROLO 31 maggio 2023

"Agriturismo dai Dellerba" di Alex e Andrea Dellerba, in cucina Leonilde Riondella. ● Strada Costagrande 124, Località Santa Brigida, Pinerolo (Torino); ☎ cell. 366/5060299; fruttidella-collina@gmail.com, www.daidellerba.it, Facebook Instagram; coperti 90+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura: aperto dal lunedì al giovedì su prenotazione, solo a cena; gli altri giorni sempre aperti pranzo e cena. ● Valutazione 7.

**Le vivande servite:** banchetto esterno con salumi, formaggi e bruschetta di lardo e miele; flan verde con cracker; risotto alle erbe selvatiche; roastbeef con patate al forno; cheesecake alle fragole.

**I vini in tavola:** Brigit Bianco di Favorita; Brigit rosé di Freisa; Remu assemblaggio vigne vecchie, Brigit Neir Freisa (tutti cantina Dellerba).

**Commenti:** La cascina era quella dei nonni, poi ristrutturata ed ora diventata un agriturismo. All'attività nell'orto si affianca l'allevamento degli animali, la coltivazione della vite e la produzione del vino. Dopo l'aperitivo in cortile, dal quale si gode una magnifica vista sulla pianura, la cena è stata consumata nella sala

interna al piano terreno. Caratteristica di tutti i cibi consumati, quella della territorialità: più che chilometro zero... metro zero. Nel corso della riunione conviviale, l'Accademico co-Simposiarca Ilario Manfredini ha presentato la cantina e i vini serviti, mentre a fine cena la Simposiarca Ermelinda Bongiovanni ha commentato i piatti.

#### TORINO 24 maggio 2023

Ristorante "Aroma" di Diego e Denis Lamarca, anche in cucina. ● Via Monferato 23, Torino; ☎ 329/3254972; info@aromaristorante.it, www.aromaristorante.torino.it; coperti 40. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** insalatina russa; uovo croccante, asparagi e spuma di parmigiano; tagliolino alla *bouillabaisse*; filetto alla *Wellington* con terrina di patate alla crema Parmentier; bomba al cioccolato e pesca; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Millesimato Alta langa Docg Pas Dosé (Contratto 1867); Derthona Timorasso Colli Tortonesi Doc (Walter Massa); Briccolero Dogliani Docg (Chionetti); Barolo chinato Distilleria Santa Teresa (F.lli Marolo).

**Commenti:** Questo piccolo e accogliente locale è situato in Borgo Po, ai piedi della collina, a pochi passi dalla chiesa della Gran Madre e dall'omonima piazza. La cucina dello chef Diego è frutto di una fusione tra le sue origini piemontesi e le sue esperienze all'estero, con ottimi risultati. Decisamente apprezzati i tagliolini, veramente piacevoli per il loro condimento gustoso e pieno di sfaccettature, e il filetto, di qualità ottima e cucinato in maniera perfetta. Il dolce-bomba, bello da vedere e gradevole al palato, ha degnamente concluso la cena. Vini in accompagnamento ottimi, sevizio accurato e attento.



#### LIGURIA

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 27 maggio 2023

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ● Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎ 0182/555118, cell. 333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** insalata di mare con asparagi violetti di Albenga; asparagi violetti di Albenga con burro di alpeggio delle valli Ingaune e Parmigiano Reggiano 24 mesi; ravioli ripieni di polpa di pesce locale con punte di asparagi violetti di Albenga e gamberi rosa di Imperia; pesce di lenza al forno con mazzetto di asparagi violetti di Albenga e patate di Calizzano; tartellette con crema pasticcera e frutta fresca.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Vigne Veggie 2021; Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino Costa de Vigne 2021 (tutti Azienda agricola Massimo Alessandri).

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale dedicata a uno dei prodotti più caratteristici della Piana di Albenga: l'asparago violetto, declinato in vari modi con ricette classiche perfettamente riuscite. C'è l'imbarazzo della scelta per dire qual è il migliore, forse l'insalata di mare per varietà e freschezza dei prodotti e i ravioli. Senza dimenticare il pesce e il classico asparago burro e parmigiano, una vera delizia stagionale, purtroppo di breve durata ma di grande emozione olfattiva e gustativa. Vini in tavola squisiti e servizio cortese e preciso, ben coordinato da Luciano Alessandri, storico patron del locale. Da ritornare sempre con lo stesso entusiasmo.

#### GENOVA-GOLFO PARADISO 22 maggio 2023

Ristorante "Da o Vittorio" di Gianni e Vittorio Bisso, in cucina Roberto

Concas, Samuel Orsinger e Giuseppe Bizioti. ● Via Roma 160, Recco (Genova); ☎ 0185/74029; info@davittorio.it; coperti 150. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9.

**Le vivande servite:** cono di frittini di Sottoripa, focaccia di Recco col formaggio Igp, culatello di Zibello, salame di Felino, gambero di Santa con zucchine marinate e *prescinseua*, bignet con baccalà mantecato e cipolle in agrodolce, ostriche *Tsaraskaya*; ravioli del Golfo con frutti di mare; pesce nostrano del giorno al sale con verdure grigliate; sorbettino; torta chantilly con fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore Banda Rossa Docg millesimato 2022 (Bortolomioli); Pigato Doc 2022 Cascina Feipu Delo (Massaretti); Brachetto d'Acqui Docg (Giacomo Bologna).

**Commenti:** Cena di gran classe predisposta in due sale differenti. Nella Sala dei Cavalieri c'è stata una cascata di antipasti dove la tradizione si è accompagnata, in piena armonia, con il pregiato gambero del mare di Santa Margherita e poi con i bignet. È stata la novità dei sofisticati e raffinati ravioli di pesce con frutti di mare seguiti da un impeccabile branzino al sale. Piacevolissimo il sorbettino seguito poi da una classica torta chantilly. La cena si è imposta per la perfezione delle esecuzioni e dal livello equilibrato dei sapori, il tutto in un servizio impeccabile e al tempo stesso cordiale.

#### SAVONA 20 maggio 2023

Ristorante "Quintilio" di gestione familiare, in cucina Luca Bazzano. ● Via A. Gramsci 23, Altare (Savona); ☎ 019/5800; rquintilio@libero.it, www.ristorantequintilio.it; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 9,25.

**Le vivande servite:** verdure ripiene, frittelle di borragine, fazzini altaresi, insalata di panissa e cipollotto dell'orto; riso in cagnone, corzetti con sugo di funghi secchi e salsiccia; coniglio alla Maria Luigia (erbe aromatiche, olive taggiasche e capperi); cassata altarese.

**I vini in tavola:** Mataosso; Lumassina; Cruvin.

**Commenti:** Ambiente silenzioso ed estremamente accogliente. Servizio



LIGURIA segue

a tavola perfetto ed esemplare, di sobria semplicità e rigore. La cucina dello chef Luca è sicura, di ottima tradizione, con un'impronta ligure-piemontese di solido equilibrio nel rispetto della tradizione. L'ex Delegato altarese Aldo Saroldi invitato dalla Delegata, con il suo commento di massimo esperto, ha sottolineato la tecnica del giovane chef così preciso e con una mano da grande cuoco, capace di lampi di innovazione fin nella eccellente tradizione di una classica cucina di stile e accurata.



## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE 31 maggio 2023

Ristorante "Tre 2 Restaurant" di ristorante Enoteca d'Elite di Furlani E. & C. snc, in cucina Enrico Furlani. ●Corso Sempione 242, Legnano (Milano); ☎0331/441961; tre2restaurant@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie lunedì e martedì; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** tentacolo scottato su purea di patate Agata, rosellina di salmone affumicato, crostino con acciughe del cantabrico e burrata, cozza norvegese gratinata, alghe marine pastellate, ravioli al nero con crema di latte al salmone, orata al forno con salsa di crostacei e patate al forno, torta al cioccolato home made.

**I vini in tavola:** il Feudo grand cuvée brut (GVP - Redavalle).

**Commenti:** Nelle botti piccole c'è il vino buono e forse anche per i ristoranti il piccolo è meglio. Nel locale gestito dallo chef e patron Enrico Furlani la capienza è contenuta; l'ambiente è tranquillo e intimo, buone le proposte nel menu, interessanti e con tanto potenziale che si coglie da alcuni sapori non banali, però manca ancora qualcosa. Il servizio, gestito da Cristina (moglie dello chef), è attento e puntuale. In alcune vivande servite il sapore dell'ingrediente principale è stato troppo enfatizzato e ne ha snaturato l'armonia anche se tutto sommato la cena è risultata piacevole.

turato l'armonia anche se tutto sommato la cena è risultata piacevole.

### ALTO MILANESE 31 maggio 2023

Ristorante "Locanda dei Gemelli" di Andrea Zuccolo, anche in cucina. ●Via Merano 7, Pregnana Milanese (Milano); ☎02/9027290; www.locandadeigemelli.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bruschetta della casa, canapè caldi di sfoglia, tagliere di salumi al coltello con mozzarelline di bufala, sottaceti; risotto mantecato nella forma di parmigiano, paccheri cacio e pepe; tagliata di manzo su pietra ollare con patate al forno; torta dei Gemelli farcita con crema chantilly.

**I vini in tavola:** Pinot rosé Igp Oltrepò Pavese, Moscato filtrato dolce Igp (tutti Luciano Brega, Montù Beccaria).

**Commenti:** L'esperienza di 38 anni di attività maturati quale chef e patron da Andrea Zuccolo caratterizzano l'ambiente con la sua aria un po' retrò ma con uno slancio verso il futuro. Il carattere estremamente gioviale del patron mette subito i commensali a proprio agio e si affianca alla serenità professionale che si trasfonde anche nei piatti che vengono serviti accompagnati sempre dalla presentazione tecnica con elenco degli ingredienti e della provenienza delle materie prime, scelte con attenzione. Soddisfazione unanime dei convitati che hanno sottolineato il simpatico coinvolgimento realizzato dal patron Zuccolo che ha ben meritato un caldo grazie.

### BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 18 maggio 2023

Ristorante "Forme Restaurant" di Ate-na S.p.A., in cucina Arianna Gatti, Michele Barp. ●Via Codignole 52, Brescia; ☎030/2400353; info@formerestaurant.it, www.formerestaurant.it, www.facebook.com/ristoranteforme; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì - venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** granchio, latte di cocco, mandorle e rosa; risotto alle conchiglie e alghe marine; trota, albicocca, ostrica e agretti; maialino, tarassaco, mela e cardamomo; forme di frutta.

**I vini in tavola:** Memoria 2015 VSO (Cà del Vent); Oltrepò Pavese Doc Riesling Superiore 2019 (Marchesi di Montalto); Alto Adige Doc Pinot Nero 2022 (Cantina Produttori San Michele Appiano).

**Commenti:** Prima della riunione conviviale, in occasione di Brescia-Bergamo città della cultura 2023, presso lo Spazio Contemporanea di Brescia, gli Accademici hanno visitato, accompagnati dal curatore Piero Cavellini e dal collezionista Carlo Clerici, la mostra "Gli Anni Sessanta e Settanta. Dalla Collezione dei Campiani". A seguire, menu degustazione con wine pairing proposto da Arianna Gatti e Michele Barp nel loro nuovo ristorante appena aperto alle porte di Brescia.

### LARIANA 29 maggio 2023

Ristorante "Mercato 38" di Mercato 38 Colombo, in cucina Manuel Colombo. ●Piazza Vittorio Veneto 38, Erba (Como); ☎351/5949585, cell. 351/5949585; info@mercato38.it, www.mercato38.it, instagram e facebook: mercato-38trattoriaitaliana; coperti 35+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a fine agosto; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** testina di maiale alla milanese; caprino fresco in crosta croccante con miele di castagno; risotto con rane e prezzemolo; maialino laccato al forno con miele speziato e mele arrosto; tuorlo d'uovo marinato con ricotta all'arancia e scaglie di salame di cioccolato.

**I vini in tavola:** Prosecco brut (Naonis); Roero (Matteo Correggia); Moscato Sourgal (Elio Perrone).

**Commenti:** Una nuova trattoria/ristorante nel centro di Erba. Una gradevolissima sorpresa in una cittadina che purtroppo vanta pochi ristoranti degni di tal nome. Gli Accademici si sono ritrovati in un ambiente dalla rustica ricercatezza accolti dalla simpatia e cortesia di tutto il personale. Molto buono il caprino fresco in pasta fillo calda e miele di castagne. Davvero eccellente il maialino laccato con miele speziato: unico "difetto" l'abbondanza della portata ... Intrigante e meritevole di approfondimento il tuorlo d'uovo marinato: un'idea molto piacevole anche sotto il profilo estetico. Bella serata, quindi, e un ringraziamento ai nostri simpatici ospiti Alice e Manuel.

### MILANO DUOMO 20 maggio 2023

Ristorante "L'Alchimia" di Alberto Tassinato e Valerio Trentani, in cucina Giuseppe Postorino. ●Viale Premuda 34, Milano; ☎02/82870704, cell. 345/7975005; info@ristorantelalchimia.com, www.ristorantelalchimia.com, Facebook: L'Alchimia Ristorante e Lounge; Instagram: lalchmiaristorante; coperti 40 in due sale più un privé+pochi coperti (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** chips di polenta sale e pepe; uovo in gabbia: uovo morbido con crema di latte, parmigiano reggiano 36 mesi, asparagi e crostini di pane dorati al forno; ravioli del plin con erbetta e spuma di Parmigiano, guancia di manzo brasata, pak choy e fondo al vino rosso; tiramisù L'Alchimia.

**I vini in tavola:** Giallo Valdobbiadene Prosecco (Castagner); Sangiovese Guiry Igp 2020 (Tenuta Mara); Umbria rosso Igp Trentanni 2019 (Famiglia Cottarella).

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale in un locale stellato raffinato ed elegante. Ai Simposiari, Introvigne e Ferrari, va il merito di aver organizzato con lo chef un menu con alcuni dei piatti identitari del ristorante, la cui carta si muove tra proposte innovative e richiami alla tradizione. Accuratezza senza orpelli e lodevole ricerca si realizzano nell'uovo in gabbia e nella guancia a rafforzare l'apprezzamento generale. Servizio preciso e mai incombente. Lo chef ha ricordato in particolare la sua esperienza con Gualtiero Marchesi concludendo che la cucina deve essere studio, ricerca e professionalità, ma anche piacere. Meritato applauso finale allo chef e a tutta la brigata di cucina.

### VOGHERA- OLTREPÒ PAVESE 18 maggio 2023

Ristorante "Ad Astra" di Alessandro Folli e Emanuele Tizzoni, in cucina Alessandro Folli. ●Via Cavour 11, Santa Maria della Versa (Pavia); ☎0385/278271, cell. 331/2605277; follialexandro50@gmail.com, www.adastraristorante.it; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 luglio; giorno di chiusura mercoledì; a pranzo lunedì-giovedì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** uovo poché, taralli, vardis e spuma di parmigiana.

no reggiano 30 mesi; spaghetti Benedetto Cavalieri all'aringa affumicata, spuma alla burrata di bufala, *panko* e *finger lime*, tortellini ripieni di ragu' d'oca, fonduta di tronchetto di capra e il suo fondo bruno al whisky; secreto di maialino iberico marinato con miele, Moscato di Volpara, soia ed aceto balsamico, cotto a bassa temperatura e *pakchoi*; limone nero iriano.

**I vini in tavola:** Spumante Casaleggio; Pinot Noir (entrambi Torti).

**Commenti:** Un piccolo locale, pochi coperti e una cucina grande, non per lo spazio a disposizione ma grande di idee e di bravura di Alessandro Folli il giovane chef che la dirige! È stato un crescendo di profumi e di sapori dall'antipasto al dessert, che non sarà facile dimenticare. Un piccolo neo, la mancanza di un vino per accompagnare il dessert, non ha comunque influito sul voto degli Accademici. Serata fantastica da ripetere.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

**BRESSANONE**  
18 maggio 2023

Ristorante "Sprechenstein" di Soufien Kasmi. ● *Sprechenstein 1, Campo di Trens (Bressanone)*; ☎ 351/8887086; info@sprechenstein.it, www.sprechenstein.it, https://www.instagram.com/sprechenstein/ https://de-de.facebook.com/people/Sprechenstein/100063756122798; coperti 50+30 (all'aperto). ● *Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì.* ● *Valutazione 8,75.*

**Le vivande servite:** speck della casa affinato nel castello e *Schüttelbrot*; pane e burro della casa; *tartare* di manzo e pan brioche; ragu' di cuore e polmoni di *Wagyu*; orzotto asparagi e pancetta croccante della casa; brasato di manzo della casa con polenta integrale; mousse di cioccolato, *brownies* e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** La rose de Manincor, Manincor 2022; Ried Schön Grüner Veltliner Smaragd, Högl; Moulin-à-

vent en Mortperay, Domaine A-F. Gros 2019; Porto Amavel Costa.

**Commenti:** Una riunione conviviale particolarmente riuscita, quella organizzata da Sara Pacchioni in un maso antistante un castello che risale al XIII secolo, premiata da una votazione stellare. Il proprietario-cuoco alleva, coltiva, affina, trasforma e consiglia quello che serve in tavola. Con materie prime di tale qualità, la cottura può essere solo rispettosa e senza tanti orpelli, ed è esattamente quello che gli Accademici hanno trovato. Punte di eccellenza la tartare e il brasato, ma tutti i piatti hanno suscitato l'entusiasmo dei commensali. La ciliegina sulla torta è stata la visita al castello, attualmente usato per affinare i formaggi e come cantina per la maturazione del vino.

**ROVERETO E DEL GARDA  
TRENTINO**  
18 maggio 2023

Ristorante "Martinelli" di Mirko Martinelli, in cucina Mauricio Chiappetta. ● *Via del Car 4, Ronzo Chienis (Trento)*; ☎ 0464/802908; info@hotelmartinelli.it, www.hotelmartinelli.it; coperti 80+40 (all'aperto). ● *Parcheggio comodo; ferie metà gennaio - fine febbraio e prima settimana di novembre; giorno di chiusura lunedì sera, martedì (non in estate).* ● *Valutazione 8,59.*

**Le vivande servite:** centrifuga di carote, mele, sedano; composizione fantasia di verdure della Val di Gresta; *crème brûlée* di formaggio Vezzena, selezione di formaggi locali con mostarde casalinghe di cipolle e di pere (affogato all'Enantio, Casat del Baldo, Puzzone di Moena, Casolet, Trentingrana); orzotto con bruscandoli; parmigiana di sedano rapa Val di Gresta; filettino di suino nero cotto a bassa temperatura con salsa di Teroldego, polenta di patate nostrane e crauti Val di Gresta; torta di carote con salsa di carote e zenzero.

**I vini in tavola:** Chardonnay 2022; Navesel 2019 (tutti della Cantina Simoncelli di Rovereto).

**Commenti:** Riunione conviviale in montagna, nella Val di Gresta, primo Distretto biologico del Trentino, incentrata su verdure del territorio, con relazione dei Simposiarchi Piero Avella e Rosario Barcelli sulla coltivazione delle verdure e le loro proprietà organolettiche e salutari. Il giornalista Walter Nicoletti ha poi illustrato la necessità di valorizzare le carni e i for-

maggi di alpeggio, perlopiù sconosciuti e poco considerati. Il ristorante ha rappresentato una piacevole conferma di qualità e bontà. Eccezionali gli antipasti, molto apprezzati anche i primi e di buon livello il filettino di maiale. La torta di carote, specialità della casa, da sola vale una visita al ristorante.



## VENETO

**ALTO VICENTINO**  
18 maggio 2023

"Trattoria Nogareo" di Luca e Davide Soldà, in cucina Luca Soldà. ● *Via Nogareo, Valdagno (Vicenza)*; ☎ 0445/401890; info@trattorianogareo.it, www.trattorianogareo.it; coperti 35+10 (all'aperto). ● *Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7,22.*

**Le vivande servite:** soppresa di casa con pan biscotto della contrada; tosella con le spugnole di Castelvecchio; lasagne con piselli freschi dell'orto di casa; fegato alla veneziana rivisitato - in alternativa - faraona al forno con polenta e purè; zaleti fatti in casa come una volta, con crema fresca.

**I vini in tavola:** Nostrum Lessini Durello Doc Metodo Classico 2016 (Casa Cecchin); Cerealto Bianco Veneto Igt 2019 (Terre di Cerealto); Due Veneto Rosso Igt 2019 (Gianni Tessari); 1895 Moscato Igt PV 2020 (Bosco Longhino).

**Commenti:** Uscita primaverile della Delegazione sui colli valdagnesi all'insegna delle tradizioni locali con visita ad un locale aperto da poco come trattoria, Simposiarchi Piero Rasia e Giuseppe Zonin. All'arrivo si inizia con una buona soppresa locale e pane biscottato cotto nel forno della *contrà*, per poi passare a una tosella con spugnole locali. Come primo lasagne fatte in casa con piselli freschi locali, piatto molto gustoso. Di secondo, a scelta, fegato alla veneziana rivisitato, di ottima fattura e dal gusto non invadente, o faraona al forno molto delicata. Per finire *zaleti* di casa accompagnati

con crema appena fatta. Più che buono l'abbinamento piatto-vini.

**BELLUNO-FELTRE-CADORE**  
18 giugno 2023

Ristorante "Hosteria dei Zater" di Giovanni Palma, in cucina Giovanni Palma. ● *Via Il Giugno 9, Codissago (Belluno)*; ☎ 0437296804, cell. 348 874 8996; palma@gambasdekribi.com; coperti 30+20 (all'aperto). ● *Parcheggio comodo; ferie non comunicate; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 7.*

**Le vivande servite:** carpaccio di cervo; formaggio fritto con polentina; risotto ai porcini; pappardelle con sugo d'anatra; coniglio alla ligure; lumache; tiramisù.

**I vini in tavola:** Cabernet franc del Friuli; Prosecco.

**Commenti:** Una vecchia osteria caratteristica, gestita da un personaggio di altri tempi a Codissago, davanti a Longarone, quasi completamente distrutta nella tragedia del Vajont. Cibo genuino e ospitalità garantita. La Delegazione si è trovata bene, in una bellissima giornata di sole. Il carpaccio di cervo e le lumache alla bellunese (in umido) hanno ricevuto il consenso maggiore. Da non perdere questo locale, anche perché sembra che non durerà a lungo, purtroppo!

**PADOVA**  
4 maggio 2023

Ristorante "Locanda Aurilia" di Locanda Aurilia dei fratelli De Marchi, in cucina Osorio De Marchi. ● *Via Aurelia 27, Loreggia (Padova)*; ☎ 049/9300677; info@locandaaurilia.com; coperti 180. ● *Parcheggio comodo; ferie prima settimana a gennaio e terza settimana ad agosto; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 7,8.*

**Le vivande servite:** asparagi fritti, frittatina di asparagi, fragole; uovo morbido e asparagi; risotto di asparagi mantecato con parmigiano; tagliata di filetto di manzo all'olio e rosmarino con asparagi gratinati e asparagi ai ferri; millefoglie con crema pasticcera e salsa ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry (Agostinetto Bruno Azienda Agricola), Vespaiolo Doc (Firmino Miotti), Cabernet Igt (Mazzolada).

**Commenti:** Riunione conviviale di primavera dedicata all'asparago di



VENETO segue

**Badoere Igp.** Nel corso della serata sono stati presentati quattro nuovi Accademici. Dopo il consueto aperitivo in piedi, la cena è iniziata con l'uovo morbido e asparagi bianchi bolliti, seguito dal risotto di asparagi mantecato con parmigiano. Secondo piatto con la tagliata di manzo all'olio e rosmarino - cotta a dovere e molto apprezzata - servita con un doppio contorno di asparagi, ai ferri e gratinati. Chiusura con un dolce semplice ma goloso. Soddisfazione dalla cantina con l'abbinamento dei vini scelti. Serata riuscita e atmosfera conviviale particolarmente piacevole.

## **ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA** 30 giugno 2023

**Ristorante "Alla Busa" di Enrico Blaresin, in cucina Sabina e Massimo Polonio.** ●Via Borgo Sud 370, San Martino di Venezze (Rovigo); ☎0425/99076, cell. 393/1665439; info@trattoriaallabusa.it, www.trattoriaallabusa.it, Facebook; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** fritturina: gamberi, calamaretti, anelli di calamaro; vapore di mare: moscardini, gamberi, mazzancolle, scampi, canocchie, uova di seppia; risotto ai frutti di mare; pesci al forno con patate novelle, pomodorini e olive: ricciola, ombrina, branzino; millefoglie alla crema con fragole e mirtillo.

**I vini in tavola:** Prosecco Selezione della Casa; Sant'Andrea Bianco 2020 (Domini di Bagnoli); Ribolla Gialla COF 2021 (Torre Rosazza); Moscato Giallo Colli Euganei (La Costa).

**Commenti:** Ottimo risultato per il convivio d'estate tenutosi in questo bel ristorante situato in campagna ma noto per la sua cucina marinara di stampo tradizionale con qualche guizzo di vena creativa. Tra i piatti del menu scelto dal Simposiarca Giancarlo Stellin il più votato è stato l'eccezionale dessert seguito dagli spettacolari pesci al forno (su tutti la ricciola) e dalla frittura iniziale. Qualche imperfezione nelle cotture ha impedito di raggiungere valutazioni ancora più alte ma la qualità dei vini, del servizio e dell'accoglienza hanno contribuito alla piacevolezza della serata conclusa con la consegna di un libro dell'Accademia ai bravi gestori del locale Enrico Blaresin e Sabina Polonio.

## **TREVISO-ALTA MARCA** 18 maggio 2023

**Ristorante "Osteria Al Ponte" di Meneghel Cristina, in cucina Emanuela Denincà.** ●Via Dell'Oglio 4, Treviso; ☎348/0642961; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie febbraio e primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostini di sovrappressa nostrana; polenta biancoverla con baccalà alla vicentina; mele e morlacco di malga; lasagna con asparagi; tagliolini con ragu bianco di coniglio; rotolo di coniglio con verdure grigliate, patate arrosto e verdure cotte; torta di mascarpone ai frutti di bosco; torta di pere e cioccolato; crostata di mele.

**I vini in tavola:** Prosecco "col fondo" (Canal); Verdiso 2022 (Toffoli); Merlot 2022 Doc (Ornella Molon); Prosecco extra Dry (Mongarda).

**Commenti:** Il Siniscalco è stato il nuovo Accademico Marcello Marzani che ha commentato brillantemente i vari prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti, includendone la loro storia. Particolarmente apprezzati l'assaggio del baccalà alla vicentina, il pasticcio di asparagi e il coniglio al forno: un animale da allevamento che nella Marca ha rappresentato per molto tempo una innegabile fonte di sostentamento e di guadagno e che oggi solo poche trattorie e agriturismi sanno proporre. La consegna della vetrofania, con l'applauso di tutti, ha rappresentato il giusto riconoscimento alla titolare Cristina Meneghel per il menu servito e per la perfetta accoglienza.

## **VENEZIA MESTRE** 6 maggio 2023

**Ristorante "Perbacco" di Stefano Tosato e famiglia.** ●Via Moglianese 37, Scorzè (Venezia); ☎041/5840991; info@ristoranteperbaccoscorze.it, www.ristoranteperbaccoscorze.it, www.facebook.com/RistorantePerbaccoScorze; www.instagram.com/perbaccoristorante; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 13 - 27 agosto 2023; giorno di chiusura lunedì-sabato a pranzo; domenica a cena. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** seppie cotte a bassa temperatura con crema di piselli; risotto al pesto di basilico, gocce di pomodoro, e gambero crudo di Sicilia, ravioli verdi alle ortiche ripieni di asparagi, crema di asparagi, punte di

asparagi croccanti e capesante; gran fritto di pesce e verdure croccanti con polenta morbida; millefoglie con crema chantilly e fragole.

**I vini in tavola:** Symphonia Extra Brut (Colli Impervi); Incrocio Manzoni Doc (Cecchetto); Prosecco Dry Tittoni Docg (La Tordera).

**Commenti:** La riunione conviviale di primavera, curata dai Simposiarchi Alberto Donadel e Giovanni Gambaro, è stata l'occasione per dare il benvenuto a tre nuovi Accademici e per la presentazione da parte dell'autore Davide Busato del libro *Crimini a Tavola, racconti di cronaca nera nelle cucine della Serenissima*. Dopo un ricco aperitivo offerto nella terrazza in riva al fiume (fiori di zucca ripieni, miniquiche, polpettine di carne, chips di platano), in una luminosa sala di questo antico mulino è seguito un pranzo di ottimo livello con eccellenti abbinamenti tra le verdure primaverili e il pesce. Molto apprezzate per l'originalità e il perfetto accostamento di sapori.

## **VERONA** 7 giugno 2023

**Ristorante "Locanda dell'oleificio spaccio con cucina" di Redoro Food srl, in cucina Antonella Maschi.** ●Piazzale Unità d'Italia 9, Mezzane di Sotto (Verona); ☎389/1739009; info@locandadelloleificio.it, www.locandadelloleificio.it; coperti 65+130 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mese di gennaio; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** trilogia di oli d'oliva extravergine e pane biologico fatto in casa abbinato con pomodorini freschi e basilico, tartare di carne sala' pane di patate olive e sedano; tagliatelle con ragu di gallina grisa; tagliata di manzo con patate; gelato alla crema con salsa al Recioto Redoro.

**I vini in tavola:** Soave; Valpolicella Superiore (entrambi Redoro).

**Commenti:** Il paesaggio tipicamente collinare antropico, fatto di uliveti e vigneti con spettacolari vedute sulla valle di Mezzane di Sotto, ha accolto la Delegazione di Verona in una calda serata di giugno. Lorenzo Salvagno, titolare dei Frantoi Redoro, con garbo e professionalità, ha condotto gli Accademici alla scoperta delle tradizioni contadine del territorio. Il legume che, dal 1895, unisce la famiglia alla produzione del "liquido d'oro", così lo

chiamava Omero ai tempi dell'antica Grecia. La coltivazione, la spremitura a freddo, con il massimo controllo della filiera produttiva. Davvero interessante la modalità di degustazione e l'abbinamento al menu proposto, nella Locanda della famiglia.



## **FRIULI - VENEZIA GIULIA**

### **PORDENONE** 12 maggio 2023

**Ristorante "da Regina" della famiglia Modolo, in cucina Giovanni Modolo e la madre signora Regina.** ●Via Pedemontana 59, Polcenigo (Pordenone); ☎cell. 333/4092642; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** frittura alle erbe di primavera; pinzimonio di verdure; insalata fresca di finocchi e olive; tagliolini all'uovo con asparagi e petto d'oca; brasato di guance alla birra su purè di timo; formaggio stravecchio; crostata di fragole.

**Commenti:** La birra ha ottenuto un generale consenso anche per l'abbinamento ai piatti. Si deve considerare che ogni tipo di birra è stato adeguatamente introdotto e, all'inizio del simposio, è stata esposta una breve relazione sulla storia, sui diversi tipi di birra, sulle zone di produzione. È stato richiamato che l'uso della birra era largamente diffuso già dal 3° millennio a.C. in Mesopotamia e che il Codice Hammurabi riporta leggi che ne regolamentavano la produzione e la mescola. A Roma e in Grecia il vino rimase la bevanda più diffusa prosperando in quei paesi la viticoltura. Nel quadro complessivo della serata hanno inciso, nella votazione, i tempi lunghi soprattutto nella fase iniziale.

### **TRIESTE** 22 maggio 2023

**Ristorante "Trattoria Al Moro" di Fabio Pisani, in cucina Massimiliano Pisani.** ●Via del Destriero, 1, Trieste; ☎040/2462655, cell. 391/7007011; trattoriaalmoro@libero.it; coperti 40+50

(all'aperto). ● **Parcheggio scomodo**; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione** 8,2.

**Le vivande servite:** il cotto di Trieste; crostini di *liptauer* alla vecchia maniera; gnocchi di patate al pomodoro; *goulasch* con *knoedel*; *ljubljanska* con patate in tecia; *zavata* carsolina.

**I vini in tavola:** Glera (Bosco del Corner); Refosco (Petrigh); Verduzzo (Cozzarolo).

**Commenti:** Il convivio d'inizio estate è stato intitolato "3T", acronimo di Tradizione in Trattoria a Trieste. L'accogliente giardino e la nuova gestione hanno richiamato un folto numero di Accademici. Il maestro di cucina Massimiliano Pisani, con in sala uno staff di giovani professionisti, ha orchestrato una serata all'insegna di un menu della tradizione austro-ungarica. Piatti forti: il *liptauer*, il *goulasch* e la classica *zavata* carsolina. Il Delegato ha consegnato a Maria Giovanna Lizzul le insegne dei 25 anni di vita accademica con un omaggio floreale sotto uno scroscio di applausi.



## EMILIA ROMAGNA

**BOLOGNA-SAN LUCA**  
26 maggio 2023

Ristorante "Isola del Sasso" di Agriturismo Isola del Sasso-Azienda agricola di Cinti Floriano, in cucina Marcello Dall'aglio. ● **Via Gamberi 50, Sasso Marconi (Bologna)**; ☎ 051/6751646, cell. 337/581103; info@isoladelsasso.it, www.florianocinti.it; coperti 60+60 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante**; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● **Valutazione** 8,1.

**Le vivande servite:** insalata di coniglio; baccalà fritto e mantecato con olive e insalata amara; tortelloni di ricotta con gli asparagi verdi di Altedo; millefoglie di maialino da latte con prugnoli e spugnone con giardiniera della casa e carciofini; torta millefoglie con mascarpone fragole e scaglie di cioccolato.

**I vini in tavola:** Pignoletto Frizzante Docg Colli Bolognesi 2022; Bologna

Bianco Doc Colli Bolognesi 2022; Cabernet Sauvignon "Sassobacco" Doc Colli Bolognesi 2021 (tutti Azienda agricola Cinti Floriano Sasso Marconi).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata organizzata in questo agriturismo sulle colline bolognesi, premiando un territorio danneggiato dal maltempo in Emilia-Romagna. Il menu è stato organizzato dal Simposiarca Vincenzo Florio con piatti contraddistinti dalla qualità delle materie prime e originalità, molto apprezzati. Una lode per il millefoglie di maialino. Al termine della serata il Delegato ha consegnato al Signor Cinti, proprietario del ristorante, il piatto dell'Accademia.

**CESENA**  
31 maggio 2023

Ristorante "Maré" di Batija srl, in cucina Omar Casali. ● **Molo di Levante 74, Cesenatico (Forlì Cesena)**; ☎ cell. 331/1476563; info@mareconlaccento.it, www.mareconlaccento.it, Facebook, Instagram; coperti 60+90 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo**; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione** 8,5.

**Le vivande servite:** cozze in aperitivo: gratinate con pomodori arrosto, fritte (ciccioli di mare) con alloro e limone, in tegame, come le mangiavano i pescatori di Cesenatico, ripiene con pane, pomodoro e origano; tortilla di bianchetti fritti, carciofi, patate e maionese alle cozze e alghe; risotto, *dashi* di frutti di mare al limone e limone bruciato; leccia alla brace, cipolle al burro e miso; dolce bianco verde e assenzio.

**I vini in tavola:** Principessa Blanc des Blancs, Brut metodo classico (Luretta); Primo Segno, Sangiovese di Romagna Doc superiore (Villa Ventì); Uait, Igt Ravenna Pinot Bianco (Ca' di Sopra).

**Commenti:** La riunione si è tenuta presso il ristorante Maré, suggestivo locale sul molo di Cesenatico. Presenti numerosi ospiti e accompagnatori, tra cui il CT Fabio Giavolucci. La serata è stata l'occasione per celebrare la cozza romagnola proposta in quattro versioni nell'aperitivo. Durante la serata, i professori Alessio Bonaldo e Oliviero Mordenti del Centro di produzioni ittiche di Cesenatico hanno illustrato le loro ricerche in acquacoltura, mentre Giovanni Ceccarelli del Consorzio Mitilicoltori ha descritto l'allevamento locale della cozza. I piatti hanno riscosso il pieno gradi-

mento dei commensali testimoniato dal caloroso applauso finale riservato allo chef Omar Casali.

**MODENA**  
12 maggio 2023

Ristorante "Strada Facendo" di Emilio Barbieri e Rita Ronchetti, in cucina Emilio Barbieri. ● **Strada Barchetta 351, Ponte Alto-Freto (Modena)**; ☎ 059/5806799, cell. 351/9585618; ristradafacendo@alice.it, www.ristorantestradafacendo.it; coperti 35. ● **Parcheggio comodo**; ferie 2 settimane centrali di agosto e 10 giorni dopo il 6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ● **Valutazione** 7,49.

**Le vivande servite:** antipasto modenese in cantina; La carbonara di Emilio; suprema di faraona con *chutney* di peperone, mele e cipolla; semifreddo allo zabaione e caramello.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara (Cantina della Volta); AVI-Sangiovese di Romagna (San Patrignano); Moscato d'Asti (Vietti).

**Commenti:** Il nuovo Accademico Andrea Ascari funge da Simposiarca descrivendo prima il ristorante da poco aperto in un antico mulino (1400 circa) ristrutturato a dovere per ricavare un locale elegante ma sobrio. Si è trattato di un restauro conservativo che ha consentito di ricavare una sala centrale a pian terreno, una saletta-enoteca con terrazzo e mansarda fornita di acetaia al piano superiore. Andrea ha illustrato l'originalità dei piatti (vedi la rivisitazione della carbonara secondo Emilio e l'ottimo accoppiamento della suprema di faraona con un eccellente *chutney* di peperone, mele e cipolle). Rilevante il suggerimento, riguardo ai vini in abbinamento, di Rita nelle sue funzioni di sommelier.

**RIMINI**  
24 maggio 2023

Ristorante "Spiga d'oro" di Massimo Maioli e Monica De Marchi, in cucina Massimo Maioli. ● **Via Molino 31 - Ponte Santa Maria Maddalena, Novafeltria (Rimini)**; ☎ 0541/923008; info@ristorantespigaodoro.it, www.ristorantespigaodoro.it; coperti 80+50 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante**; ferie fine gennaio - inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì. ● **Valutazione** 8.

**Le vivande servite:** prosciutto e salame nostrani; formaggio di capra locale con la saba; getti di pungitopo

in insalata; frittatine con asparagi e vitالبة; fritto di fiori di sambuco, salvia e sedano; tagliatelle con verdure di stagione; costata di manzo tagliata; erbe spontanee padellate; cialda con gelato e *coulisse* di fragole.

**I vini in tavola:** Brut Franciacorta (Monzio Compagnoni); Sangiovese Superiore Riserva (Il Marcosanti).

**Commenti:** Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha curato un menu per far assaporare gli squisiti prodotti offerti in abbondanza dalla campagna in questo periodo. La sala riservata è stata decorata con un tripudio di rose antiche dal profumo inebriante da Tea Giannini Celi. Molto apprezzato l'antipasto, servito a buffet, con proposte inusuali di primizie del territorio, come i getti di pungitopo dal sapore ineguagliabile e il fritto di fiori di sambuco. Buona la carne e graditissimo il dolce. Apprezzati anche i vini. La serata è stata molto piacevole grazie all'ambiente e alla disposizione dell'unica tavola, che hanno permesso il dibattito e la conversazione.



## TOSCANA

**ELBA**  
3 maggio 2023

"Agriturismo Montefabbrello" di Dimitri Galletti, in cucina Mauro Santucci. ● **Via Schiopparello 30, Portoferraio (Livorno)**; ☎ 0565/940020, cell. 338/6183584; info@montefabbrello.it, www.montefabbrello.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante**; ferie gennaio febbraio; giorno di chiusura lunedì. ● **Valutazione** 8,5.

**Le vivande servite:** collo ripieno con salsa verde e maionese; tortellini fatti a mano con ripieno di galletto in brodo di pollo; tagliatelle al cibreo; pollo del Valdarno Igp arrosto con patate al forno; latte alla portoghese con salsa di fragole.

**I vini in tavola:** Ansonica Doc zampicata 2021; Poggio birbante rosé 2021 Doc; Quattro lustri Pinot Nero 2021; Ansonica passita Docg 2020. (tutti Montefabbrello).



TOSCANA segue

**Commenti:** Serata dedicata al pollo del Valdarno Igp, presente il produttore di Cerreto Guidi, Roberto Castaldi, il quale ha carpito l'attenzione dei numerosi Accademici, spiegando le peculiarità di questa razza. La cucina ha preparato piatti della tradizione contadina in maniera eccellente, il tutto con abbinamenti dei vini ben spiegato dal sommelier Federico Parrini. Interventi interessanti fatti dagli ospiti, e soprattutto dal referente elbano di Coldiretti Roberto Minelli. Serata molto partecipata anche da giovani, interessati alle tradizioni contadine toscane e del territorio.

## EMPOLI

14 giugno 2023

Ristorante "I Palmenti" della famiglia Nenci, in cucina Massimo e Fabio Nenci. ●Via della Pesa 67, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/913326, cell. 333/2104965; info@ipalmenti.it, ipalmenti.it, Instagram, Facebook; coperti 140+200 (all'aperto). ●Parcheggio Privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** tiepido di mare con verdure dell'orto; riso carnaroli mantecato alla corsara, paccheri di Gragnano alla trabaccolara viareggina; frittura del tirreno, filetto di pescato del giorno ai profumi dell'isola; macedonia di frutta fresca con gelato vanilla bourbon.

**I vini in tavola:** Vermentino Costa Toscana 2022; Rosso Igt (Castello di Coiano).

**Commenti:** Riunione conviviale ben organizzata dal Simposiarca Eugenio Tinghi. Il locale, dall'ambiente caldo e familiare, era un vecchio mulino del 1100 trasformato in ristorante dai proprietari, Fabio, Massimo e Claudia Nenci. La serata, iniziata con i saluti del Delegato Vincenzini agli Accademici e ai numerosi ospiti, fra cui il Delegato di Montecatini, Giovannini, è stata caratterizzata dall'ingresso di due nuovi Soci: Sandra Ristori e Marco Sesoldi. Il menu marinaro scelto dal Simposiarca ha riscosso un consenso positivo nelle varie portate. Piacevole serata e ottimo rapporto qualità-prezzo.

## FIRENZE

22 giugno 2023

Ristorante "BaGhetto Firenze" di Avihai srl. ●Via Luigi Carlo Farini 5/r, Firenze; ☎055/2302567; bafirenze@baghetto.com, www.baghetto.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheg-

gio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai (venerdì solo a pranzo, sabato solo a cena). ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** misto medio-orientale con tabulè (5 falafel, hummus/ceci, tahina/sesamo, baba ga-nush/melanzane), concia di zucchine, carciofo alla giudia; cous cous classico con ceci, verdure e carne; baccala alla giudia, gulash ebraico; abbacchio con patate al forno; torta di mele.

**I vini in tavola:** Gamla Galilee Sauvignon Blanc 2021, Golan Heights Winery; Cabernet Sauvignon - Golan 2020.

**Commenti:** Serata particolarmente apprezzata quella organizzata presso il ristorante ebraico "BaGhetto", l'ultimo dei cinque locali che i fratelli Dabush hanno aperto in Italia seguendo le orme dei genitori che aprirono negli anni '80 il loro primo ristorante. Gli Accademici hanno valutato positivamente la cucina di "BaGhetto" che è la fusione di alcuni elementi identitari: la tradizione culinaria giudaico-romanesca, la visione strettamente kasher del cibo, la ricerca di ingredienti tradizionali, le ricette originali tipiche della storia tripolina e mediorientale. Il Presidente Paolo Petroni all'inizio della riunione conviviale ha svolto un'appendice illustrazione dei principi e delle caratteristiche della cucina kasher.

## LIVORNO

18 maggio 2023

Ristorante "Le Volte" di Federico Profeti. ●Via Calafati 5, Livorno; ☎0586/896868, cell. 335/23274; info@ristorantelevoltelivorno.com, www.ristorantelevoltelivorno.it; coperti 140+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,35.

**Le vivande servite:** tre assaggi di mare caldi; paccheri con tonno fresco e pesto di pistacchio; ravioli di burrata con dentice filettato; frittura a vassoio di totani e gamberi con patate; sorbetto al limone con vodka.

**I vini in tavola:** Vermentino Badalei Igt 2022 (Banfi).

**Commenti:** Il Delegato Sergio Gristina ha convocato gli Accademici presso questo tipico ristorante di mare, affacciato sul Porto Mediceo, dove si è avuta la gradita sorpresa di osservare, ben salvaguardata sotto vetro, una locandina celebrativa, formato circa 80x50 cm, del 40° anniversario

dell'Accademia nell'anno 1993. Molto apprezzati l'antipasto e la frittura. Nel corso della serata, il Delegato ha annunciato la designazione a Consulatore dell'Accademico Piero Vatteroni. La Vice Delegata Valeria Torregrossa ha poi svolto un'applaudita relazione sull'origine della pizza.

## MAREMMA-GROSSETO

4 maggio 2023

Ristorante "Artidoro" di Giovanni Angeletti, in cucina Giovanni Angeletti e la moglie Sara. ●Via de Barberi 12/14, Grosseto (Grosseto); ☎0564/410750; info@artidoro.it, www.artidoro.it; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì mattina. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** savorin di fagioli con seppie in due cotture, sedano e balsamico; palamita come una tonnina in panzanella; fusilloni con ragù di calamari porri e vongole; disco di moscardini con radicchiotti di campo gelatina di olive taggiasche e spuma di patate; frittura di sogliola, crocchette di nasello, gamberi con patate chips e maionese al lime; millefoglie di pasta fillo con cremoso al mascarpone caramello e caramello salato.

**I vini in tavola:** Col dei Salici Prosecco Valdobbiadene Docg; Litorale Vermentino Doc (Val delle Rose).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata per la presentazione del nuovo Accademico Piergiorgio Londini. Appena si entra nel locale si apprezza l'atmosfera elegante e la garbata ospitalità del personale di sala. Il menu, scelto dal Simposiarca Alessandro Bracciali e dal cuoco Giovanni, ha proposto piatti con particolari abbinamenti degli ingredienti e con sapori ricercati. La cucina è sicuramente di alto livello, con uso di materie prime di qualità, che rispecchia la passione riposta dallo chef nella creazione delle sue ricette e nella cura che mette nella presentazione delle portate. Tutto ciò ha destato buon interesse negli Accademici e negli ospiti.

## SIENA VALDELSA

19 maggio 2023

Ristorante "Tenuta Torciano" di Tenuta Torciano Az. Agricola di Giachi Pierluigi, in cucina Massimo Ravagni. ●Via della Crocetta 8, Ugnano, San Gimignano (Siena); ☎0577/950055, cell. 366/2324058; booking@torciano.com, www.torciano.com; coperti

80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** tartare al sesamo, gamberi al limone, alici al peperoncino; riso al branzino, caviale e bottarga di muggine; paccheri all'astice; filetto al salmone con pistacchi di Bronte; panforte con biscotto alla mandorla.

**I vini in tavola:** Rosè Igt Toscana; Vermentino Vittoria Igt Toscana; Bolgheri Luciana Doc; Passito Igt Toscana (tutti di Cantina Tenuta Torciano).

**Commenti:** In una delle eleganti sale della Tenuta Torciano, un'azienda vinicola di lusso nelle vicinanze di San Gimignano, sulla via Francigena, gestita da tredici generazioni dalla famiglia Giachi, gli Accademici hanno potuto gustare un ricercato menu gourmet a base di pesce in abbinamento a pregiati vini di produzione familiare. Si è trattato di un vero e proprio viaggio sensoriale nel gusto con altissimo apprezzamento da parte degli Accademici e dei loro ospiti.

## VALDARNO ARETINO

17 maggio 2023

Ristorante "Il Casolare" dei fratelli Perugini, in cucina Simone Perugini. ●Persignano via delle Balze 11, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/969390; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** sformatino di quinoa e verdure; coccoli senza glutine con burrata e prosciutto crudo toscano; risotto con asparagi e fiori di zucca; petto di pollo farcito con ricotta fresca di pecora e tarese del Valdarno; tortino di cioccolato con coulis di fragole.

**I vini in tavola:** Buggea Toscana Igt rosso 2022 (Trequanda).

**Commenti:** In questa riunione conviviale gli Accademici hanno incontrato i rappresentanti dell'Associazione Italiana Celiachia Toscana APS, nell'occasione della settimana nazionale della celiachia, che hanno parlato di questo argomento e dei benefici della dieta senza glutine. L'Istituto Superiore di Sanità stima che l'1% della popolazione sia celiaca: si ritiene necessario che la ristorazione sia sensibilizzata e correttamente informata su questo tema. In linea con quanto trattato nella serata, è stato

concordato un menu, adatto per i celiaci e in grado di essere servito anche agli Accademici. In particolare, il pane e il pollo con la tarese sono stati molto apprezzati.

### **VOLTERRA** 14 maggio 2023

Ristorante "Terrazza sul Borgo" di gestione familiare Licia Giovannini, anche in cucina. ●Piazza della Repubblica 7, Montecatini Val di Cecina (Pisa); ☎0588/1900802, cell. 340/0819698; laterrazzasulborgo@gmail.com; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo, lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** antipasti vari: crostini tradizionali, formaggio con miele e sformatini; ravioli fatti in casa al ragù; gran fritto di pollo, coniglio, agnello e fettine; verdurine fritte di stagione; crostata bigusto con palline di gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Azienda agricola Pepi di Volterra.

**Commenti:** La ricerca di piccoli e autentici borghi medievali ha portato a Montecatini Val di Cecina. La Simposiarca Carla Mannari Costalli ha descritto in breve la storia del piccolo paese e la realtà del locale. I vari antipasti hanno aperto il pranzo ma, i ravioli fatti a mano con una sfoglia leggerissima e un ripieno di tutto rispetto, insieme a un sublime ragù, hanno rasentato la perfezione. Subito dopo il trionfo del fritto come si usava un tempo. Tutto caldo. La conclusione con le crostate casalinghe con marmellate fatte in casa. Il plauso dei commensali ha concluso la riunione conviviale. Nel corso del pranzo, la Delegata Maria Rita ha presentato il nuovo Accademico Alessandro Gotti.



### **MARCHE**

### **FERMO** 7 maggio 2023

Ristorante "Il Caminetto" di Il Caminetto srl, in cucina Lorenzo Del Moro. ●Lungomare Gramsci Sud 365, Porto San Giorgio (Fermo); ☎0734/675558,

cell. 338/4554766; info@hotelcaminetto.it, www.hotelcaminetto.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** sardoncini a scottadito, canocchie al vapore, frittura di paranza; maccheroncini di Campofilone al ragù bianco di mare; arrosto misto di pesce; torta San Giorgio.

**I vini in tavola:** Passerina (Terra Fageto).

**Commenti:** Dopo il convegno "Convivio e Convivialità", partecipatissimo, pranzo incentrato sul pesce locale e di stagione, presentato nelle più tipiche ricette sangioresi, specialità dello storico ristorante. La semplicità delle preparazioni ha esaltato e fatto apprezzare al meglio la freschezza del pesce e questo in special modo nell'arrosto misto, ma anche negli antipasti. Ovazione per la torta Sangiovese, storico dolce cittadino reinterpretato per l'occasione dalla Cremeria di Sandro Marangoni. Ottima l'organizzazione del complesso evento da parte dei Simposiarchi Maura Raccichini e Cristofaro La Corte che hanno anche sapientemente presentato il locale e le storiche ricette.

### **MACERATA** 14 maggio 2023

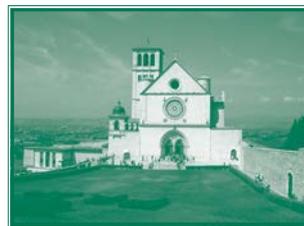
Ristorante "Due Torri" della famiglia Severini, in cucina Secondina Severini. ●Via San Francesco 21, San Severino (Macerata); ☎0733/645419, cell. 335/5418100; www.duetorri.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultimi dieci giorni di giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,75.

**Le vivande servite:** insalata di fave, pecorino, rucola e pesche; farinata di ceci; parmigiana di melanzane (straciatella, pomodori e basilico), vellutata di lenticchie con olio evo e crostini di pane fritto; pennette di fave con crema di pecorino; fiori di zucca fritti e pomodorino secco; uovo in salsa di capperi con carciofo di Montelupone in pinzimonio; biscotti di Matteo; ricotta e Mistrà con lingue di gatto.

**I vini in tavola:** Pecorino (VerSer); Verdicchio di Matelica (Collestefano); Rosso Piceno (Colli Ripani).

**Commenti:** Questa seduta accademica è stata dedicata volutamente alla sperimentazione di un menu vegetariano che è stato molto ap-

prezzato dagli Accademici accorsi all'evento particolarmente numerosi. Il Simposiarca Sauro Vittori si è soffermato a illustrare gli aspetti positivi della cucina vegetariana che può presentare numerosissime varianti e abbinamenti di prodotti. L'altro Simposiarca, Matteo Fabbri, ha invece sottolineato l'opportunità che hanno i consumatori di trovare al mercato prodotti innovativi come la pasta creata con farina di legumi, che ha particolari caratteristiche nutrizionali da gustare con ogni condimento.



### **UMBRIA**

### **FOLIGNO** 15 giugno 2023

Ristorante "Osteria Bacerotti srls" di Osteria Bacerotti srls di Ivan Pizzoni, Fabio Tapponi, Fabrizio Spera, Carla Ortolani, in cucina Fabrizio Spera e Pietro Conversini. ●Via Della Zecca 3, Foligno (Perugia); ☎0742/263901, cell. 335/5877788; tapponifabio@tiscali.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** vol au vent con insalata russa, vitello tonnato, giardiniera di verdure, grissino avvolto nella fetta di prosciutto; tagliatelle paglia e fieno alla boscaiola, cappelletti alla panna e tartufo; filetto al pepe verde; pesca melba.

**I vini in tavola:** Grecante Grechetto dei Colli Martani 2022; Montefalco Rosso Vigna Flaminia Maremmana 2020; Val Di Maggio Montefalco Sagrantino 2019; Montefalco Sagrantino Passito 2018 (tutti Arnaldo Caprai).

**Commenti:** Si è svolto presso l'Osteria Bacerotti di Foligno, a cura dei Simposiarchi Claudia Valentini e Daniele Falchi, il banchetto per celebrare l'Accademico Giovanni Picuti nel quarantesimo anniversario del suo ingresso in Accademia, avvenuto nel 1983. L'occasione è stata propizia per intonare un menu che volgesse gli occhi al passato, riecheggiando piatti ormai scomparsi dalle tavole, ma che quarant'anni fa erano di co-

mune diffusione e richiestissimi dal gusto vigente. Gli Accademici hanno ben valutato la prestazione culinaria degli anni '80 e sono stati molto apprezzati i vini.

### **GUBBIO** 3 giugno 2023

Ristorante "Villa Pascolo" di Antonella Santinelli, in cucina Paola Martella. ●Località Pascolo 2, Costacciaro (Perugia); ☎0759170770; info@villapascolo.com, www.villapascolo.it, facebook e instagram; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie bassa stagione; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** crostini con aglio orsino; frittata all'aglio orsino; panzerotti ai porcini al profumo di bosco; tagliatelle al sugo d'oca; stinco di vitello al forno; faraona al cartoccio; cicoria ripassata in padella; patate arrosto; crostata con crema al limone.

**I vini in tavola:** Grechetto bianco (Moretti); Sangiovese rosso (Bettona).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta a Villa Pascolo una Country House immersa nelle suggestive colline ombre in un contesto piacevolmente familiare, che offre ai suoi ospiti professionalità, calore, gentilezza e servizi di altissima qualità. Sono stati apprezzati i primi e i secondi. I vini non sono stati all'altezza dei cibi. Ottimo il rapporto tra qualità e prezzo. L'aglio orsino è la versione selvatica del comune aglio, il suo nome sembra derivare dal fatto che gli orsi, dopo il lungo letargo invernale, sfruttino le sue numerose proprietà. Il suo gusto è più delicato e prelibato rispetto all'aglio comune e senza gli inconvenienti dell'aglio.

### **PERUGIA** 24 maggio 2023

Ristorante "Agriturismo Il Tiro" di Barbara e Valentina Millucci. ●Vocabolo Piro 59 B - Bagnaiola - Marsciano (Perugia); ☎075/5159086, cell. 347/5762260; info@agriturismoil tiro.it, www.agriturismoil tiro.it; coperti 75+75 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio, giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì; a pranzo aperto la domenica. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** pizza e assortimento degli antipasti della casa; tagliatelle fatte in casa con ragù bianco; tagliata di scottona con lardo di Cinta senese e trito di erbe aromatiche; insa-



UMBRIA segue

latina mista; sfogliatina crema e mele.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Valdo); Stratus Bianco Umbria Igp 2021 (Cantina dei Mori); Fontinius Gamay Umbria Igt 2018 (Agricola Casaioli).

**Commenti:** Con la fine dell'inverno riprendono le "uscite" della Delegazione per conoscere nuovi ristoranti del territorio. Un agriturismo realizzato nel 2007 dalle sorelle Barbara e Valentina, immerso in una splendida campagna a circa 15 chilometri dal centro di Perugia, "Il Tiro" è particolarmente indicato per chi voglia degustare la carne, dalle pregiate razze autoctone al bisonte, ma anche al "prezioso", giapponese wagyu. Piacevoli gli assaggi dei vari e anche originali antipasti. Molto apprezzata la qualità della pasta delle tagliatelle, rigorosamente "tirata" a mano da Barbara; la tenera e profumata tagliata di scottona come pure la delicata sfogliatina adagiata su un letto di ottima crema.

## SPOLETO 8 maggio 2023

Ristorante "Casa Bro" di Associazione culturale Casa Bro, in cucina Alessio Pacchia. ●Loc. Collierisana 139, Spoleto (Perugia); ☎347/0700574; coperti 20. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** salumi, formaggi e torta al testo, bruschette assortite, fagioli e pancetta, strapazzata ai porcini; strangozzi asparagi e salsiccia; faraona rollè con patate e tartufo; crescianda spoletina.

**I vini in tavola:** La Pettinata (Colle Ucinano); Pomontino (Tenuta Belforte).

**Commenti:** Alessio Pacchia è un giovane cuoco formato nell'Istituto Alberghiero di Spoleto, che dopo numerose esperienze ha deciso di creare una associazione culturale/ricreativa che ha sede in uno stabile della zona agricola panoramica appena fuori città. Qui le offerte sono molteplici, dal cocktail a bordo piscina a una cena a tema. L'occasione, stimolata anche dalla presenza di una coppia di Accademici di un'altra Delegazione, è stata quella di testare le sue capacità nella cucina tradizionale ove si è mostrato capace e soprattutto attento a consigli e suggerimenti. L'attività è iniziata da circa un anno ma è certo che la sua dedizione darà lungo seguito all'iniziativa.



## LAZIO

### LATINA 9 giugno 2023

Ristorante "Vistamare dell'Hotel Fogliano" di Gianluca e Roberta Boldegrini, in cucina Giovanni D'Ecclesiis. ●Piazzale G. Loffredo, Latina; ☎0773/273418, cell. 339/8777445; info@ilfoglianohotel.it, www.ilfoglianohotel.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** finger food; polpo arrosto, soffice di patate, olive e coulis di pomodoro; fusillone di Gragnano, gambero rosso, crema di asparago e pistacchio di Bronte; filetto di orata in crosta di patate e verdure di campo; petit four, torta millefoglie, crema chantilly e gocce di cioccolato con logo del 70° dell'Accademia.

**I vini in tavola:** Capolemole bianco biologico (Marco Carpineti); Prosecco di Valdobbiadene (Cantina Santi).

**Commenti:** Per celebrare il 70° di fondazione dell'Accademia gli Accademici pontini hanno scelto la sala Vistamare dell'Hotel Fogliano New Life, un contenitore di cristallo, circondato dal mare, come a bordo di un lussuoso yacht, dove lo sguardo spazia dal promontorio del Circeo a Torre Astura. Presenti numerosi Accademici e la neoeletta Sindaca di Latina Matilde Celentano con l'Assessora all'Urbanistica Annalisa Muzio. Il Delegato Onorario Benedetto Prandi, nel suo appassionato discorso, ha evidenziato come l'Istituzione accademica abbia messo in relazione tra loro le persone in Italia e all'estero per la condivisione di valori comuni. Apprezzati i piatti e i vini, lodevole il servizio di sala.

### RIETI 13 maggio 2023

Ristorante "Tenuta Resort Agrituristico" di Società Agricola Capore srl, in cucina Gianmarco Greganti. ●Località Valle snc - Fraz. Collelungo, Casapota (Rieti); ☎328/0826787; info@latenuta.org, www.latenuta.org; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura da lunedì a venerdì. ●Valutazione 7,1.

**Le vivande servite:** crostone di pane alla segale, pollo ruspante in Barbaoco, lattuga e parmigiano; orzo risottato borrhagne e trota marinata al gelsomino; asado di manzo, porcini, cipollotto selvatico e sedano di fiume; semolino di mais, marmellata di fichi e crumble di pane e timo; svogliatura di fave e pecorino.

**I vini in tavola:** Merlot.

**Commenti:** Ottima la qualità delle materie prime e della lavorazione, definita dal cuoco "ancestrale". Ci sono impegno, sperimentazione e ricerca. Se i piatti in cui è stato servito l'orzo non fossero stati freddi il giudizio sarebbe stato il massimo. La salsa, eccessivamente salata, penalizza il giudizio sul secondo piatto. Per il dolce è stato usato troppo aceto, che ha compromesso il risultato finale. Scarsa la disponibilità a venire incontro alle esigenze dei commensali. Buono il servizio. La mano del cuoco è sicuramente eccellente, basta poco per limare i piccoli difetti riscontrati nella cucina, ma deve essere curato di più il rapporto con il cliente.

### ROMA EUR ROMA APPIA ROMA CASTELLI 7 maggio 2023

Ristorante "Osteria Cinti" di Guido Cinti. ●Via Ardeatina, 1184, Roma; ☎06/39732448; cintiguido@gmail.com, www.osteriacinti.it, www.facebook.com/OsteriaCinti; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** olive ascolane (non comprate ma preparate dal cuoco, marchigiano doc), cremine fritte,

zucchine alla julienne fritte; ravioli al limone e zafferano; brasato di manzo con patate al forno e insalatina di campo; pecorino romano Dop tagliato a scaglie (direttamente in tavola) e fave fresche; fragole.

**I vini in tavola:** Bianco Colli (Lanuvini), Rosso (Casale San Paolo).

**Commenti:** Protagonisti, assieme ai piatti, tutti ispirati alle cucine tipiche romana e marchigiana, confezionati secondo ricette gelosamente tramandate da madre in figlia, sono stati le fave con il pecorino romano Dop, ai quali il Simposiarca, Nicola Listorti, Accademico di Roma Appia e il Delegato di Roma Eur hanno dedicato un'interessante relazione. Particolarmente apprezzate le olive ascolane, rigorosamente preparate in casa, accompagnate dagli immancabili cremine fritte, e i ravioli, gustosissimi e molto belli come presentazione. Notevole il successo riscosso anche dal brasato. Piatti di una certa semplicità e con porzioni generose, realizzati con grande cura e attenzione.

### VITERBO 24 maggio 2023

Ristorante "Morano" di Trattoria da Morano sas di Mocini Pietro C., in cucina Claudia De Santis. ●Via del Lago 160, Montefiascone (Viterbo); ☎0761/826394; riccardomocini@gmail.com, www.ristorantemorano.it; coperti 180+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine ottobre-primi novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** coregone in salsa verde; sbroschia; farfalle al coregone; filetti di persico e lattarini fritti; patate fritte e insalata; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Bianco Poggio dei Gelsi (Famiglia Cotarella).



**Commenti:** Riunione conviviale dedicata al pesce di lago, ottimamente organizzata dall'Accademico Alessandro Menichelli, in occasione del favorevole periodo per degustare i lattarini che salgono a riva dalle acque profonde del lago. Buoni e graditi l'antipasto e le farfalle al coregone, la "sbroschia", più acquacotta di lago che zuppa, è di non facile approccio date le molte spine del pesce di lago e quindi meno apprezzata. Ottimi i lattarini e il persico fritti, come da aspettative, buono il dolce, adeguato il vino. Serata gradevolissima e apprezzata dagli Accademici tutti.



## ABRUZZO

**PESCARA**  
12 maggio 2023

Ristorante "Taverna del Conte" di Fabio Di Carlo, anche in cucina. ● Contrada Collevento 2/a, Montesilvano (Pescara); ☎085/4492810; info@lata-vernadelconte.com, www.facebook.com-La-Taverna-Del-Conte; coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** prosciutto di Parma e flan di parmigiano (30 mesi) aromatizzato con aceto balsamico Dop, cipolla di Tropea agrodolce con pallotta frita di formaggio Auricchio, zuppetta di fagiolo tondino del Tavo con pane aromatizzato e lardo di Colonnata; ravioli ripieni di melanzane su crema di pomodoro pachino e scaglie di parmigiano; guancia di maialino nero brasato al vino pecorino con guarnizione di porro fritto, purea di sedano rapa e verdure; pizza dolce con doppio strato di crema e cioccolato, rifinita con cioccolato di Modica grattugiato.

**I vini in tavola:** Dolcetto D'Alba Doc 2019 (Pavese); Vino Cotto (De Melis).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Piero Cerasoli. Il tema della serata è stato: "Denominazione di origine inventata" con relatore il professor Alberto Grandi, docente di Storia dell'alimentazione dell'Università di Parma che,

recentemente, ha attirato l'attenzione del mondo politico e dell'universo gastronomico - alimentare per alcune forti affermazioni che l'autore ha rilasciato alla stampa internazionale che, in verità, non pongono in discussione la qualità della nostra cucina e dei nostri prodotti identitari ma, piuttosto, la narrazione fantasiosa che l'industria alimentare ha creato intorno a essi per finalità commerciali.

**PESCARA ATERNUM**  
19 maggio 2023

Ristorante "Café Les Paillotes" di Porta Nuova Entertainment Srl, in cucina Adriano Di Silvio. ● Piazza Le Laudi 2, Pescara; ☎085/61809; info@lespaillotes.it, www.lespaillotes.it; coperti 80. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e domenica pomeriggio. ● Valutazione 6.

**Le vivande servite:** alicetta impanata, melanzane a funghetti, zucchine alla scapece, peperoni arrosto; pancotto, sartù di riso; salsicce e friarielli; pastiera, babà.

**I vini in tavola:** Fiano di Avellino (Tenuta Sarno 1960); Aglianico Contrade di Taurasi (Leonardo).

**Commenti:** Serata dedicata alla napoletanità. Il relatore Vincenzo D'Antonio ha illustrato sapientemente i vari volti della cucina napoletana, da quella povera e semplice, passando per quella giunta dalla Francia al seguito dei regnanti, per arrivare a quella nata dal felice connubio di entrambe, che unisce le tecniche francesi con i prodotti freschi e genuini napoletani. La Simposiarca Maria Luisa Abate ha, invece, intrattenuto con la storia delle singole portate attraversando secoli di storia tra miti, leggende e tradizioni, giungendo al dono della sirena Partenope, la pastiera, e all'invenzione dell'Ali Babà, un dolce da mille e una notte.

**SULMONA**  
6 maggio 2023

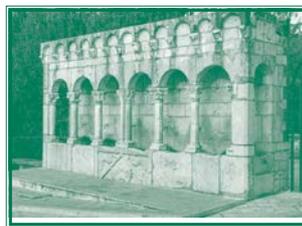
Ristorante "Hotel Ovidius" di Mariadora e Domenico Santacroce, in cucina Alex, Franco e Domenico Santacroce. ● Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, cell. 349/4546150; ovidius@santacroce.com; coperti 80. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** bruschetta pomodoro e santoreggia; pizza frita con ricotta ed erbe aromatiche; cardo

mariano e agliata; risotto ai petali di rosa; chitarrina alle cime di ortica; cosciotto di agnello alle erbe del Morone in crosta di pane; gelatina di fragole con panna e menta selvatica.

**I vini in tavola:** Selezione di vini della Cantina Pietrantoni di Vittorio.

**Commenti:** La Simposiarca Rosa Giammarco ha predisposto come tema della serata i fiori eduli. Il relatore, dottor Lorenzo Palazzoli, ha intrattenuto parlando sapientemente dei fiori più comunemente usati in cucina: argomento particolarmente interessante, che ha suscitato l'interesse generale a tal punto che si è aperto un piacevole dibattito. I cuochi hanno realizzato un interessante e gustoso menu a tema: particolarmente apprezzati i primi. Tutti i fiori e le erbe utilizzati per la realizzazione delle pietanze sono stati raccolti da Domenico e Antonella Santacroce che li hanno esposti nella sala ristorante spiegandone la provenienza e le proprietà. Ottima serata!



## MOLISE

**CAMPOBASSO**  
27 maggio 2023

Ristorante "Hosteria lu vic p'dent" di Rosanna Muccilli, in cucina Vincenzo Villani. ● Corso Umberto I 18, Bojano (Campobasso); ☎08741865959, cell. 3451375632; www.hosterialuvicp'dent.it; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** panzanella con sfoglie di crudo e basilico; fettuccine di grano duro alla genovese d'agnello; cicorietta spadellata con salsiccia; mousse di ricotta di pecora mantecata con polvere di caffè e miele con frolla.

**I vini in tavola:** Don Donà (Cantine Salvatore).

**Commenti:** Tema della riunione conviviale le pietanze particolari e originali che venivano consumate dai pastori, quali vigili accompagnatori delle greggi, che dalla montagna si spostavano, durante la transumanza,

in pianura per localizzarsi nei Tavoliere pugliese ricco di pascoli e non lontano dal mare. La Simposiarca Maria Rosaria Tufano è riuscita, attraverso un menu semplice e in linea con le preparazioni della transumanza, a riportare in tavola esperienze, conoscenze e valori presenti nei piatti e nelle ricette tradizionali dei pastori del primo Novecento. Ben riuscito l'abbinamento con il vino rosso frutto di una accurata selezione delle migliori uve molisane. Premuroso e attento il servizio.

**TERMOLI**  
26 maggio 2023

Ristorante "Salsedine" di Vincitorio/Talia. ● Lungomare C. Colombo 51, Termoli (Campobasso); ☎0875/880861; coperti 110. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 6,7.

**Le vivande servite:** focaccine miste; insalata di carciofi in doppia consistenza con calamari e scampi; *séccce* e *pesilli*; scialatielli all'alga spirulina con vongole locali e pomodorini rossi e gialli; dentice scottato con farro perlato, asparagi e porri; bavarese alle fragole.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore Brut Doc (Valdobbadiene); Tintilia rosè del Molise Dop (Tenute Martarosa).

**Commenti:** L'elegante ristorante, di recente nuova gestione, offre cucina di pesce locale di buona qualità e pizze cotte nel forno a legna. Ottimi gli antipasti e molto buoni gli scialatielli anche se un po' salati; gradevole il dentice. Mediocre il servizio. Interessantissima la relazione "La vite e il vino, una storia enologica del Molise" tenuta dal professor Di Maria docente di enologia presso l'Università del Molise.



## CAMPANIA

**BENEVENTO**  
27 maggio 2023

Ristorante "Nel portone" di Il portone di Giovanni Morra, in cucina Giovanni



## CAMPANIA segue

Morra. ●Via Castello snc, Apice (Benevento); ☎ cell. 349/6230080; gianni.morra@alice.it; coperti 25+8 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 16 - 31 agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** carciofo imbottito; parmigiana di zucchine; cavatelli al pomodoro fresco e pulieio; stracotto di vitello con peperone crusco; selezione di pecorini e salumi del Sannio; macedonia di stagione, torta alle fragole con crema chantilly.

**I vini in tavola:** Aglianico Sannio Dop (Azienda vinicola Vigne Sannite).

**Commenti:** Nel portone dell'ottocentesco palazzo Cantelmo, è all'aperto il ristorante condotto dallo chef napoletano Giovanni e da sua moglie Elena. Il menu concordato ha consentito di conoscere e gustare i sapori autentici di Apice, in particolare i cavatelli al "pulieio", forma dialettale per individuare la *Mentha pulegium*, pianta selvatica dall'aroma molto intenso. Di grande interesse il tema trattato dall'Accademico Pietro Del Prete "Il peperoncino: tipi, proprietà, benefici ed usi in cucina". La riunione conviviale si è rivelata particolarmente piacevole anche per la partecipazione di alcuni Accademici di Napoli con il Delegato Vittorio Alongi.



## PUGLIA



**BARI**  
7 giugno 2023

Ristorante "R 45" di Domenico Minafra. ●Strada Palazzo di Città 46, Bari; ☎ cell. 389/9179771; ristoranteborgo-anticobari@gmail.com, www.ristoranteborgoantico45.it; coperti 160+140 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostino con straciatella, burrata e pomodori secchi; salmone affumicato con arancia; paccheri con pomodoro datterino giallo e mazzancolle; frittura mista di mare; grigliata mista di mare; sorbetto e dolci tipici.

**I vini in tavola:** Bianchi e rosati, frizzanti e fermi, di note cantine pugliesi.

**Commenti:** Gli Accademici si sono incontrati in un ristorante tipico del borgo antico, in una suggestiva strada che porta alla Basilica di San Nicola. Il locale è stato individuato e segnalato dal Segretario della Consulta della Delegazione, Daniele Argentieri, che ha ampiamente illustrato il menu proposto per introdurre il momento conviviale vero e proprio. E così, nei pittoreschi ambienti interni, i partecipanti hanno potuto assaggiare e apprezzare soprattutto le ottime pietanze, proprie della tradizione marinara, come la grigliata e la frittura mista, precedute dai ghiotti paccheri con pomodorino datterino giallo e mazzancolle.

 **CASTEL DEL MONTE**  
6 maggio 2023

Ristorante "Borgo Sassi" di Salvatore Renda. ●S.P.30, Corato (Bari); ☎ 080/8724191; info@borgosassi.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** focaccina pugliese farcita live con capocollo di Martina Franca, capresina del borgo, pettolina cacio & pepe, pecorino coratino con straciatella di fichi; orecchiette di grano duro con zucchine alla scapece, mentuccia, ricotta marzotica e pomodorini appassiti; reale di angus scozzese Saint George; mezzo pezzo (cassata gelato) andrese con iride di frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Vini bianchi, rossi e rosati (Cantine Giancarlo Ceci e Rivera).

**Commenti:** Dopo il passaggio della campana tra i Delegati, è seguito il pranzo con un menu particolarmente curato, con la consegna da parte della neo Delegato del guidoncino della Delegazione e della vetrofania 2023 al direttore di sala Lorenzo Girasole. Con i complimenti per l'accoglienza e per i piatti tipici con prodotti di alta qualità, un arrivederci a una prossima riunione accademica.

 **FOGGIA-LUCERA**  
26 maggio 2023

Ristorante "Donna Serafina" di Accadia Sviluppo Soc. Coop. Soc.Le, in cucina Rada Volikic. ●Via Zannella Ranucci 28, Accadia (Foggia); ☎ 0881/981016, cell. 348/518396; ac-

cadia1958@gmail.com; coperti 45+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre-ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** misto affettato della casa, frittata di asparagi, zuppa di fagioli e zuppa di ceci; orecchiette alla Serafina; lonza di maiale al forno con patate; tiramisù, torta di mele biscotti forno Tibollo.

**I vini in tavola:** Aglianico della casa.

**Commenti:** Riunione molto partecipata dagli Accademici della Delegazione alla presenza, come ospite, dell'ex Sindaco di Accadia dottor Pasquale Murgante, che ha relazionato sul territorio e sulle tradizioni culinarie tramandate dagli anziani. La presentazione di quattro neo Accademici ha arricchito la Delegazione. Cena sobria con piatti e prodotti del territorio preparati con attenzione anche se non tutti apprezzati nel sapore e nel condimento. Servizio preciso con una buona presentazione.



## CALABRIA

 **AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**  
27 maggio 2023

Ristorante "La Capanna" di Eugenio Canale, in cucina Eugenio Canale. ●Lungomare di Pellaro, Reggio Calabria; ☎ 0965/674021, cell. 327/5605643; ristorantelacapanna@alice.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,06.

**Le vivande servite:** gamberetti di nassa, gamberoni rossi, scampi, tartare di tonno, carpaccio di lampuga, carpaccio di tonno, carpaccio di pagello, ostrica, fasolari, noci; tagliolini al limone con tartare di gambero e spinaci con fragole; paccheri con rana pescatrice in sugo rosé; gamberetti di nassa fritti; occhialoni fritti; involtini di pesce spada alla ghiotta; sorbetto al bergamotto di Reggio Calabria con fragole.

**I vini in tavola:** Madre Goccia (luzzolini); Critone (Librandi).

**Commenti:** La parte da leone l'ha fatta l'antipasto di crudo di mare, servito al naturale con al tavolo solo olio, sale e pepe. Valutazione alta e omogenea in tutti i tavoli. Tagliolini al limone, ricetta tipica del locale. Segreti del piatto: massima qualità dei prodotti usati, dall'olio alla pasta, dalle fragole ai gamberi e semplicità nell'elaborazione: solo olio, buccia di limone grattugiata e acqua di cottura della pasta, rigorosamente senza panna et similia. Alto livello delle successive portate esaltate dalla freschezza del pescato tutto locale.

 **COSENZA**  
18 giugno 2023

Ristorante "Rotonda" di RG Gestioni srls di Giuseppe Russo, in cucina Luca Loris Aloia. ●Via Lungomare snc, Trebisacce (Cosenza); ☎ 0981/57256, cell. 345/5262830; larotondaristorantedipisce@gmail.com, www.larotondaristorantedipisce.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** insalatina di mare scomposta, fagottino di pesce spada ripieno di caponata di melanzane su coulis di pomodoro e gocce di burrata, tentacolo di polpo in doppia cottura su crema di patate e polvere di liquirizia Amarelli, sfera ripiena di crostacei, su riduzione al prezzemolo e glassa alla melagrana; pacchero all'aragosta della secca di Amendolara, sgrigno al nero di seppia ripieno di burrata gambero viola dello Jonio e tartufo del Pollino; cernia in olio cottura su crostino di pane croccante.

**I vini in tavola:** Spart Terre di Cosenza Bianco Doc, Malvasia Bianca; Cjvitz Terre di Cosenza Rosato Doc Magliocco dolce (entrambi della cantina Masseria Falvo 1727).

**Commenti:** Riunione conviviale d'estate a corollario di una primavera ad andamento lento, che ci si augura bella, dai colori più vivaci e con intensi profumi di mare, collina e montagna. Seguendo il suo ritmo, ne è stata assecondata la progressione grazie alla cura degli Accademici, Simposiarchi per la circostanza, Alfonso Niccoli e Giovan Battista Perciaccante che ne hanno curato i dettagli. L'occasione si è impreziosita con la consegna dei Diplomi ai nuovi Accademici: Rosina Chimentì, Giuseppe Grimaldi e Maria Carmela Mauceri. Luogo ameno con sala da pranzo/terrazza a vista sul mar Jonio.



## SICILIA

### AGRIGENTO

19 maggio 2023

Ristorante "La Scala" di Vincenzo Santalucia, anche in cucina. ● Via Atenea 72, Agrigento; ☎0922/660497; info@ristorantelascaagrigeno.it, www.ristorantelasca.it; coperti 50. ● Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** salmone affumicato all'arancia e crostini integrali al burro di alpeggio; scrigno di merluzzo, patate e cipolle; insalata di mare; calamata al nero di seppia con ricci di mare; tortino di orata alla pantessa su purea di carote e coda di gamberoni in pasta kataifi; semifreddo alle mandorle su giochi di caramello.

**I vini in tavola:** Bollicine Brut (Milazzo); Grillo (Mandarossa).

**Commenti:** Gli Accademici sono stati brevemente intrattenuti da Claudio Barba con la relazione "gli asparagi nell'arte e in cucina". L'asparago, tipico ortaggio spontaneo di questo periodo, molto apprezzato nelle nostre cucine e spesso rappresentato da illustri pittori. Nella cena proposta e curata dallo chef Santalucia. Molto apprezzate la calamata al nero di seppia arricchita da squisitissimi ricci: un gusto equilibrato di sapori e un ritorno alle origini ma all'insegna della innovazione; e un semifreddo alla mandorla con un perfetto equilibrio di sapori in cui la dolcezza della mandorla caramellata viene smorzata dalla cioccolata fondente. Le pietanze sono state esaltate dal vino.

### CANICATTI

4 maggio 2023

Ristorante "Monica" di Monica Zucchetto. ● Via Monsignor Angelo Ficarra, 65/69, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856021, cell. 320/0419615; monicafoodepiza@libero.it, www.monicaristorantepizzeria.it; coperti 90+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica; lunedì e sabato a cena. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** scrocchiarella; patate ripiene; caserecce con spada pomodorini melanzane fritte e menta; tagliata di pollo con rucola ciliegino scaglie aceto balsamico; insalata verde; semifreddo al pistacchio.

**I vini in tavola:** Grillo Bio (Viticoltori associati).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta in un accogliente ristorante, ristrutturato e ben arredato. Simposiarca Mirella Munda. Dopo il saluto della Delegata Rosetta Cartella, l'Accademica Carmen Augello ha relazionato brillantemente sulle ricette della madre, la professoressa Cettina Munna Augello, che erano raccolte nel volume *In cucina con nonna Cetta*. I piatti serviti hanno riscontrato il gradimento dei commensali. Ottima la specialità della casa: la scrocchiarella, accompagnata da ingredienti di altissima qualità. Tanta cordialità e ospitalità da parte della titolare Monica e del suo attento staff.

### GELA

26 maggio 2023

Ristorante "Sarago" di Ristorante Sarago, in cucina Marco Ferrigno. ● Via Venezia 81, Gela (Caltanissetta); ☎0933/929776, cell. 346/0226135; marcoferrigno84@outlook.it, www.polisportivaprogresso.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** zuppa di pesce con crostini; pappardelle con crostacei, ciliegino e zeste di limone; trancio di cernia in crosta di patate, baccalà pastellato, tocchetto di tonno al vapore; barca a vela di melone; croccante del marinaio.

**I vini in tavola:** Frappato Doc (Tenuta Valle delle Ferle); Serò Insolia (Principe di Butera); Al Quasar Zibibbo secco Dop (Cantine Rallo).

**Commenti:** Partecipata riunione conviviale, arricchita dalla brillante relazione dell'Accademico Silvio Santamaria che, da Simposiarca, ha illustrato il menu improntato su un tema interessante riguardante i cibi dei marinai. Dall'antichità ai nostri giorni, è stata sottolineata la differenza tra navigazione costiera e transoceanica, ponendo una particolare attenzione non solo ai cibi ma anche alla loro conservazione fino all'avvento dello scottolame e dei frigoriferi. Le gallette, con un proprio disciplinare, l'hanno

fatta da padrone. Ottima l'interpretazione del giovane chef che ha ricevuto i complimenti di tutti.

### MARSALA

28 maggio 2023

Ristorante "Agorà" di Giuseppe Carollo, anche in cucina. ● S.S. 115/DIR, km 5+552,80, Castelvetro (Trapani); ☎0924/941046; info@momentumresort.com, www.momentumresort.com; coperti 80+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-sabato a pranzo. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** calamaro arrosto su crema di pomodoro e mollica "atturrata"; raviolini di sarda su crema di finocchietto; filetto di orata su crema di zucchine con fumetto al cappero; tarte tatin di mele speziate con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Insolia (Cusumano).

**Commenti:** Il complesso, nato da un vecchio baglio, è strutturato elegantemente e nella parte posteriore si affaccia su un'immensa pianura coltivata, che fa parte dell'hotel. Qui in una bella terrazza, sotto un folto carubo, si è svolta, in un clima brioso, la riunione conviviale. Il ristorante ha tutte le doti per essere apprezzato e infatti così è avvenuto. I piatti basati sul pesce fresco di Selinunte hanno evidenziato l'alta qualità delle materie prime: verdure ed erbe aromatiche dell'orto del resort o prodotti a km 0. Lo chef, partendo dalla sicilianità, ha saputo inserire, un tocco tale da esaltarla ancora di più. Servizio molto curato, ottimo l'abbinamento con i vini.

### MESSINA

19 maggio 2023

Ristorante "a Cucchiara" di Giuseppe Giamboi, in cucina Tusharawy Gesuya. ● Strada San Giacomo 19, Messina; ☎090/711023, cell. 347/7553288; giamboi39@gmail.com; coperti 45+50 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 9.

**Le vivande servite:** acqua, zenzero, salvia e verdello; fiore di zucca farcito; cremoso e gambero rosso; trancetti di sgombero, scarola riccia e confettura di fichi; calamaro arrosto, vellutata di finocchi, pinoli e ristretto di balsamico; mezze maniche con la triglia e il suo fumetto; involtini di pesce spada a gghiotta; crumble estivo.

**I vini in tavola:** Rosato Igt; Inò Nocera Igt (entrambi Bonavita).

**Commenti:** Unanime apprezzamento per una cucina che sfiora l'eccellenza nel cremoso e nella vellutata di finocchi col ristretto di aceto balsamico. Sorprendente l'utilizzo dei capperi canditi di Don Candito e di una confettura di fichi artigianale. Squisita la pasta al fumetto di triglia e eccellente la "gghiotta" di pesce spada, delicatamente sapida grazie a un prezioso olio siciliano e arricchita dalla croccantezza del sedano. Appropriato l'accoppiamento dei vini messinesi e lodevole la scommessa di servire, come benvenuto, invece delle abusate bollicine, il profumato infuso di zenzero, salvia e limone verdello con uno squisito fiore di zucca farcito.

### PALERMO

22 maggio 2023

Ristorante "Sapori Perduti" di Paolo Calzoni, in cucina Piero e Francesco Oneto. ● Via Principe di Belmonte 32, Palermo; ☎091/327387; info@saporiperduti.it, www.saporiperduti.it, www.facebook.com/ristorantesaporiperduti/Instagram; coperti 40+25 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio e 1 settimana a luglio; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,75.

**Le vivande servite:** nastri di seppia al vapore con zenzero, carciofi e aceto balsamico; mezze maniche con pesto di cime di rapa e bottarga di tonno; filetto di ricciola su fondente di porri e maionese di ricci, millefoglie di patate; semifreddo di gelso-mino con salsa alla cannella.

**I vini in tavola:** Zibibbo Doc (Tenute Orestiadì).

**Commenti:** In presenza di un numero sempre maggiore di Accademici, riunione conviviale ben riuscita, in questo locale noto alla Delegazione che, da qualche anno, ha cambiato gestione. Sullo sfondo una storia d'amore, quella dei gestori, raccontata dalla Simposiarca della serata Barbara Bazan. Impresario edile umbro lui e psicologa palermitana lei, lasciano le loro professioni, scelgono di gestire il locale ed iniziare una nuova avventura a Palermo. In cucina gli chef Piero e Francesco Oneto, padre e figlio, hanno dato un tocco di originalità ai piatti proposti. Con ottime votazioni gli Accademici hanno manifestato il loro gradimento. Presentazione ufficiale dei nuovi Soci.



SICILIA segue

## RAGUSA

20 maggio 2023

Ristorante "Ai Lumi" di Vincenzo Gulino, anche in cucina. ●Corso XXV Aprile 16, Ragusa Ibla (Ragusa); ☎0932/621224; info@ristoranteailumi.it, www.ristoranteailumi.it; coperti 38+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crudi e cotti di mare; paccherotti con zucca, zucchine, fiori di zucca e gamberi; dentice arrosto insalata di finocchi e arance; torta agli agrumi.

**I vini in tavola:** Evrò Insoia; Beleda Cataratto; La Clarissa Syrah; Il Manto Nero d'Avola (tutti Rallo Vini).

**Commenti:** Magistralmente organizzata da Claudio Leone, Simposiarca della serata, gli Accademici hanno visitato questo locale da sempre dedicato al pesce. Riservato alla Delegazione "Ai Lumi" è stato una conferma per quanti lo conoscevano e una sorpresa per i neofiti. Vincenzo Gulino in cucina e la moglie in sala sono stati ottimi padroni di casa, mettendo gli Accademici ragusani a proprio agio. Grande manualità e tecnica nel proporre il piatto forte: due dentici di 6,5 kg cadauno, cucinati sulla piastra. Vini in abbinamento molto apprezzati dai convenuti e dolce dedicato dal maestro pasticciere.

## VAL DI NOTO

23 giugno 2023

Ristorante "La Taverna di Bacco" di gestione familiare, in cucina Massimiliano e Alex Iacono. ●Ronco Carlo Pisacane 9, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎320/6442851, cell. 389/9969447; info@trattorialatavernadibacco.com, www.trattorialatavernadibacco.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** arancino al basilico; salsiccia secca; caponata; formaggio e speck di Palazzolo; crostino di pane al tartufo scorzone degli Iblei; olive; ravioli di ricotta con pesto di pistacchio e speck croccante; grigliata mista di carni iblee su pietra ollare; cannolo scomposto.

**I vini in tavola:** Zisola rosso Nero d'Avola (Mazzei).

**Commenti:** La Delegazione festeggia l'estate a Palazzolo Acreide, co-

mune "montano" del territorio di competenza, con una temperatura serale superiore ai 30 gradi! Ma gli Accademici fanno tutti onore al menu carnivoro e ricco di eccellenze del territorio, scelto dal Simposiarca Ninni Ferla e preparato da Massimiliano e Alex, padre e figlio, proprietari della simpatica "Taverna di Bacco". Già dall'antipasto si fa sul serio, col fuori menu di un crostino di pane al tartufo degli Iblei, che strappa un applauso. Buoni l'arancino e lo speck locali, e tutto il resto. Si distingue la sontuosa grigliata di carni miste, tra cui spicca la tagliata di manzo sacrosantamente al sangue.



## SARDEGNA

### CAGLIARI

#### LECCO

20 maggio 2023

Ristorante "Luigi Pomata" di Luigi Pomata srl, anche in cucina. ●Viale Regina Margherita 18, Cagliari; ☎070/672058; info@luigipomata.com, www.luigipomata.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica, lunedì a pranzo. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tartare di tonno rosso, spuma di mozzarella e capperi croccanti; maccheroncini alla Nicolo con tonno in olio, capperi, olive, buccia di limone e pecorino giovane; tonno alla carlofortina scottato, cipolla in agro e crema di pomodoro; cassata nel cannolo croccante e gelato alla saporita.

**I vini in tavola:** Soprasole Vermentino di Sardegna Doc; Oltreluna Monica di Sardegna Doc (entrambi Pala Sordiana).

**Commenti:** Il ristorante dello chef carlofortino Luigi Pomata ha ospitato una piacevole riunione conviviale congiunta tra la Delegazione di Cagliari e quella di Lecco, guidata dal suo Delegato Claudio Bolla. Il menu ha richiamato la cucina tabarkina che vede nel tonno rosso di corsa la sua risorsa privilegiata. Il tonno che è stato consumato proveniva dalla prima

mattanza della stagione, effettuata nelle acque dell'Isola di San Pietro, nel sud ovest della Sardegna.

## SASSARI

20 maggio 2023

Ristorante "Il Pozzo Antico" di Massimo Sanna, in cucina Giuseppe Maiorano. ●San Giovanni 19, Mores (Sassari); ☎cell. 347/9056327; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** sgombro marinato con maionese di bottarga, polpettina di scampi, scamorza e broccoli su fonduta di moro del Logudoro, montanarina con polpo di scoglio in casseruola, gambero in pastella di mandorle glassate al miele d'acacia; risotto (Carnaroli sardo dell'azienda Passiu) alla pescatora; mussillo di baccalà in tempura con scarola padellata; pastiera; millefoglie scomposto con crema, amarena e amaretti sbriciolati.

**I vini in tavola:** Vermentino; Cagnulari; Carignano, 2021 (tutti Cantareddu di Mores).

**Commenti:** Ambiente gradevole e accogliente in questo ristorante che, anche se relativamente lontano dal mare, alterna menu di carne a menu a base di pesce, interpretati in maniera sapiente dallo chef Giuseppe Maiorano di Napoli. Deliziose le polpettine di scampi. Accattivanti i gamberi in tempura avvolta da scaglie di mandorle. Saporito, ma con prevalenza della seppia, il risotto alla pescatora. I commensali hanno particolarmente gradito il dolce, soprattutto il millefoglie. Servizio inappuntabile e ottimo abbinamento dei vini.



## EUROPA

## BELGIO

### BRUXELLES

25 maggio 2023

Ristorante "La Crèche des Artistes" di Enzo Sica, anche in cucina. ●Quai des Péniches 62, Bruxelles;

☎0032/471852320; lesartistes@live.be, www.lacrechedesartistes.be; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** selezione di antipasti partenopei; fagioli, cozze e pasta; spigola all'acqua pazza; pastiera napoletana.

**I vini in tavola:** Falanghina; Lacryma Christi (entrambi Feudi San Gregorio).

**Commenti:** Lo chef Enzo ha proposto una cena napoletana presentata in modo genuino, molto gradita. Particolare successo ha riscosso la spigola all'acqua pazza. La serata ha visto una partecipazione numerosa di Accademici, molti accompagnati da ospiti. Dopo il benvenuto del Delegato e una introduzione del Simposiarca Andrea Panizza, si è discusso del recente disegno di legge sulla produzione di alimenti sintetici sulla base di una relazione di Daniele Bianchi.

## FRANCIA

### PARIGI

23 maggio 2023

Ristorante "Pastore" di Pastore Soc. Yo-lo, in cucina Lorenzo Sciabica; Giuseppe Di Giuro. ●26 Rue Bergère, Parigi; ☎0033/0980772573; info@pastore.fr, www.pastore.paris; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; 1 settimana a Natale; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** polpo, macco di fava, condimento vergine; pappardelle primavera, menta, ricotta salata; rombo, bietole, insalata di carote, zabaione agli agrumi; savarin al limoncello; coulis di fragola; crema al cioccolato bianco e rosa; cubi di fragole fresche.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano Girena 2021 (Cantina Alessandro Tofanari); Etna Rosso 2021 (Terra Costantino).

**Commenti:** Per questa piacevole riunione conviviale, il Delegato Tino Callegari ha riunito gli Accademici nell'accogliente locale dove il talento degli chef ha proposto piatti gustosi e ben presentati che esaltano la qualità della materia prima. Il menu era incentrato sulla cucina siciliana ma rivisitata in chiave moderna. Molto apprezzato il polpo su pure di

fave; buono l'accostamento tra papardelle, ricotta salata e verdure di stagione. Un gradito finale col savarin al limoncello superlativo per freschezza e creatività. Al termine della serata la Simposiarca Luisa Polto ha consegnato il Diploma di Buona Cucina allo chef Lorenzo Sciabica e allo chef pasticciere Giuseppe di Giuro. Pregevoli i vini. Servizio curato.

 **PARIGI**  
21 giugno 2023

Ristorante "Caffè Stern" di Caffè Stern sas, in cucina Denis Mattiuzzi. ●47 Passage des Panoramas, Parigi); ☎0033/175436310; info@caffestern.fr; www.caffestern.fr; coperti 50. ●ParCHEGGIO zona pedonale; ferie 3 settimane in agosto 2 settimane a Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** pizza al vapore con passata di pomodoro crudo e battuto di erbe aromatiche; risotto primavera all'olio extravergine di oliva; sorbetto di asparagi; coscia di agnello arrostita con carciofi brasati e pure di patate alla liquirizia; tazza nocciola, cioccolato e caffè.

**I vini in tavola:** Prosecco; Soave Roccolo del Durlò 2021 (Le Battistelle); Rosso di Montalcino 2020 (Castello Tricerchi).

**Commenti:** Simpatica e riuscita serata al Caffè Stern, un'antica stamperia ottocentesca, perfettamente restaurata, che i fratelli Alajmo hanno aggiunto con successo ai loro ristoranti stellati nel Veneto. Lo chef Denis Mattiuzzi ha proposto un ottimo menu con preparazioni ricercate e innovative, che ha riscosso l'unanime consenso dei commensali. Massimo dei voti al risotto, che ha stupito per la freschezza delle verdure perfettamente sposate al sorbetto di asparagi. La raffinatezza dell'ambiente, la cucina a vista, il servizio premuroso sotto l'occhio attento di Eufemia, la direttrice, hanno contribuito al successo della serata. Alla fine, festeggiatissimi lo chef e Raffaele Alajmo, ospite nel suo ristorante.

 **PARIGI MONTPARNASSE**  
23 maggio 2023

Ristorante "Manifattura" di Luigi Costabile, in cucina Angelo Cipullo, pizzaiolo. ●106 Bld. du Montparnasse, Parigi; ☎0033/1 43355366, cell. 0033/6110204 2; costabileluigi0@gmail.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO sco-

modo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,15.

**Le vivande servite:** pizza: Napoli; Posillipo; Margellina; Vesuvio; quattro stagioni; regina; bufala; torta pi-stacchiosa.

**I vini in tavola:** Prosecco; Krya bio Montepulciano d'Abruzzo (cantine Vigna Madre); Chardonnay Igt (Montelliana); Sangiovese Rosato, Igt 2021 (Vecchia Cantina).

**Commenti:** Gli Accademici hanno espresso il desiderio di gustare un'ottima pizza napoletana e sono stati esauditi. Il pizzaiolo Angelo ha esaurientemente raccontato come da "Pizzaiolo per caso" sia diventato uno dei migliori pizzaioli di Parigi e ha spiegato come fare un ottimo impasto: areato, leggero e soprattutto digeribile. Il segreto? Sta nella lievitazione e nell'utilizzo di prodotti italiani di prima qualità! La degustazione delle varie pizze è stata da tutti super apprezzata. Nel ringraziare il proprietario Gigi, la sua Direttrice di sala Luisa e in modo particolare Angelo, e lo staff tutto per l'accoglienza e il servizio, è stato offerto il libro della Storia della Cucina Italiana a fumetti.

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**  
13 giugno 2023

Ristorante "Il Cherubino" di Antonio Pica, anche in cucina. ●Rue de Turi, Livange (Lussemburgo); ☎00352/26522626; cherubin@pt.lu; www.ilcherubino.lu; coperti 55+30 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie 24 dicembre - 1 gennaio; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** ricottina di primo sale con capocollo di Martina Franca; raviolo intrecciato farcito con burrata e gambero rosso; triglie aromatizzate allo zenzero su letto di cime di rapa; torta millefoglie con crema pasticciere al limone.

**I vini in tavola:** Trullo bianco Verdecà 2022; Verdecà bianco Valle d'Itria; Terra Lucente 2022 Nero di Troia (tutti Cantina Albea).

**Commenti:** Alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia, in Lussemburgo si è tenuta una bella riunione conviviale in questo ristorante che Antonio Pica, con la moglie, gestisce da 21

anni proponendo una cucina tipica pugliese con particolare attenzione ai prodotti e cura per il cliente. Una cucina semplice e genuina che mette in mostra prodotti locali come i formaggi e i salumi tipici della regione sempre serviti in un'atmosfera accogliente e familiare. Particolarmente apprezzati i ravioli fatti a mano e cucinati in modo egregio. Anche il servizio è stato veloce e molto attento.

## PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**  
13 maggio 2023

Ristorante "La Casina" di Luca Costali e Jip van Putten. ●Oude Raadhuisplein 12, Huizen (Amsterdam); ☎0031/357859390; www.lacasina.nl; coperti 30+10 (all'aperto). ●ParCHEGGIO comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** tartare di tonno con insalatina di finocchi; mezze maniche alla carbonara; branzino agli agrumi con contorno di verdure; tiramisù.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2022 (Castel Sallegg); Passito di Grillo (Cantina Assuli).

**Commenti:** I due proprietari hanno saputo accogliere la Delegazione con un grande entusiasmo, facendo rivivere il calore e la semplicità di casa. Ottimo il carpaccio di tonno accompagnato da una fresca insalatina di finocchi; buona la carbonara con guanciale e pecorino romano; ben fatto anche il filetto di branzino servito con una salsa agli agrumi e accompagnato da un contorno di agretti e patate al forno; la cena si è conclusa con tiramisù fatto in casa. Buoni i vini in abbinamento. Durante la cena è stato dato il benvenuto a due nuovi Accademici, Stefania Mazzitelli e Matteo Conte e si è celebrato il 25° anniversario di Leo Gianotti che ha condiviso la sua esperienza.

## POLONIA

 **VARSAVIA**  
16 maggio 2023

Ristorante "Quattro Piatti" di 4Piatti sp. z o.o., in cucina Enzo Saccomani. ●Stępińska 2, Mokotów (Varsavia); ☎0048/228410016; enzo.saccomani@libero.it; www.facebook.com/quattropiatti1; coperti 40+20 (all'aperto). ●ParCHEGGIO privato del ristorante

o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** battuta di fassona al coltello con parmigiano 24 mesi, sedano e bergamotto, vitello tonnato; gnocchetti ai porcini; ravioli del plin al brasato di Nebbiolo; cappello del prete brasato al nebbiolo con tre pure di carote, patate e sedano; asparagi e uovo *poché* con fonduta di parmigiano; panna cotta allo zafferano; bunet; sorbetto mirtillo e rosmarino.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba; Nebbiolo delle Langhe e Roero; Ribolla Gialla.

**Commenti:** Un'esperienza culinaria straordinaria. Con lo chef Enzo Saccomani ai fornelli e alla presenza di S.E. l'Ambasciatore Luca Frascchetti Pardo, la Delegazione ha gustato un menu eccezionale. Dalla battuta di fassona al coltello al cappello del prete brasato, ogni piatto era un'opera d'arte. I dessert, come la panna cotta allo zafferano e il sorbetto mirtillo e rosmarino, hanno concluso magnificamente la serata. L'ospitalità e l'attenzione ai dettagli dello staff hanno reso l'atmosfera fuori dall'ordinario. Un'esperienza culinaria indimenticabile!

## REGNO UNITO

 **LONDRA**  
21 maggio 2023

Ristorante "Cipriani" di Cipriani Group. ●23, 25 Davies Street W1k 3de, Londra; ☎0044/02073990500; london@crestaurant.co.uk; www.cipriani.com; coperti 120. ●ParCHEGGIO scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** asparagi e castraure; gamberi in pastella; burrata con datterini e olive taggiasche; carpaccio di manzo Cipriani; risotto primavera; spezzatino di vitello con contorni di stagione; meringata Cipriani.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato (Cipriani); Chardonnay Ghirlan 2022; Vescovello 2021; Cabernet Sauvignon 2019.

**Commenti:** Il menu comprendeva come antipasto anche le castraure (fatte arrivare dal Veneto) leggermente saltate, una vera chicca per molti che non le conoscevano; otti-



EUROPA segue

mi i vini e, per finire, la meravigliosa meringata è stata accolta con ammirazione. Durante la serata il Delegato ha dato il benvenuto alla nuova Accademica Raffaella Cappello. Alla fine, il Delegato ha ringraziato la Direzione per l'ottimo servizio, attento e impeccabile, consegnando il piatto ricordo dell'Accademia assieme al Simposiarca Filippo Tenderini che ha svolto un eccellente lavoro di preparazione dell'evento. Numerosi ospiti, fra cui l'Ambasciatore italiano Inigo Lambertini e signora Maria Grazia.

### REPUBBLICA DI SAN MARINO

**REPUBBLICA DI SAN MARINO**  
10 maggio 2023

Ristorante "La Terrazza" di ristorante La Terrazza. ● Contrada del Collegio, 31, San Marino; ☎ 0549/99100; www.ristorantelaterrazza.sm; coperti 120. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** fiadone abruzzese, panzanella; *pallotte cace e ove*; tacchino alla canzanese; sagne e ceci con aglio fritto; chitarina alla teramana; arrosticini; pane e olio; pizza dolce.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo Tralchetto Doc 2021 (Ciccio Zaccagnini srl).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita con una cena speciale dedicata alle prelibatezze della tradizione abruzzese. Il ricco menu, con prodotti provenienti direttamente

dall'Abruzzo, è stato illustrato con entusiasmo dal maître Vincenzo del Colle e tutte le portate sono state molto apprezzate dagli Accademici. Buona la panzanella, ottime le sagne e ceci con aglio fritto, impeccabili gli arrosticini e per concludere una gustosa pizza dolce. Il tutto accompagnato da un gradevole Montepulciano d'Abruzzo unica scelta di vino proposta in abbinamento. Nell'occasione, il Delegato Andrea Negri ha inoltre dato il benvenuto ad Antonio Stolfi come nuovo Accademico della Delegazione.

### SPAGNA

**MADRID**  
17 maggio 2023

Ristorante "Tavernetta" di Angelo Loi, in cucina Angelo Loi e Flordeliz Villafior. ● Calle Orellna 17, Madrid; ☎ 0034/913192390; www.trattorialatavernetta.es; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie 1° gennaio, 24, 25, 31 dicembre; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** coppa, ricotta di pecora sarda affumicata, pecorino sardo; malloreddus con fagioloni e patate; malloreddus alla carlofortina; agnello in casseruola con finocchio selvatico, pomodoro fresco e coste di finocchio (antica ricetta della famiglia).

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobaiadene; Vermentino di Sardegna Costamolino; Cannonau di Sardegna Costera (entrambi Argiolas).

**Commenti:** Il Delegato Maurizio Di Ubaldo ha presentato l'Accademico

Antonio García González. Il Simposiarca Pietro d'Alessio ha illustrato i piatti con ameni e dotti riferimenti culturali e storici sull'origine della cucina sarda. Angelo Loi ha dato inizio alle libagioni con ottimi formaggi artigianali accompagnati da una marmellata di fichi. Particolarmente apprezzati i malloreddus. Menzione a parte per l'agnello in umido, antica ricetta della famiglia, che ha ben racchiuso l'essenza dei sapori dell'isola. Buono il dolce. Unanime il giudizio positivo sul menu dai sapori forti ma ben calibrati. Servizio cortese e corretto, buon abbinamento dei vini.

### SVEZIA

**STOCOLMA**  
9 maggio 2023

Ristorante "Paganini" di Oskar, Joseph Juliano. ● Västerlånggatan 75, Stoccolma; ☎ 00468/4060607; reservation@paganini.nu, www.paganini.nu; coperti 74. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** tonno scottato con melone, insalata d'agrumi, pistacchio, menta e crema d'avocado; risotto al tartufo nero con parmigiano reggiano su una crema di parmigiano e burro; *tourneados* con croccante e arancini al tartufo, emulsione di tartufo e verdure di stagione oppure merluzzo al forno con pesto trapanese, mandorle tostate, crema di carciofi e salsa al burro; cioccolata al forno accompagnata da gelato al caramello salato e lamponi.

**I vini in tavola:** Crudo Prosecco Doc bio extra dry; Lugana Oasi Mantellina Doc 2021 (Allegrini); Soave Superiore. Docg Riserva 2018 (Villa Canestrari); La Cavalletta gialla 2017 (Volverino).

**Commenti:** Serata presso un tradizionale ristorante italiano nella Città Vecchia. Nonostante la zona sia estremamente turistica, Paganini ha conservato una buona qualità sia per i cibi sia per i vini e il servizio. Tutto questo è stato apprezzato dagli Accademici. Molto gradito il tonno scottato al punto giusto per conservare il sapore con una consistenza perfetta. Ottimo anche il cioccolato al forno legato molto bene con il gelato al caramello e guarnito dai lamponi come una nota dei boschi del Nord. Il risotto servito cotto al punto giusto. Il *tourneados*, una delle specialità della casa, apprezzato. Il merluzzo aveva

una carenza di salsa. Servizio buono. I vini ben abbinati.

### SVIZZERA

**LOSANNA-VENNES**  
11 maggio 2023

Ristorante "Quintino" di Monika Petrusova e Guido Quintino, in cucina Domenico Gurnari e la sua brigata. ● Avenue Bergières 10, Losanna; ☎ 0041/216461990; www.restaurant-quintino.ch, info@restaurant-quintino.ch; coperti 100+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** fritto di salvia, cozze, olive ascolane e crema dolce; maccheroncini di Campofilone al sugo di triglia; vincisgrassi; quaglia con piselli; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Bianco Farà Falerio Pecorino, Doc 2022, Pecorino; Rosso Offida il Grifone, Docg 2016, Montepulciano (tutti Cantina Cocci Grifoni).

**Commenti:** Marche, ulteriore tappa del Giro d'Italia delle cucine tradizionali delle regioni. La qualità del servizio ha sottolineato la bontà e l'abbondanza delle vivande. La relazione di introduzione del Delegato Alessandro Caponi sulla cucina tradizionale della Marche ha messo a tutti l'acquolina in bocca! Il fritto è stato applaudito; i maccheroncini di Campofilone, importati per l'occasione, sono stati giudicati buonissimi, serviti con un delicato sugo di triglia; gradevolissimo contrasto tra il fritto ascolano e i vincisgrassi, una scoperta per la maggior parte dei numerosi commensali e magistralmente preparati; molto apprezzata la leggera e profumata zuppa inglese. Ottimi gli abbinamenti dei vini.

**SVIZZERA ITALIANA**  
6 giugno 2023

Ristorante "Locanda Orico" di Lorenzo Albrici, anche in cucina. ● Via Orico 13, Bellinzona; ☎ 0041/918251518; info@locandaorico.ch, www.locandaorico.ch; coperti 36 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** testina di vitello nostrana e le sue guancette intiepidite, lamelle crude di asparagi verdicini, emulsione di verdure all'ex-



travergine ligure; trancio di salmerino del Brüggli *mi-cuit* e le sue uova, passato di piselli, fumetto schiumoso; petto di faraona delle Landes dorata al forno, spugnone cremose, purea di *pommes rattes*, verdure del piano di Magadino; piccolo *pré-dessert*; macarons ripieni al cioccolato Stella, composta di fragole e il suo *coulis*.

**I vini in tavola:** Crémant Réserve de l'Abbaye Cuvée 1904, (Maison Arthur Metz); Elisir 2020 (Trapletti Enrico); Barbera d'Alba Superiore 2021 (Giacomino Fenocchio).

**Commenti:** In un palazzo ottocentesco, gli Accademici sono stati accolti dallo chef Albrici. Il menu, ispirato alla massima qualità con prodotti di stagione, ha conquistato tutti. L'ospite Marco Colombo ha parlato del Ticino orticolo e dei fattori: qualità, stagionalità e freschezza. Il Delegato, a nome di tutta la Delegazione, ha poi ringraziato la Console d'Italia a Lugano, Carla Brugnoli, che a breve terminerà la propria attività presso il Consolato Generale per rientrare a Roma. Sensibile e attenta nei confronti dei valori storici e culturali della tradizione culinaria italiana di cui l'Accademia è portatrice qui in Ticino.

## UNGHERIA

 **BUDAPEST**  
18 maggio 2023

Ristorante "Akademia Italia" di Marco Novali, in cucina Alessandro Smanio. ●Szent Istvan ter 12, 1051, Budapest; ☎0036/13010563; info@akademiaitalia.hu, www.akademiaitalia.hu, m.facebook.com - akademiaitalia; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** lecca-lecca di polenta e parmigiano, sfogliatina ai carciofi, bignè con crema al mascarpone, flan di asparagi con fonduta di pecorino toscano, battuta di manzo al coltello con croccante di parmigiano e insalatina di carciofi all'aceto balsamico; cannellone farcito ai carciofi con gratin di provola e prosciutto di Parma; filetto di manzo con riduzione al Marsala e mazzetto di asparagi al forno con crema all'uovo; millefoglie con cremoso al gianduia e lamponi.

**I vini in tavola:** Prosecco brut rosé Dodici Lune 2019 (Col Vetoraz); Sauvignon Doc Friuli Grave 2019 (Le Due Torri); Tintillia del Molise Dop 2018

(Di Majo Norante); Moscato Passito Igp 2017 (Viola).

**Commenti:** Affacciato con la sua ampia e ombreggiata terrazza sulla centralissima Szent Istvan ter, il ristorante soddisfa sia le esigenze gastronomiche della consolidata clientela locale sia quelle dei numerosi turisti di passaggio con una ristorazione facile e veloce ma attenta alla qualità e tradizione del cibo italiano nel pieno rispetto della stagionalità dei prodotti. Il menu, sapientemente concordato tra la Simposiarca Chiara Narder e lo chef, ha pienamente risposto alle attese dei commensali per qualità dell'offerta e perfetto equilibrio di gusti. L'Accademico Carlo Volpe ha relazionato sul tema: "Nutrirsi con gusto nel rispetto della stagionalità". Servizio ottimo. Eccellenti i vini.



## NEL MONDO

### ARGENTINA

 **BUENOS AIRES**  
15 maggio 2023

Ristorante "Italpast hotel Faena" di Pedro Picciau - Italpast Campana, in cucina Pedro Picciau. ●Martha Salotti 445, Puerto Madero, Buenos Aires; ☎00549/03489430433; info@italpastdeli.com.ar, www.italpastdeli.com.ar; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; a pranzo. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** prosciutto San Daniele su minipanini *cocois*; culurgiones dell'Ogliastra; agnello alla scottadito con patate aromatiche; seadas; cantuccini e mostaccioli.

**I vini in tavola:** Saint Felicien Nature; DV Catena Blanco Histórico 2021; Saint Felicien Bonarda 2019; DV Catena Malbec - Malbec 2019; Saint Felicien Semillon Doux 2019.

**Commenti:** In occasione della candidatura della Cucina Italiana all'UNESCO e di Roma all'Expo 2030, la Delegazione accompagnata dagli Ambasciatori italiano, svizzero e dell'Unione Europea, ha voluto esal-

tare la varietà della cucina regionale. Il menu è stato steso in accordo con lo chef Pietro Picciau, sardo d'origine, e prestigioso esponente della cucina Italiana in Argentina (autore tra l'altro del fortunato volume *Italpast: Cocina De Inmigrantes Desde 1952*) e ha accompagnato gli ospiti in un ideale giro d'Italia, da San Daniele fino all'Ogliastra, passando naturalmente per Toscana e Lazio. L'oratrice Etcheperaborda ha parlato della presenza dorata del grano nell'arte.

## SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
23 maggio 2023

Ristorante "Guccio" di Marco Guccio, anche in cucina. ●20 Gemmil Ln, Singapore; ☎0065/62241684; reservations@guccioristorante.com, www.guccioristorante.com; coperti 35+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, lunedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** tartare di gamberi, purea di piselli, arancia; tortelli di burrata e pesto di pistacchio; controfiletto di manzo con asparagi e fiori di zuccina; mousse di cioccolato con lamponi.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Brut Doc, (Botter NV); Chardonnay Doc, Terlan 2020, Alto Adige; Amarone della Valpolicella Docg 2018 (Villamatta).

**Commenti:** Convivio dedicato alla celebrazione dell'Italian Festival promosso dall'Ambasciata con lo scopo di mettere in luce le eccellenze italiane. La Simposiarca Giovanna Milesi ha sapientemente abbinato cibo e arte attraverso il comune filo conduttore della bellezza, spiegando come un piatto può essere oltre che buono, talmente bello da ricordare un'opera d'arte. Lo chef ha esaltato

la sua autentica cucina italiana con impiattamenti artistici a ricordare forme e colori di opere come il "Disco Grande o Sole" di Arnaldo Pomodoro o "Concetto Spaziale, Attesa 1965" di Lucio Fontana. Molto apprezzati i tortelli, la cui presentazione ricordava "Totem 1954" di Roberto Crippa. Buoni i vini. Servizio curato.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW YORK**  
7 giugno 2023

Ristorante "Kesté Pizza e Vino" di Roberto Caporusco, anche in cucina. ●77 Fulton Street, New York; ☎001/2026939030; info@kestepizzeria.com, kestepizza.com; coperti 170+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** mozzarella frita, pizza montanara frita, affettati, insalata primavera, mozzarella fai da te; pizza fai da te; pizza Sabrina con crema di tartufo, quattro formaggi, salame Golfetta e tartufi neri; pizza con Nutella; maritozzo con pistacchio, crema e cioccolato.

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

**Commenti:** Lo chef, Roberto Caporusco di Kesté, nella zona del *World Trade Center*, ha ospitato la Delegazione con una cena molto originale. Dopo vari antipasti, Caporusco ha mostrato al gruppo di Accademici e loro ospiti come fare la mozzarella, invitando poi gli ospiti a formare ognuno una sua palla. Tutti hanno apprezzato il sapore della mozzarella quasi calda. Lo chef ha continuato con una dimostrazione di come si fa la pizza. Applausi per lo chef, per il servizio attento e per una serata innovativa e creativa. Alla fine, ogni ospite ha ricevuto in regalo un pacchetto di farina italiana e la ricetta per fare la pizza a casa.





## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

 **Alba Langhe**  
Giulio Bava ● Ugo Garassino ●  
Stefano Quadro

 **Torino Lingotto**  
Nicola Cattilino ● Andrea De Nicoló

### LIGURIA

 **Genova-Golfo Paradiso**  
Paolo Brunamonti Binello ●  
Laura Donati Isolani

 **Riviera dei Fiori**  
Carlo Fossati ● Martino Lavaggi

### LOMBARDIA

 **Milano**  
Alberta Figari

 **Milano Duomo**  
Francesco Gissara ● Laura Levati ●  
Laura Spertino

### TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Bolzano**  
Claudio Begher

 **Bressanone**  
Francesca Carminati

### VENETO

 **Cortina d'Ampezzo**  
Maria Teresa Cargnelutti Gandini ●  
Patrizia Mini

### EMILIA ROMAGNA

 **Riccione-Cattolica**  
Cristina Gianfranceschi

### TOSCANA

 **Livorno**  
Domenico Franco Russo

 **Pisa**  
Miriam Barbieri

 **Versilia Storica**  
Alice Alberti

 **Viareggio Versilia**  
Angela Grasseschi ● Maria Rita Malasoma

### MARCHE

 **Ancona**  
Enzo Sestilli

### LAZIO

 **Roma Nomentana**  
*Accademico onorario:* Aldo Amati

### ABRUZZO

 **Teramo**  
Gabriella Di Antonio ● Giancarlo Malandra

### CAMPANIA

 **Avellino**  
Carmine Cucciniello ● Vincenzo D'Amato ●  
Fiorentino Saveriano

 **Caserta**  
Carmela Giovanna Ingicco

 **Ischia, Procida e Campi Flegrei**  
Antonio Conte

 **Napoli**  
Pietro Angarano ● Antonio Kim Ciccarelli

### PUGLIA

 **Manduria**  
Pierluigi Smiraglia

### CALABRIA

 **Reggio Calabria**  
Domenico Leone

 **Vibo Valentia**  
Veronica Fiumara

### SICILIA

 **Messina**  
Francesco Salvo

### SARDEGNA

 **Oristano**  
Francesco Redaelli

### BULGARIA

 **Sofia**  
Linda Kim  
*Accademico onorario:* Giuseppina Zarra

### GERMANIA

 **Francoforte**  
Christoph Burger ● Tiziana Lozito

 **Monaco di Baviera**  
Luca Pelosi  
*Accademico onorario:* Sergio Maffettone

### GUATEMALA

 **Guatemala**  
Sonia Abbatini

### ISRAELE

 **Tel Aviv**  
Fiammetta Martegani ● Sabina Mayer ●  
Zvi Ofer Rak

## PAESI BASSI

 **Den Haag-Scheveningen**  
Rosalind Hamilton

## REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Shanghai**  
Andrea Sergio Martino Imbimbo

## ROMANIA

 **Bucarest**  
Antonella Benedetti ● Roxana Petrus

## SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**  
Simone Lovati

## TRASFERIMENTI

### LOMBARDIA

 **Mantova**  
Lucia Anna Bosco *(da Cortina d'Ampezzo)*  
Piergiorgio Riccardi *(da Cortina d'Ampezzo)*

### REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Hong Kong**  
Carlo Federico Marino Gumpert  
*(da Repubblica di San Marino)*

### TUNISIA

 **Hammamet**  
Sergio Busetto *(da Tunisi)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

 **Alba Langhe**  
*Segretario:* Fabrizio Musso

### LOMBARDIA

 **Monza e Brianza**  
*Delegato onorario:* Doda Fontana Gulfi

### EMILIA ROMAGNA

 **Bologna dei Bentivoglio**  
*Consulatore:* Claudio Girotti

 **Piacenza**  
*Consulatore:* Marcello Balzarini

### MARCHE

 **Pesaro-Urbino**  
*Vice Delegato:* Matteo Marchetti  
*Consulatore:* Massimo Rinaldi

### LAZIO

 **Civitavecchia**  
*Segretario:* Daniela Etna

### SICILIA

 **Siracusa**  
*Delegato onorario:* Angelo Tamburini

### REPUBBLICA CECA

 **Praga**  
*Delegato:* Claudio Pocci  
*Vice Delegato:* Paolo Iannone  
*Segretario-Tesoriere:* Roberto Massa  
*Consultori:* Giancarlo Bertacchini ●  
Mauro Ruggiero ● Evermod Gejza Sidlovsky ●  
Paolo Sinisi

## URUGUAY

 **Montevideo**  
*Vice Delegato:* Monica Belloni Canepa  
*Segretario:* Jorge Zas Fernandez

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

 **Pinerolo**  
Ezio Giai

### LIGURIA

 **La Spezia**  
Francesco Paolo Barbanente

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Muggia-Capodistria**  
Alida Rova

 **Trieste**  
Mauro Roseano

### TOSCANA

 **Firenze Pitti**  
Massimo Lucchesi

### GERMANIA

 **Colonia**  
Claus Pischel

*Aggiornamenti a cura di*  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

SUMMER HITS

This year, blue crabs and high restaurant prices have dominated the news in the media.

by Paolo Petroni
President of the Accademia

Until a few years ago, August was the month for UFO sightings. In summer, scarce news caused newspapers to fill up on stories about flying saucers and assorted alien visitors to sell what copies they could. Alas, nowadays bad news (the news that sells) is never scarce, taking no summer holiday break. But this year's summer hits have been two: the invasion of the blue crabs and insane restaurant prices, a phenomenon soon christened Scontrinopoli ('Receiptgate').

and cleared from our seas, giving other mulluscs and crustaceans a chance to thrive in peace.

Menus give itemised prices: there's no point complaining about them later

Will blue crabs make it big at the table?

Crabs are prized in the USA. On the Atlantic coast, particularly in Baltimore, Chesapeake Bay blue crabs are much appreciated and are made into crab cakes or fried as 'soft-shell crabs' when moulting, as in Italy with moleche. Blue crabs are considered so precious that their harvest is regulated and only permitted at certain times of year. On the opposite coast, facing the Pacific, especially in San Francisco, the Dungeness crab (known in Italy as granciporro) has pride of place, attracting tourists to Fisherman's Wharf. Finally, another tasty treat is Alaskan King Crab, a giant whose legs are feasted upon after boiling. Italy is less crab-crazy; in the Veneto there are the aforementioned moleche and especially the delectable granseola. Will blue crabs make it big at the table? We hope so, as they would then be overfished

Regarding 'receipt madness', we should clarify that menus (which by law must be displayed and offered for customers' perusal) are binding contracts, though atypically formulated, between restaurateurs and customers. Once we sit at a table and order food, we accept the conditions offered by the restaurateur, who is obliged, in turn, to respect them. The menu must, by law, provide itemised prices (by portion or weight), and no exceptions are allowed. So if a coffee is expensive when drunk at a table in Porto Cervo or Piazza del Campo in Siena, or a plate of spaghetti is pricey in the piazzetta of Portofino, we must know this before ordering. It's useless to complain afterwards. It's different if absurd additional costs are imposed, such as for an extra empty plate (especially if there's already a cover charge) or cutting a sandwich in half. In such cases one shouldn't pay; but those are extremes of uncouth stupidity, as with charging for lukewarm water for a baby bottle. But the summer is over, and these topics are slowly, regrettably, being replaced by far more worrisome news.





### AN 'EAR' FOR GASTRONOMY

*See page 4*

Should we eat in a noisy environment, with background music, or in silence, as prescribed for mediaeval monks and as the most scrupulous gastronomers do? Music indubitably takes a seat at the table, since real-world auditory stimuli also influence food perception.

### ZAVOLI, THE 'HEIR' OF MARASCONE WINE

*See page 6*

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli described the atmospheres, friendships and sensations associated with Sergio Zavoli, President of Italy's RAI public broadcasting company in the 1980s, through the remembrance of a wine. 'Marascone', inherited from his grandfather and extinguished with his passing, was allegedly famous for having immunised a generation of seamen and longshoremen from any and every disease.



### ITALIAN-INSPIRED CUISINE AND PRODUCTS IN BRAZIL

*See page 8*

Dishes that fly the tricolour flag, but are unknown in Italy, were created in Brazil and beyond by the millions of Italians who

emigrated to America between the late 19<sup>th</sup> and mid-20<sup>th</sup> centuries. They disseminated Italian recipes, but with local ingredient substitutions where necessary. Brazilian tourists in Italy are often disappointed by the absence of these dishes.

### THE FAMOUS MERINGUE BATTLE

*See page 10*

Adored by all including the aristocracy, particularly Marie Antoinette, meringues took a historic flight (literally) when Prince Aimone of Savoy started a meringue battle in a café in La Spezia. It was 1941, and following the food fight, meringues became the city's most popular sweet.

### A FIVE-THOUSAND-LIRE SMILE

*See page 12*

Dino Villani's flashes of brilliance included 'Five thousand lire for a smile': a photo competition for 'girls next door'. The first winner, 14-year old Turinese schoolgirl Isabella Verney, passed away last July aged 98. Interrupted by the war in 1941, the competition resumed in 1946 with the still extant Miss Italia, also created by Villani, who was its Jury President until 1958.

### PRICKLY PEARS

*See page 13*

Their spiny exterior conceals a tender, delicious heart. Gastronomically versatile prickly pears abound between August and Christmas, in four varieties. Enjoyed as fruits, they are also recently incorporated into sweets, liqueurs and savoury dishes.

### GIOACCHINO CATALDO, RAIS OF FAVIGNANA

*See page 16*

Treviso Academician Giancarlo Saran tells the romantic tale of Gioacchino Cataldo, *rais* (chief of the tuna hunt) of Favignana, who defended the traditions and values of the *tonnaroti* (tuna fishermen) for many years. Cataldo was also named by Sicily's regional government as a Living Human Treasure according to UNESCO's

criteria, as a steward of his territory's traditions and identity.

### DELICIOUS, FRAGRANT MORTADELLA

*See page 18*

Some believe that mortadella was invented in the Middle Ages by monastery cooks. Its birthplace is undoubted: mortadella was born in Bologna; the two are practically synonymous. Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, recounts this delicious rosy creation's many centuries of history.

### THE 'NOBLE' ROSSESE DI DOLCEACQUA

*See page 20*

Genova-Golfo Paradiso Academician Paolo Lingua recounts the history of an authentically superlative red wine: Rossese di Dolceacqua, from the area between Imperia and Ventimiglia. Systematically produced from the early 19<sup>th</sup> century, it was the first western Ligurian wine to obtain DOC (Designation of Controlled Origin) recognition in 1972.

### FRUIT FROM THE SAND IN MARGHERITA DI SAVOIA

*See page 22*

Two delicacies from a corner of Puglia where the wind carries the fragrances and flavours of the sea: yellow-fleshed potatoes from the town of Margherita di Savoia and PGI-certified white Margherita onions. Local farmers are called *arenaioli* ('sandies') and use ancient agricultural techniques. Those potatoes and onions, cooked separately or combined in one ancient, nourishing, delicious and simple recipe, have become staples for many families.

### CONFIRMATION DOUGHNUTS

*See page 24*

*Brasadè*, meaning 'bracelets', are made in Staghiglione village in the Oltrepò Pavese area. Godfathers and godmothers gave them as confirmation gifts between the late 18<sup>th</sup> and early 19<sup>th</sup> centuries. Their distinctive production



method, including 'double cooking' (boiling, then baking), extends their shelf life.

**THE SNAIL:  
FROM COCHLEA TO CHIOCCIOLA**  
*See page 26*

Snails are among the most ancient foods: easy prey, they are also delicious and nutritious. The ancient Greeks, and then the Romans, particularly loved them for their flavour and presumed aphrodisiacal properties. Once vanished from tabletops, they reappeared in 19<sup>th</sup> century in France. Today the *chiocciola* (literally 'spiral') is popular throughout Italy, not only foodwise but also for its cosmetic and medicinal properties.

**THE RAMPION:  
THE MOST COVETED WILD HERB**  
*See page 28*

Considered the 'truffle among wild herbs', the rampion bellflower (or 'rapunzel'), a delicacy for fine palates, is now causing a stir among eminent chefs and young cooks alike. It has antiseptic, astringent and refreshing properties and, thanks to folk wisdom, has been used medicinally since antiquity.

**THE PROPERTIES OF HIGH-OLEIC  
SUNFLOWER OIL**  
*See page 30*

Novara Academician Flavio Dusio compares extra-virgin olive oil with high-oleic sunflower

oil, analysing their composition, culinary use and nutritional properties. He concludes that extra-virgin olive oil is unique, the only one to combine a delightful flavour with reliable health benefits available from only 3-5 spoonfuls per day.

**SALUMARIA:  
CHARCUTERIE FROM THE SEA**  
*See page 32*

The increasingly widespread neologism *salumaria*, from *salumeria* (charcuterie) and *mare* (sea), describes fish cured using charcuterie techniques. Large, fresh, high-quality fish, aged and cured similarly to meat, produces oceanic *pancetta*, speck, *guanciale*, *prosciutto*, sausages and *mortadella*.

**THE LUPIN:  
AN UNDERUSED LEGUME**  
*See page 34*

Lupins are less intensely flavoured than other legumes, and are therefore still underused culinarily. Yet their exceptional nutraceutical properties make them invaluable in many recipes, including *minestrone* or other soups



alongside other vegetables, or to enrich salads. Lupin flour is gluten-free and particularly suitable for preparing both sweet and savoury pastries.

**ROSEMARY:  
THE DEW OF THE SEA**  
*See page 37*

A tenacious, fragrant shrub esteemed by the Greeks and Romans, rosemary has a plethora of prodigious properties: antioxidant, carminative, digestive, diuretic, healing. Its youngest, freshest sprigs are used in cooking, and it is present in the recipes of every Italian region. It is romantically known as 'dew of the sea' due to its flowers' hue.

**ANTIOXIDANTS IN THE  
MEDITERRANEAN DIET**  
*See page 38*

Among its many advantages, our diet contains antioxidants, especially in fruit and vegetables. Alongside their endogenous counterparts produced in our bodies, they help to prevent vascular and neurodegenerative diseases, reinforce immunity and reduce DNA damage.

**COFFEE PODS AND CAPSULES**  
*See page 39*

Italy's Health Ministry has issued a recall notice for some batches of coffee pods and capsules due to possible contamination. Water or heat may cause extremely dangerous chemicals to be released from the plastic, aluminium or even biodegradable materials in their casings.

*Translator:* Antonia Fraser Fujinaga  
*Summarized:* Federica Guerciotti

# L'Accademia oggi

Numerosi avvenimenti nel corso della manifestazione



Una targa che ricorda la fondazione dell'Accademia è stata apposta all'Hotel Diana



Autorità, ospiti e giornalisti nello splendido giardino dell'hotel, per l'aperitivo



Roberto Ariani con Gianmarco Centinaio



La lettura del Manifesto del Settantennale



Il Presidente Paolo Petroni firma la gigantografia della cartolina che riporta il nuovo francobollo. Seguiranno le firme di tutti i partecipanti



Presentato il libro che illustra la storia dell'Accademia, l'attualità e il futuro della cucina



Lo staff della Segreteria di Milano brinda con il Presidente. Da sinistra: Carmen Soga, Marina Palena, Ilenia Callegaro, Federica Guerciotti, Sara Benincasa



Al termine del convivio, Paolo Petroni consegna la medaglia accademica al maître Sergio Cavallera e allo chef Roberto Caruso

