

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

NOVEMBRE 2023 / N. 364

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,
MASSIMO BORGHETTI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, SILVIA DE LORENZO,
FLAVIO DUSIO, ROMEO FERRERO, PAOLO LINGUA,
MARIO MUDA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GABRIELLA PRAVATO,
ROSSANA RAGIONIERI, ANTONIO RAVIDA,
FEDERICA ROSSI, ALBERTO SCARAMUCCIA,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK,
PASTICCERIA CARERI DI BAGNARA CALABRA.



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
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



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

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con una caraffa di vino, un cesto,
pere, cipolle, cavolfiori, cavoli, aglio e una zucca" di
Eugène Claude (1841-1923), Collezione privata

Focus del Presidente

3 Il tramonto delle
Guide gastronomiche
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Il torrone:
dolce delizia contesa
(Elisabetta Cocito)



6 Ricette, ricettari e riviste
di cucina
(Attilio Borda Bossana)

8 Il maiale e la sua cattiva
reputazione
(Flavio Dusio)

10 Gastronomia come
consapevolezza del cibo
(Rossana Ragionieri)

12 Gian Burrasca:
leccornie e marachelle
(Gabriella Pravato)



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



Territorio • Turismo • Folklore

- 14** I funghi di Pontremoli
(Giuseppe Benelli)



- 16** Omaggio alla
"regina delle mele"
(Alessandro Abbondanti)

- 19** Le fave dei morti
nella tradizione civitavecchiese
(Massimo Borghetti)

- 20** Il carciofo di Albenga
(Paolo Lingua)

- 22** Farinata bianca,
un patrimonio di Savona
(Mario Muda)

- 24** Folcloristiche manifestazioni
cittadine
(Antonio Ravidà)

- 25** La piadina della Romagna
(Federica Rossi)

- 26** Il dolce dito dell'apostolo
(Sandro Borruto)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 27** Ris giald
(Morello Pecchioli)



- 30** Gli strozzapreti
(Giancarlo Burri)

- 32** Le origini della *bagna cauda*
(Romeo Ferrero)

- 34** Il casio in pastelletto
(Alberto Scaramuccia)

Ristorazione e Cuochi

- 36** Giancarlo Pasin,
il re del radicchio
(Giancarlo Saran)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 38** L'importanza
di cuocere i würstel
(Gabriele Gasparro)



In libreria

- 39** Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Consiglio di Presidenza

- 40** In vista della prossima
Assemblea Ordinaria dei Delegati

Le rubriche

- 41** Centro Studi "Franco Marengi"
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
43 Calendario Accademico
55 Attività e riunioni conviviali
68 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary



Il tramonto delle Guide gastronomiche

*Stanno perdendo appeal:
recensiscono sempre gli stessi locali,
poche le novità e i cambi di valutazione.*

I mese scorso abbiamo annunciato la rinnovata edizione della nostra Guida alle Buone Tavole che va ad aggiungersi alla ormai rodada Guida ai Ristoranti: entrambe sono fruibili on line, gratuitamente e sempre aggiornate. Fino a qualche anno fa, tradizionalmente, questo era il periodo in cui le più famose guide gastronomiche vedevano la luce. Guida dell'Espresso, del Gambero Rosso, Osterie d'Italia, mentre la rossa Michelin, la più attesa, arrivava più tardi, ultima. Presentazioni rutilanti, partecipatissime, con articoli su tutti i giornali. **Era un momento atteso dai gourmet e soprattutto dagli addetti ai lavori.** Curiosità morbosa nel vedere chi saliva e chi scendeva, scoprire le novità, capire come si muoveva la cucina italiana nella ristorazione.

Il tempo passa e la carta stampata entra in crisi

Tuttavia, il tempo passa e la carta stampata entra in crisi; **le nuove piattaforme su internet avanzano**, sono sempre aggiornate e soprattutto parlano di un numero enorme di locali. Non sono credibili? Non molto, **vanno sapute leggere**, ma sono gratuite e sempre a portata di mano. Poi è arrivata **la mazzata del Covid**. Tutti fermi, ristoranti chiusi, impossibile visitarli e giudicarli. Stop delle guide, in pratica, per un paio d'anni. **Alla ripresa il mondo è cambiato.** Le guide cartacee annaspano, non si vendono più, hanno perso *appeal*. In fondo, recensiscono sempre gli stessi locali, poche le novità e i cambi di valutazione. **Dalla parte degli editori i costi sono insostenibili**, pagare i recensori è un problema, pranzare costa molto, chi deve valutare non può limitarsi a un piatto e via, deve assaggiare più portate e arrivare a un conto di 70/80 euro è un attimo. Anche risparmiando sul lavoro e sul compenso del gastronomo, i costi volano. Poi ci sono gli oneri di stampa e di distribuzione. Un bagno di sangue che solo la pubblicità e i premi a pagamento possono in parte tamponare.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



Alla fine il prodotto esce comunque vecchio

Alla fine il prodotto esce comunque vecchio, **con molte recensioni bloccate a mesi prima**. Si supplisce con l'acquisto on line: la guida costa meno, è più comoda da consultare, ma il contenuto è sempre quello. Fa in parte eccezione la guida Michelin che lavora con i mitici ispettori, di cui non si conosce il numero, ma si parla di una decina o poco più, che dovrebbero controllare centinaia di locali (395 sono gli stellati). Quest'anno la presentazione è prevista a novembre e **per molti chef sarà un momento cruciale. Perché la guida Michelin è più importante per loro che per gli avventori**. Un ristorante, in base alle stelle ricevute, può aumentare il conto, e di parecchio, e il locale vale molto di più. I motivi restano misteriosi, **per il vero gastronomo un locale si giudica in base a cosa viene servito**, non in base alle stelle, ma il mondo di alcuni chef è particolare. Per ora è così, ma il declino delle guide le riguarda comunque tutte.



Il torrone: dolce delizia contesa

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

*Domata la sua
iniziale resistenza,
ci sorprende con il lato
dolce e tenero.*

Il torrone, nel suo lucido e ambrato aspetto, racchiude, secondo una tradizione antica, i seguenti **significati simbolici**: la **dolcezza** (nel miele), la **forza vitale** (nella frutta secca) e la **rinascita** (nell'albume). Come la vita, a volte dura all'apparenza, esso può sorprenderci con il suo lato dolce e tenero

una volta domata la sua resistenza, imparando a gustarlo piano piano in tutte le sue sfumature di sapore offerte dai diversi ingredienti. Sarà forse per questo e anche, con una visione più disincantata, per la facilità di reperimento e il non eccessivo numero degli ingredienti, che il torrone era ed è presente in molte regioni, di cui diverse ne rivendicano la paternità. Un epigramma di **Marziale**, siamo nel I secolo d.C., recita all'incirca così: "Se il tuo schiavo è colpevole, non spaccargli i denti con un pugno, regalagli il celebre dolce di Rodi che ti ho mandato". Questa citazione sembrerebbe rimandare alla *copta rhodiaca*, un dolce greco di dura consisten-

za, simile al croccante e al torrone. Certo è che un dolce analogo era diffuso lungo tutta l'Italia: lo troviamo citato anche da **Marco Terenzio Varrone** (II-I secolo a.C.) con il nome di "cuppedo", che richiama alla mente il *cupeto* o *copeta*, come viene detto il tipico torrone in alcune zone del Meridione. Secondo lo storico, i Romani avrebbero conosciuto questa delizia a base di semi oleosi, albume e miele durante le guerre sannitiche. Il termine *copeto*, secondo altri studiosi, indicherebbe, però, genericamente una "ghiottoneria". **Apicio** parlerà successivamente del *nucatum*, un dolce a base di noci, miele e albume. Troviamo nel capitolo "La breve descri-



zione di Napoli” del volume *Lo scalco alla moderna* di **Antonio Latini** (XVII secolo) un elogio all’ottimo *torrone* del Principato Ultra (attuale Irpinia), così come all’esquisito *torrone* di Aversa. Altra citazione importante, nel trattato *Banchetti, composizione di vivande et apparecchio generale*, composto di tre volumi, di **Cristoforo Messisbugo**, scalco ducale degli Estensi, pubblicato postumo nel 1549. Qui il *torrone*, protagonista dei banchetti rinascimentali, è definito dall’autore adatto alle tavole dei principi e “grandi principi”.

*Una delle tesi più accreditate
farebbe risalire l'origine
del torrone al mondo arabo*

Tornando alle origini, una delle tesi più accreditate farebbe risalire l’origine del *torrone* al mondo arabo. Ne parlano, in effetti, gli studiosi di medicina orientale di Bagdad **Ibn Butlan** e **Ibn Jazla**, oltre all’arabo andaluso **Abenguefith Abdul Mutarrif**, e ciò spiegherebbe la diffusione del *torrone* in Italia e più specificamente in Sicilia. La tesi più riconosciuta farebbe però capo a **Federico II** di Svevia che avrebbe portato con sé, dalla corte di Palermo, i suoi cuochi siciliani durante le campagne militari contro i Comuni del Nord, in particolare a Cremona, dove aveva il quartier generale. **Una versione più romantica suggerisce che il torrone sia nato a Cremona** nell’ottobre del 1441, in occasione del matrimonio tra **Bianca Maria Visconti** e **Francesco Sforza**. Per i festeggiamenti, i cuochi prepararono un dolce di mandorle, miele e albume che riproduceva, nella forma, il Torrazzo cittadino. Da allora il *torrone* è diventato un simbolo di Cremona, che ogni anno gli dedica “**La festa del torrone di Cremona**” che richiama un folto pubblico. Come accennato all’inizio, un prodotto dolciario di semi tostati (nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo), legati da una pasta a base di miele, albume e aromi, fa parte di una grande famiglia che va dai paesi slavi, al Medio Oriente, all’India,



generalmente sotto il nome di *halva*. Venendo più vicino a noi, lo troviamo anche in Francia come *touron* o *nougat* dove, prima dell’introduzione delle mandorle in Provenza nel 1600, si utilizzavano le noci. In Spagna, è documentato già dal 1400, con il nome *turron*.

*Anche il Piemonte vanta
una pregevole produzione*

Anche il Piemonte vanta una pregevole produzione di *torrone* che deriva la propria peculiarità dall’**utilizzo delle nocciole Piemonte Igp**, varietà tonda e gentile delle Langhe. L’origine di tale particolarità viene fatta risalire a **Giuseppe Sebaste**, pasticcere di Grinzane Cavour, che nel 1885 sostituì le mandorle, troppo costose, con le nocciole che crescevano abbondanti nelle colline circostanti. Oggi piccoli e grandi produttori continuano la tradizione anche esportando il prodotto all’estero, **nelle**

versioni friabile, morbido, ricoperto di cioccolato. La Delegazione di Alessandria dell’Accademia ha recentemente assegnato il premio “Villani” al *torrone* di Visone (Alessandria) “Canelin”, prodotto da un artigiano di eccellenza, che dal 1948 realizza un piccolo capolavoro il cui segreto sta nella qualità delle materie prime (nociola tonda gentile di Cortemilia, miele millefiori locale, zucchero di canna bianco e albume).

Oggi esistono macchinari avanzati per una cottura perfetta programmata, sistemi di miscelazione, taglierine automatiche a ultrasuoni dotate di meccanismi di scarico, stenditura, laminazione e taglio, macchine copritrici di cioccolato che procedono anche al temperaggio dello stesso. Una volta esistevano solo strumenti preziosi e soprattutto non omologati, come l’abilità manuale, l’olfatto, la vista, la capacità di scelta delle materie prime dei nostri artigiani, che hanno consentito nel tempo la costruzione di una cucina che il mondo intero ci invidia.





Ricette, ricettari e riviste di cucina

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

Una lunga storia, che risale all'antichità, quando i primi esempi di testi gastronomici furono scritti da cuochi, medici, filosofi o poeti.

Dall'originale istruzione scritta dal medico per la preparazione galenica di una medicina e per la sua somministrazione, un tempo detta formula magistrale, la parola ricetta è divenuta sinonimo per indicare ingredienti, dosi e modalità con cui preparare pietanze, dolci, conserve e bevande varie. Le raccolte di ricette culinarie sono poi divenute ricettari di cucina spesso classificati per tema, per regione, per stagione, per tipo di piatto o per autore.

La loro è una lunga storia, che risale all'antichità, quando i primi esempi di testi gastronomici furono scritti da cuochi, medici, filosofi o poeti.

Guide pratiche per preparare i cibi, ma anche testimonianze culturali

Guide pratiche per preparare i cibi, ma anche testimonianze culturali, storiche e sociali, **che riflettono i gusti, le tradizioni, le influenze e le innovazioni** di una determinata epoca o di un luogo. I ricettari di cucina possono essere considerati anche opere letterarie, che esprimono lo stile, la creatività e la personalità degli autori. Sono fonti preziose di informazione e di ispirazione per chi ama cucinare, ma anche per chi vuole approfondire la conoscenza della gastronomia e della cultura di un paese o di una regione.

Le ricette possono essere organizzate per portata (antipasto, primo piatto, secondo, dessert), per ingrediente principale, per tecnica di cottura, in ordine alfabetico; possono includere illustrazioni dei piatti finiti e dei passaggi di preparazione; discussioni sulle tecniche di cottura; consigli su attrezzature da cucina, ingredienti, suggerimenti e sostituzioni; note storiche e culturali. I ricettari possono essere scritti da autori individuali: chef, insegnanti di cucina o scrittori culinari; oppure essere una raccolta di più autori o anonimi. Rivolti a cuochi casalinghi o professionisti, alcuni ricettari sono didattici, rivolti a principianti o appassionati che imparano a cucinare.

L'Accademia, alla fine del 2013, organizzò un convegno su *Gastronomia e promozione culturale: ruolo dell'editoria e delle biblioteche* e l'allora Presidente **Giovanni Ballarini** evidenziò nella prefazione degli Atti la "stringente necessità che lega la gastronomia al libro e il





fatto che ogni gastronomo, degno di tale qualifica, sia un letterato. Il libro, anche nella cultura alimentare, e quindi in gastronomia, è infatti l'indispensabile collegamento con un passato e un futuro e, almeno in parte, riduce il carattere effimero della gastronomia stessa. È nel libro che si ferma e si conserva il risultato della discussione e soprattutto della critica che costituisce l'essenza o, se si vuole usare un'altra immagine, l'anima della gastronomia". "Un'opera gastronomica - aggiungeva - è effimera, anche se lascia la memoria di un'emozione, che il gastronomo vuole conoscere, per tramandarla, attraverso una documentazione non effimera". Ciò è avvenuto per altre arti, come potevano essere il canto e la musica. Tali argomentazioni possono quindi giustificare il costante incremento delle pubblicazioni dedicate alla cucina, che, secondo l'ISTAT, sarebbero **circa settecento libri l'anno**, senza contare i contributi su giornali e riviste di vita "effimera".

Secondo l'ISTAT, nel 2021 sono stati stampati in Italia 558 riviste di cucina e ricettari vari

I dati statistici del 2021 parlano di 558 riviste di cucina e ricettari vari stampati in Italia: 169 pubblicati da editori con grande tiratura; 182 media, 153 piccola e 54 prodotte da micro editori. Un incremento maggiormente registrato nel 2020 con l'invito a restare a casa, diventato



obbligo in alcuni momenti della crisi pandemica, che ha modificato le abitudini della giornata della maggior parte della popolazione. Molti, infatti, hanno riconfigurato le proprie attività, dedicando il tempo a quelle che era possibile svolgere prevalentemente all'interno delle mura domestiche, come la preparazione dei pasti che ha coinvolto il 63,6% delle persone. Grazie alle riviste di cucina, durante la prima fase dell'epidemia, si sono riscoperte alcune delle tradizioni gastronomiche, quali la pizza, il pane o i dolci fatti in casa, come messo in risalto anche dall'innalzamento della domanda di farine e sfarinati per uso domestico.

Da **La Cucina Italiana, rivista che comincia le pubblicazioni nel dicembre del 1929** a Milano, fondata da **Umberto Notari** - all'epoca editore di un famo-



so giornale economico, *La Finanza Italiana*, con il sottotitolo "Giornale di gastronomia per le famiglie e i buongustai" - nel prosieguo del secolo, il genere editoriale è stato anche utilizzato dalle industrie alimentari per produrre ricettari per i propri prodotti, abbinando i linguaggi dell'incisione, del disegno, della fotografia.

A metà del secolo scorso, l'avvento dei periodici femminili che pubblicavano ricette

A metà del secolo scorso, l'avvento dei periodici femminili che pubblicavano ricette stimolò poi **un diverso modo di catalogare le idee culinarie, ritagliate e incollate su agende o quaderni**. Annotare preparazioni gastronomiche e riunirle divenne pratica alternativa, indirizzando gli editori a riservare pagine bianche per note e ricette personali. **Era la consacrazione dell'antico quaderno con le ricette della nonna.**

Uno spirito che ha caratterizzato e qualifica la vasta collana editoriale dell'Accademia come *La Cucina del Bel Paese*, edita nel 2002, frutto delle competenze e delle attività dei Centri Studi Territoriali, con oltre 2.000 ricette della tradizione locale, tradotte anche in lingua inglese, francese e tedesca; o *La tradizione a tavola - 3000 ricette dei paesi d'Italia* che propose, nel 2015, oltre 3.000 ricette, dalle le più note e classiche alle più moderne, per approfondire usi gastronomici locali, che solo la "ricetta", bene non effimero, può offrire al lettore. La letteratura in cucina, con ricette e consigli è, come affermava il filosofo e storico **Tullio Gregory**, "quella verità intera, piacevole, morbida e profumata che possiamo non solo contemplare ma anche gustare".





Il maiale e la sua cattiva reputazione

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

A tavola, le sue carni e il suo grasso sono stati graditi sin dall'epoca neolitica.

Fra le carni, fonti nutrizionali energetico-proteiche, il maiale occupa sicuramente un posto di primo piano. I termini con i quali, in latino, viene più frequentemente qualificata la specie suina, sono: *verres*, *sus* e *porcus*. Il grande linguista francese **Émile Benveniste** ha trattato tali termini nel suo *Vocabulaire des Institutions Indo-Européennes*, fornendo dati di notevole interesse. Ha inconfutabilmente dimostrato che il termine *verres* indica non il maschio, bensì il riproduttore, proprio con il significato che usa **Marrone** nel *De re rustica*, dove precisa anche l'età della prima monta (otto mesi) e quella di fine carriera (tre anni). *Sus* designa sia l'animale domestico sia quello

selvatico, come dimostra l'uso che ne fanno tutti gli scrittori latini di argomenti sull'agricoltura, da **Catone** a **Columella** sino a **Marrone**. *Porcus* definisce il porco giovane, l'animale più comunemente offerto alla divinità, sia nel culto domestico sia in quello pubblico.

Quanto a *maialis*, si pensa che il termine derivi dalla dea Maia, la più bella delle Pleiadi, figlia di Atlante e madre di Mercurio, amata da Zeus. La dea, presso i Romani, impersonava il risveglio della natura in primavera e per questo veniva sacrificato il porco grasso (*porcus pinguis*). Recenti scavi archeologici, in Iraq e Siria, confermano che l'allevamento domestico del suino risalirebbe ad almeno 9000 anni fa, quando l'uomo, ormai stanziale, individuò nel maiale un animale di estremo interesse: onnivoro, prolifico, eutermico, fornitore di carni di ottima qualità. Furono comunque i Romani, che del maiale mangiavano carni e frattaglie, a coniare i nomi *porcus* e *porcarius*, gli appellativi latini per il porcaro, e il termine *porculatio* per definire l'arte dell'allevamento suino.

Il famoso cuoco-gastronomo **Marco Gaudio Apicio**, nel suo *De re coquinaria*, raccomanda **le bracioline di maiale aromatizzate con pepe e vino passito**. A Roma, l'imperatore **Aureliano** (270-275 d.C.) **fece costruire il foro suario**, destinato all'esclusiva macellazione dei suini, con emanazione di leggi per regolamentare tale pratica e il commercio delle carni.

I Romani preferivano di gran lunga le scrofe (con mammelle e vulva considerate vere prelibatezze) ai maiali maschi. **Nei banchetti romani**, uno dei piatti più diffusi era il ***porcus troianus***, cioè il maiale ripieno, ispirato al cavallo descritto nell'*Iliade*.



In tempi a noi più vicini, il **Maestro Martino da Como**, nel libro *De arte coquinaria* (1456), descrive *fegatelli et ventresca de porco*.

Il verro era dunque simbolo di forza, la scrofa di fertilità e il maiale, il porco castrato, rappresentava tutto ciò che cresce in fretta (la gestazione dura tre mesi, tre settimane, tre giorni). Il verro è il porco non castrato, riproduttore.

L'animale non sopporta il caldo e sarebbe più pulito se disponesse di acqua fresca

Non disponendo di ghiandole sudoripare, l'animale non sopporta il caldo e, per disperdere calore, sguazza in acqua, e in mancanza di questa, nella melma che è più rinfrescante. Di suo, sarebbe l'animale più pulito, ma è costretto a rotolarsi nei propri escrementi per trovare sollievo. Da qui la nascita di **un intero vocabolario di epiteti e volgarità**, nati dalla sua involontaria immagine (sporco come un maiale, una solenne porcheria...).

In molte tradizioni contadine, sotterrare un osso di maiale, o porlo nella sacca delle sementi, era un augurio della loro moltiplicazione. Nasce da qui **il salvadanaio a forma di porcellino**. Già in epoca romana, ma ancor più nel Medioevo, il termine porco si associava a "villano" per designare una persona rozza, sudicia e ignorante. **L'uccisione del maiale è stata da sempre una grande festa**, non solo per le carni ricavate, ma perché l'animale, come nessun altro, era **una fonte incredibile di risorse**. I **denti** erano usati come raschietti per la scrittura; **le setole** più dure servivano per cucire le scarpe (in latino cucire si dice *suere*, molto vicino a *sus* e all'attuale suturare). I **peli** più morbidi formavano pennelli. La **bile** era considerata un potente smacchiatore e utile per rimuovere le spine dalla pelle. La **cotenna**, non utilizzata per le carni, era usata per ricavare colla e "setacci" per farina.

Parte del grasso, oltre a lardo, strutto e sugna, serviva per fabbricare sapone, per lubrificare e per conciare la canapa. Il maiale appartiene, infatti, a quelle specie



domestiche definite dagli studiosi "spazini", poiché converte in carne materiali di scarto, cibandosi di avanzi della mensa. Il famoso agronomo **Vincenzo Tanara**, nel 1644, pubblica *L'economia del cittadino in villa* dove, oltre a descrivere con **Plinio e Plutarco** le cinquanta maniere di condire la preziosa carne, osserva: "Il porco puossi assomigliare a virtuosi quali vivi son mal trattati, ma morti desiderati e onorati, e tanto il maiale è più onorato da morto, in quanto oltre che per cibo, è buono per altre cose per l'uomo".

Il divertente testamento del maiale

Si può infine ricordare, per divertimento, un testo anteriore (1593) di **Giulio Cesare Croce**, padre di "Bertoldo" nel celebre *L'eccellenza et trionfo del porco*: "Avrai cibo in abbondanza, ma non solo, come recita il testamento che il maiale, sul punto di venir macellato chiede di poter rogare: oltre al mio corpo per una caterva di golosi, lascio a Priapo il mio grugno col quale possa cavare tartuffi. Lascio a librai e cartari i miei maggior denti per poter con comodità piegare e pulire le carti. Lascio a dilettezzissimi Ebrei dai quali mai ho avuto offesa alcuna, le setole della mia schiena, da poter con quelle rappezzare le scarpe e far l'arte del calzolaio, da quelle chiamato *sutor*. Lascio ai pittori tutti i miei peli per far pennelli. Lascio ai fanciulli la mia vescica da giocare. Lascio alle donne il mio latte a lor proficuo e sano secondo Plinio. Lascio la mia pelle a monadori e munai per far valli d'acconciar

grani. Lascio la metà delle mie cotiche per far colla da stucco e l'altra metà a quelli che fabbricano sapone. Lascio il mio sevo a candelottari, per misticarlo la metà con buino e caprino, per far ottime candele, con quali, li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a carrozzieri, bifolchi e carrettieri e l'altra metà a garzolare per conciar la canapa. Lascio le mie ossa a giocatori per far dadi da giocare. Lascio a rustici, miei nutritori, il fiele, da poter senza spesa, cavarne le spine dal lor corpo, quando scalzi e nudi, fossero entrati nella pelle".

La differenza tra strutto e sugna

Infine si coglie l'occasione per precisare la differenza fra due parti grasse del maiale che ancora oggi si consumano sulle nostre mense: lo strutto e la sugna. Quest'ultima, in particolare, è spesso confusa con lo strutto (dal participio passato "struggere"=fondere) ma in realtà provengono da due regioni anatomicamente differenti: **lo strutto** si ricava dalla fusione del grasso prelevato dalla **zona dorsale** dell'animale, privato della cotenna e scaldato lentamente sino alla fusione.

La sugna (da *axunghia*, *axis*= asse, unghere) è l'equivalente del **grasso viscerale perisurrenalico** del maiale. Per ogni animale se ne ricavano solo 2 o 3 chilogrammi, di colore bianco privo di impurità proteiche. La sugna, componente più pregiata, era usata in passato, e ancora oggi, come linimento per scottature e infiammazioni cutanee.



Gastronomia come consapevolezza del cibo

di Rossana Ragonieri

Accademica di Empoli

Brillat-Savarin attinse molto, pur senza citarlo, da Alexandre Grimod, amante della buona tavola, che parlava anche della fisiologia della golosità.

Frammenti di un poema in versi intitolato *Ἡδυπάθεια*, composto verso il 330 a.C., parlano di gastronomia. Il suo autore, **Archestrato**, originario di Gela o di Siracusa, è "L'illustre viaggiatore che girò la terra e il mare a cagione del ventre e della gola". Narra infatti di aver percorso la terra e i mari per gustare i migliori bocconi e i migliori vini, consigliando al lettore di affrontare anche la morte o di ricorrere al furto, se non ha altro modo d'avere i cibi che loda (fr. 21 **Pavlo Brandt**). Appare dunque come un amante della gastronomia in generale.

"La gastronomia è la conoscenza ragionata..."

Gastronomia è una parola greca **composta da *gastér-trós*, stomaco, e *nomia*, regola**. E sono sicuramente *ante litteram* i versi di Archestrato sui piaceri della gola cercati convintamente rispetto a una cucina che, per molti secoli, è stata pensata, scritta e realizzata soltanto come sostentamento. Per molti decenni il termine gastronomia



arretra in una zona d'ombra e, anche se molti popoli non disdegnano certamente i piaceri del cibo, quest'ultimo compare più come elenco di ricette (cfr. **Apicio**, unico autore di ricette del tempo antico), che come riflessione sul buon mangiare.

La gastronomia come la intendiamo oggi, infatti, appare in Francia nei primi anni del XIX secolo. Finalmente non si parla soltanto del cibo-nutimento, ma **si evidenzia il cibo buono che può essere protagonista della qualità della tavola e del piacere dei sensi.** È ormai certo che il cibo non si lega soltanto al senso del gusto, perché sappiamo bene come intervengano, oltre a tutti i sensi, anche numerosi fattori psicologici, culturali, emotivi, religiosi. Basti ripensare a **Brillat-Savarin** (1755-1826), nella *Physiologie du goût* del 1825, quando scrive che: "La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre". Chissà perché alcuni interessanti testi proprio sulla gastronomia sono gradevoli quanto gli aspetti edonistici di un buon pranzo. Quando **Joseph de Berchoux** (1762-1838) decide di scrivere, nel 1801, *La Gastronomie*, lo fa in modo giocoso e pieno d'arguzia. I quattro can-

ti in rima servono per "ammaestrare i bravi mangiatori". Il testo viene tradotto in italiano da **Vincenzo Lancetti** nel 1825. Nel proemio del traduttore si legge: "Abbiamo in Italia una montagna di libri che insegnano l'arte della Cucina e della Credenza, ma non so che uno ve n'abbia in versi (in effetti si sbaglia n.d.r.). Le son tutte prose, e per lo più tirate già alla buona, perocché suppongonsi destinate ai cuochi ed ai guatterri, cui basta lo intenderle, senza curarsi che vi si trovi eleganza di stile". Il libro ottiene un successo incredibile tanto da indurre Berchoux, che non si era firmato nella prima edizione, a uscire allo scoperto godendosi l'apprezzamento conquistato con le sue rime.

Niente di meglio che "studiare di trovare la felicità in un piatto"

La gastronomia moderna, tuttavia, è legata al nome di **Alexandre B. L. Grimod de La Reynière** (1758- 1837) che aveva le mani deformi: usava le protesi, ma per lui scriverà il suo biografo **Desnoiresterres**. A parte questo, Grimod è **un amante della vita e dei suoi piaceri**. Spirito

acuto e vivace, con la sua passione per il cibo e la buona tavola ha prestato il fianco a narrazioni aneddotiche. Sembra, infatti, che in una trattoria abbia ordinato diversi tacchini arrosto in modo da poter scegliere e gustare da ognuno "il boccon del prete", modo di dire citato anche da **Shakespeare**. E tuttavia afferma anche che "Il primo dovere di un buongustaio è mangiare di tutto e non provare avversione per nulla".

Per un dissidio con i genitori, Grimod trascorre un po' di tempo in un monastero vicino a Nancy e si converte alla gastronomia, mangiando con il rettore e, molto probabilmente, anche piuttosto bene. "La vita è così breve che non dovremmo guardare né troppo indietro o troppo avanti". E allora, secondo lui, niente di meglio che "studiare di trovare la felicità in un piatto". Tanto ne era convinto che nell'opera *Réflexions philosophiques sur le plaisir; par un célibataire*, del 1784, scrive: "Mi propongo di pubblicare un giorno un elogio della ghiottoneria (*gourmandise*) in cui fornirò una topografia manducatoria della Francia perché ho sempre considerato il piacere che procura la buona carne come il primo piacere dello spirito e dei sensi" e si dichiara più favorevole al cibo che alle donne.

Certo è che, accanto al piacere del palato, **la gastronomia deve coniugare al meglio tecnica, cultura e identità.** Grimod è capace in questo e, in una sorta di anteprima della nostra Accademia, **crea anche una "Società del mercoledì" in cui si ritrova con gli amici a parlare di gastronomia** e a giudicare gli alimenti in vendita a Parigi; non manca neppure un verdetto finale perché è il primo che recensisce locande e ristoranti. Publica nel 1803 l'*Almanach des Gourmands* e poco dopo la prima guida di ristoranti.

Brillat-Savarin, considerato padre della gastronomia odierna con il suo già citato *Fisiologia del gusto*, che vede l'uomo soprattutto sotto l'abito sensoriale ed estetico, che cerca nuovi piaceri anche attraverso l'universo culinario, attinge molto da Alexandre Grimod, che parlava anche della fisiologia della golosità, senza tuttavia citarlo come fonte.



Archestrato da Gela, opera di Roberto Tascone



Brillat-Savarin



Gian Burrasca:

leccornie e marachelle

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma Eur

Il libro ha ormai più di cento anni e i bambini di oggi non sono più quelli di allora, ma il cibo è sempre un codice, un messaggio.

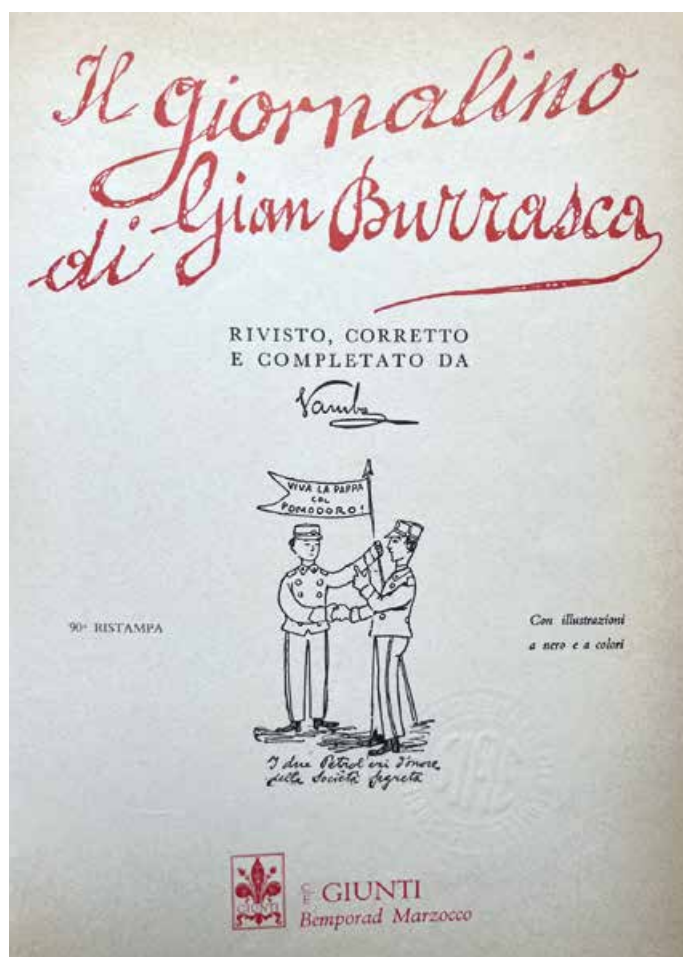
È il 7 febbraio 1907 quando "Il giornalino della Domenica" pubblica la prima puntata de *Il giornalino di Gian Burrasca*. L'autore è **Luigi Bertelli**, giornalista e scrittore vernacolare che usa firmare i suoi scritti con lo pseudonimo di Vamba, dal nome del buffone in *Ivanhoe*, il romanzo storico di **Walter Scott**. Il successo è immediato, tanto che nel 1911 appare la prima raccolta in volume edita da Bemporad.

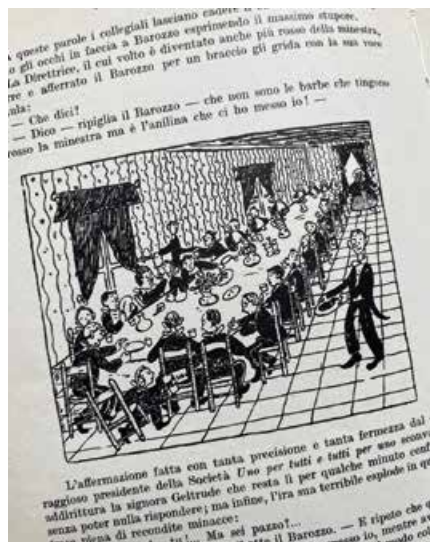
È un diario scritto agli inizi del Novecento nel quale un bambino di nove anni, di nome Giannino Stoppani, si racconta in prima persona descrivendo usi, costumi e consuetudini della società del tempo. Giannino, detto Gian Burrasca a causa delle marachelle che combina, vive a Firenze con babbo, mamma e le tre sorelle Luisa, Virginia e Ada.

La sua è una famiglia borghese che, pur amandolo, non cerca di modularlo perché non crei disagio nella loro vita fatta di velato opportunismo e ipocrisia. **Giannino è allegro, curioso, sincero** e anche amante della lettura, tanto che ogni volta che viene punito porta con sé un libro e una candela. È un bambino al quale l'appetito non manca mai. **Ama mangiare e lo fa ovunque**, non solo a tavola come i ragazzi ben educati, ma anche in camera da letto, in campagna e dove le sue monellerie lo portano.

Le consuetudini alimentari delle famiglie agiate della prima metà del Novecento italiano

È proprio il cibo, sempre descritto nel diario con dovizia di particolari, che ci permette di conoscere meglio quelle che erano le consuetudini alimentari delle famiglie agiate della prima metà del Novecento italiano. Gli alimenti, in casa Stoppani, vengono conservati dalla domestica Caterina nella credenza: il frigorifero non è ancora entrato nelle case italiane e solo le famiglie più ricche possiedono una ghiacciaia. Ed è proprio dalla credenza che Giannino prende tre





panini, un grappolo d'uva e un'infinità di fichi e con la lenza raggiunge il fiume per pescare e per "mangiare in pace". Le preparazioni di Caterina sono lunghe, tanti sono sempre i commensali, e i fuochi vengono accesi molto presto al mattino mentre il profumo di cucinato si spande per tutta la casa.

Il cibo può essere un messaggio metaforico e lo è nella lettera che il dottor Collalto, marito di Virginia, spedisce al suocero per informarlo delle birbanterie del figlio. **È una lettera particolare, definita "col pepe e col sale"**, ma è metafora anche quando Giannino scrive che le punizioni accadono sempre per disgrazia e le disgrazie "capitano a due a due come le ciliegie".

In casa Stoppani, quando la misura è colma, **il cibo diviene punizione**. E allora l'odiata minestra di capellini è l'unico piatto che riceve Giannino per ben sei giorni consecutivi. **Diciannove piatti di odiati capellini**. Inevitabilmente, però, in risposta alla punizione arriva la sua vendetta e così una manciata di sale finisce nella casseruola dove Caterina ha messo a cuocere lo stufato e un bel pizzicotto di pepe piove sul caffè.

Il cibo, ormai è noto, ha doti ancora sconosciute e così una cipolla strofinata da Gian Burrasca sul volto del Marchese, che ha osato renderlo ridicolo, da rivalsa diviene cura, una cura che prenderà il pomposo nome di "massaggio facciale di *allium cepa*". Ma può essere anche ricompensa e lo è per Maria, "la bimba che scorre in bolognese", che Giannino, per gioco, ha tramutato in una schiava mu-



latta dai capelli corti. Alla bimba smarrita e spaventata vengono serviti un brodo bollente rinforzato da un uovo, biscottini e Marsala, crema, frutta e come se non bastasse, tante carezze.

Il cibo diventa una festa nelle grandi ricorrenze

Si dice che il cibo sia festa e che accompagni i riti di passaggio come il matrimonio. Giannino, da grande buongustai qual è, nel suo diario esprime tutta la sua gioia **quando le sorelle "pigliano marito", perché il salotto diviene la bottega di un pasticciere**. Troneggiano paste di ogni sapore, quelle che ama di più sono le conserve di frutta. Anche *i diti* sono deliziosi perché, quando si mettono in bocca da una parte, sbuffa la crema dall'altra, poi le *maddalene* semplici ma golose e poi le *marenghe* "così fragili che si struggono in bocca e non durano nulla". Giannino ne mangia ben nove. I dolci sono anche i cibi delle ricorrenze e per rispettare la tradizione, **a Natale**, Caterina prepara due budini, uno di riso e uno di semolino. E poiché il medico ha dichiarato che "tra i dolci i budini sono i più igienici", Giannino è autorizzato, per una volta, a mangiarne a volontà.

Il cibo è soprattutto nutrimento, ma non lo è al Collegio Pierpaoli, che Giannino lascerà dopo appena un mese di permanenza, cresciuto in altezza, ma abbondantemente dimagrito. Solo due pasti



al giorno a base di minestra di riso e a colazione caffè e latte dove inzuppare il pane senza burro e quasi nulla di zucchero.

La fame e i soprusi, dalla notte dei tempi, portano alla rivoluzione. Nel collegio Pierpaoli una minestra di magro, saporita perché preparata con la rigovernatura dei piatti sporchi, diviene bandiera di lotta e insurrezione. **Un'eccellente pappa col pomodoro**, un canto di liberazione e vittoria capace di contrastare l'avaria e la meschinità dei direttori del collegio.

Il giornalino di Gian Burrasca ha ormai più di cento anni e i bambini di oggi non sono più quelli di allora, ma il cibo è sempre un codice, un messaggio. Costruisce legami affettivi, relazioni emotive, continua ad avere mille valenze e a essere espressione della condizione economica e dei gusti della società.





I funghi di Pontremoli

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*I porcini,
dal profumo intenso
e dal sapore delicato,
una volta cucinati,
sprigionano l'humus
e la fragranza del bosco.*

Con la stagione autunnale si è aperta la caccia ai funghi, **in particolare al "re porcino". Il più amato dai numerosi cercatori** che in queste ultime settimane stanno affollando le pendici dell'Appennino pontremolese per riempire i canestri da esibire poi agli amici o da vendere a commercianti e ristoratori. La stagione è iniziata in sordina, quando la siccità ha lasciato spazio al caldo umido e poi a qualche piovasco, che ha dato "il colpo di manovella alle spore". Quando le avvisaglie d'agosto non facevano sperare nulla di buono, Madre Natura, nel giro di pochi giorni,

ha trasformato il bosco in una ricerca delle zone segrete per riempire le ceste di porcini. Si spandono nell'aria i profumi dei boschi con certi boleti, dal color marrone delle più svariate gradazioni, che hanno ancora accanto foglie di castagno, la terra nera e umida della fungaia. E i ristoranti vivono una stagione importante, dove il sole invoglia i clienti a girare ancora per ammirare la bellezza del *foliage*. Sono i funghi di Pontremoli, dal profumo particolare e intenso e dal sapore delicato che, una volta cucinati, sprigionano l'humus, il sapore e la fragranza del bosco.



*I boleti di Lunigiana
nascono nei boschi
di faggi, abeti e castagni*

I boleti di Lunigiana nascono nei boschi di faggi, abeti e, a quote inferiori, castagni, **all'interno di una foresta che senza interruzione cresce fino ai confini delle province di Parma e di Genova.** Nel "Corriere della Sera" del 14 settembre 2003, il titolo provocatorio richiama un tema a lungo dibattuto: **"Pontremoli lancia la sfida dei porcini. Due paesi si contendono il primato del fungo migliore d'Europa"**. Inizia così l'articolo firmato da **Daniela Camboni e Francesco Arrigoni:** "Il porcino più buono d'Europa? Attenti a non fare gaffe. L'argomento è delicato. Non per niente a Pontremoli, incantevole borgo della Lunigiana, incuneato fra Toscana, Liguria ed Emilia, sul porcino è in corso una profumatissima guerra che si combatte nello spazio di pochi chilometri fra i toscani di Pontremoli, appunto, e i **dirimpettaï emiliani di Borgotaro.** La Lunigiana storica ha un'identità molto pronunciata per il suo essere terra di confine: morfologicamente collinare se non montana, segue lo scorrere del Magra e appare al turista che valica la Cisa, d'estate, come un verde anfiteatro che, d'autunno, si trasforma con i mille colori dei boschi che coprono le pendici dei suoi monti dalle vette bianche di neve quasi in gara con il bianco dei marmi delle Apuane". **L'autunno è il momento migliore per scoprire Pontremoli,** piccola città d'arte ricca di case, torri, palazzi medievali, chiese, ponti. Ogni frazione giura che il fungo del proprio campanile è il più buono. **Dal 1993 la Comunità europea ha insignito del marchio Igp** (Indicazione Geografica Protetta) il **"Fungo porcino di Albareto, Borgo Val di Taro, Pontremoli"**, primo prodotto ortofrutticolo non coltivabile certificato. Questo fungo si raccoglie in un'area di oltre sessantamila ettari che interessa otto Comuni, sei in provincia di Parma e due in provincia di Massa e Carrara. **Il bacino produttivo sono le valli del Taro e del Ceno (in Emilia-Roma-**

gna) e del Magra (in Toscana). Qui il porcino (*Boletus edulis*) **si raccoglie nelle Comunalie,** antichi territori agro-boschivi a uso civico, gestiti direttamente dalle comunità, la cui istituzione risale a prima dell'arrivo dei Romani.

*Per gli abitanti, i migliori
sono quelli "del freddo"*

Il porcino cresce nei boschi dai 400 a oltre 1.000 metri di altitudine. Per gli abitanti, i migliori sono quelli "del freddo" (**i tardivi che spuntano proprio ora con la luna nuova**) che si trovano ai piedi del faggio o del castagno, meglio ancora se uniti all'erica. L'area di raccolta individuata nel disciplinare si estende a una larga parte di territorio dei comuni di Zeri e Pontremoli. L'influsso dell'aria mite e salmastra del mare Tirreno, cui fa riscontro il fresco notturno appenninico, è una condizione favorevole al crearsi del clima preferito dai porcini. **Giornate caratterizzate da apprezzabili temperature diurne ma non prive di tiepide nebbie mattutine.** Il fungo dell'Appennino, nelle quattro varietà *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus* e *Boletus edulis*, è di ottima qualità che deriva dalle condizioni ambientali e climatiche dei boschi. I boleti escono fuori dalla terra e, con i loro colori e aromi, si fanno conoscere per essere colti da chi, così facendo, diffonde le loro spore. Per questo i porcini sono belli per essere facilmente individuati e al tempo stesso buoni per dare soddisfazione al gusto.

*Una delle zone più produttive
è denominata
Riserva della Valdantena*

All'interno del territorio pontremolese, una delle zone più rinomate è quella appenninica, denominata Riserva della Valdantena, che si estende ben oltre i confini di questa valle, arrivando da un lato a toccare il Passo del Cirone, gli ampi boschi che ricoprono le alture sopra il



borgo di Pracchiola, e da un altro a lambire quello della Cisa, anche qui comprendendo le estese superfici boschive che circondano il borgo di Gravagna. In particolare modo, in quelle zone che, abbandonate da decenni, sono state occupate da pruni e rose canine, la popolazione locale degna della propria attenzione quasi esclusivamente gli ovuli, i porcini e la grifola. Tali ambienti, inoltre, sono particolarmente adatti a favorire la nascita dei delicati ma saporiti prugnoli. "Quando il bosco esplode di porcini - mi confida un amico ricercatore - non lo abbandoneremmo mai e la sera, coricati esausti, nei nostri occhi scorrono ancora fotogrammi della raccolta avvenuta".

Nel 2020, nell'Assemblea consultiva "Riserva della Biosfera MaB Unesco dell'Appennino Tosco Emiliano", che si è tenuta a Parma, c'è stato il conferimento del riconoscimento "I care Appennino", consegnato al Sindaco di Pontremoli Lucia Baracchini e alla dirigente della Regione Toscana dottoressa Fausta Fabbri, **per la neonata "Comunità del cibo di crinale"**. Un progetto che pone al proprio centro di interesse l'immenso patrimonio materiale e immateriale che da generazioni ha disegnato il territorio insieme ai principi dell'agrobiodiversità. "La Comunità del cibo di crinale - ha detto il primo cittadino pontremolese - vuole essere una nuova realtà che, accomunando per ora due, ma in futuro speriamo anche tre regioni, sia stimolo e visione per un futuro più consapevole".



Omaggio alla “regina delle mele”

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*La mela annurca
è croccante e succosa,
dal sapore
dolce-acidulo,
molto aromatica
e profumata.*

La melannurca o mela annurca è un frutto tipico della regione campana dove si ritiene fosse presente da almeno due millenni, forse già in età preromana, con le popolazioni degli Osci e dei Sanniti. Il famoso **affresco della casa dei Cervi, rinvenuto in Ercolano**, che riproduce un “cesto di frutta”, testimonia in modo inequivocabile la presenza di quel tipo di mela nel mondo romano e in particolare nella zona defi-

nita *Campania Felix*, che comprendeva il territorio di Pozzuoli, l'antica *Puteoli*, definito come *agro puteolano* da **Plinio il Vecchio** (I secolo d.C.) nel suo trattato *Naturalis historia*. Lo stesso Plinio chiamò questo frutto *mala orcula* perché prodotta nel territorio intorno al **lago di Averno od Orco** (sede degli inferi). Nell'opera *Pomarium* (1583) di **Giovanni Battista Della Porta** (1535-1615), vengono definite *orbiculate*, oppure



orcule nel linguaggio popolare, quelle mele dalla buccia rossa che sembra macchiata di sangue e che si producono nel territorio di Pozzuoli. Nei secoli successivi, sono comparsi i nomi di *anorcola* e *annorcala*, fino a quando, nel **1976, il nome di annurca venne reso ufficiale** dal *Manuale di Arboricoltura* di **G. A. Pasquale**.

Il 2018 sembra sia stato l'anno di maggiore produzione

Il Consorzio di tutela della Melannurca Campana Igp (Indicazione Geografica Protetta) si è costituito a Caserta nel 2005. È stato riconosciuto a livello europeo nel 2006 e definitivamente dal nostro Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari nel 2007.

Il 2018 sembra sia stato l'anno di maggiore produzione, seguito da un calo di circa il 30% nel 2019. In verità, non è facile reperire dati certi, ma si parla in genere di una produzione di mele intorno a 50-60.000 tonnellate medie annue che corrisponderebbe a circa il 5% della produzione nazionale di mele. La coltivazione è praticata in quasi tutti i comuni della regione, su circa 4.000 ettari di territorio, e **rappresenta l'80% dell'intera produzione di mele della Campania**. In realtà, l'attività risulterebbe più di nicchia in relazione al fatto che la superficie considerata dal sistema di certificazione Igp si limiterebbe a soli 288 ettari, comprendendo 86 aziende che seguono il "disciplinare" e che hanno una produzione stimata intorno a 20-25.000 quintali.

Il lavoro manuale è fondamentale per la perfetta riuscita dell'intero ciclo produttivo

Per evitare di dover fare eccessivi scarti per danni alla buccia, fenomeni di ammaccamento o di decomposizione, **la raccolta dei frutti viene praticata quando sono ancora acerbi** e ciò avviene intorno alla metà di settembre. Da



quel momento si passa alla fase di maturazione del prodotto, detta "**arrossamento**" perché legata all'esposizione al sole per circa quindici giorni. Il lavoro manuale è fondamentale per la perfetta riuscita dell'intero ciclo produttivo della melannurca. I frutti acerbi sono sistemati sui "**melai**", detti anche *porche* o *prosoni*. Si tratta di piccoli appezzamenti di terreno di circa 1,50 m di larghezza, affiancati tra loro, delimitati da solchi per drenare l'acqua e che vengono **coperti da graticci o "letti" vegetali di varia natura** (canapa, fieno, foglie del mais, aghi di pino, trucioli di abete). Tali zone

di esposizione al sole sono talora protette da teli o stuoie vegetali, tenute su da pali e fili di ferro, che servono da filtro per evitare un eccessivo irraggiamento (ombreggiatura). Le mele, poste sopra questi letti vegetali esponendo la loro parte di colore giallo-verde, dovranno gradualmente acquisire la tipica colorazione rossa. Tali procedure tradizionali, effettuate obbligatoriamente a mano fino a completa maturazione del prodotto, risulteranno fondamentali per conferire alla melannurca campana qualità e proprietà organolettiche tipiche ed esclusive.





Le caratteristiche del frutto secondo il disciplinare

La melannurca viene classificata dal disciplinare in due tipi: l'**annurca classica o campana** e l'**annurca rossa del Sud**, sua discendente. Lo stesso disciplinare stabilisce le caratteristiche del frutto che deve avere una **forma appiattita-rotondeggiante**, tendenzialmente simmetrica, con un diametro di almeno 60 mm. Deve avere una buccia di medio spessore che al momento della raccolta si presenta di colore giallo-verde con striature rosse per il 50-80% della superficie, mentre dopo il periodo di arrossamento il colore rosso dovrà comprendere il 90-100% della superficie.

La polpa dovrà risultare bianca, croccante, compatta, succosa, dolce-acidula, molto aromatica e profumata.

La melannurca campana è ricca di polifenoli (procianidine), di vitamine (A, B, C, PP), di minerali (potassio, magnesio, fosforo, ferro, calcio); povera di sodio, ricca di fibre (pectina). **Ha un basso indice glicemico** (10-15% di zuccheri). Questo frutto sembra rappresentare un concentrato di **tutte le possibili qualità salutari oltre che organolettiche** ed è forse anche per questo motivo che è stata definita la "regina delle mele".

Il suo utilizzo in cucina

Dalla mela annurca si ricavano molti prodotti che vanno dal semplice succo fresco alle composte, dai decotti al liquore e, in cucina, può essere utilizzata in ricette dolci e salate. In Campania si usa **in abbinamento con il maialino nero casertano** in diverse preparazioni, inserita come farcitura o come contorno lavorata in purea.

La ricetta che segue, in omaggio a questo frutto, è un **dessert che utilizza la melannurca in tutte le consistenze possibili** e con abbinamenti di sapori che potrebbero sembrare piuttosto azzardati.

Si tratta di una composizione di mousse di castagna, gel di melannurca, caramello salato e montato, melannurca caramellata, *slice* di melannurca cruda, lamelle di tartufo bianco.

Alessandro Abbondanti



DESSERT CON MELANNURCA IN VARIE CONSISTENZE

Ingredienti: per la mousse di castagna: 240 g di purea di castagne, 100 g di panna fredda, 100 g di panna calda, 3 g di colla di pesce. Per il gel di annurca: 100 g di succo di mela annurca, 1 g di agar agar. Per il caramello salato montato: 280 g di panna, 170 g di zucchero, 85 g di burro, 2 g di sale. Per la mela annurca caramellata: 2 mele annurche, 30 g di burro, 200 g di zucchero semolato.

Preparazione: iniziare con la preparazione del caramello salato montato, che richiede un tempo più lungo. Portare a bollore la panna; a parte far caramellare a secco lo zucchero e quando risulterà biondo aggiungere il burro freddo. Assorbito il burro, unire poco alla volta la panna e infine il sale. Il composto deve essere fatto freddare per 12 ore e poi dovrà essere montato in planetaria.

Preparare le mele annurche caramellate che devono anch'esse riposare per 12 ore. Far caramellare lo zucchero in una casseruola, aggiungere le mele tagliate a spicchi e private della buccia, unire qualche fiocco di burro e far cuocere per 2 minuti a fiamma bassa. Terminata la cottura e una volta stiepidite, andranno messe in busta sottovuoto dove riposeranno per almeno 12 ore.

Per la mousse di castagne, unire, in una ciotola, con una frusta, la panna fredda alla purea di castagne. Aggiungere lentamente al composto la panna calda dove era stata inserita la colla di pesce ammolata. Colare il composto negli stampi e far freddare. Preparare il gel di annurca portando a bollore il succo con l'agar agar e poi frullare con un minipimer fino a ottenere un gel fluido.

Posizionare sul piatto la mousse di castagne. Lateralmente, per la sua lunghezza, creare delle sporgenze di gel di melannurca e di caramello montato. Adagiarvi sopra gli spicchi di mela caramellata, alcune fettine di melannurca cruda e alcuni pezzi di castagne cotte al vapore. Terminare l'impiattamento con lamelle di tartufo bianco.



Le fave dei morti nella tradizione civitavecchiese

di Massimo Borghetti

Delegato onorario di Civitavecchia

*Dette anche fave dolci,
rinnovano il legame
con i cari defunti.*

Le fave dei morti sono un dolce particolare che affonda le proprie origini in un'antica tradizione: hanno sostituito quelle arrostiti che si mangiavano in passato in occasione della ricorrenza dei defunti. **Le autentiche fave dei morti civitavecchiesi sono sempre state create con le mandorle.**

*Perché le fave sono legate
al culto dei morti?*

Le fave erano considerate da Plinio un "incantesimo protettore", il simbolo dei morti e della loro prosperità. La tradizione di mangiare questo legume durante la ricorrenza dei morti pare abbia origini molto antiche. Già nel VII - VI secolo a.C., nell'area del Mediterraneo, le fave erano **legate al mondo dei morti in quanto il loro fiore è bianco ma macchiato di nero al centro** (simbolo di morte). Inoltre, se le fave secche vengono lasciate nell'acqua, esse la tingono di rosso e ricordano quindi il sangue. Per

tali motivi, nell'antica Roma, questo legume era donato agli dei dell'Ade. Sembra addirittura che esistessero rituali scaramantici come la masticazione di fave secche, la loro cottura oppure l'offerta di fave al defunto da deporre sulla tomba. Anche con l'avvento del Cristianesimo, il legame tra le fave e i morti non fu dimenticato tanto che, fino a tempi più recenti, era usanza mettere sul davanzale e agli angoli delle strade ciotole colme di fave. Oggi la fava naturale è stata sostituita con le deliziose fave dei morti fatte di mandorle.

Nel periodo della festa dei Santi, in tutta Italia, si risveglia la tradizione di dolci speziati e aromatici, tutti da assaggiare! Le fave dei morti, chiamate anche fave dolci, sono deliziosi biscotti alle mandorle, dall'aspetto rustico e crepato e dalla consistenza fragrante e semicroccante fuori, che nella forma vogliono ricordare proprio le fave!

Come ogni ricetta tradizionale esistono tante versioni e numerose varianti: piccoli e morbidi biscottini tipici di molte regioni italiane, preparati tra il 1° e il 2 novembre per ricordare i propri cari scomparsi, ma anche per accoglierli.

L'antica leggenda narra che, proprio in quelle date, i defunti sarebbero venuti a fare visita al mondo dei vivi, i quali, per allietarli, preparavano questi dolcetti ed

è per tale motivo che in Italia vive ancora la tradizione della loro tipica preparazione per celebrare con affetto la giornata del ricordo, per placare le anime dei defunti e ricevere da loro prosperità e protezione.

*Ogni regione
ha la sua tradizione*

Ogni regione ha la sua tradizione. Alcune si somigliano, altre sono del tutto originali e hanno radici molto lontane. Alcuni dolci hanno **la forma e la consistenza di un osso**, ma ne esistono anche di diverse varietà sia per la foggia sia per gli ingredienti. Alcuni sembrano **le dita della mano**, altri ricordano piuttosto vagamente forme umane; altri ancora, hanno **la forma di un ferro di cavallo**.

Il nesso tra le fave e i morti sembra risiedere nel fatto che questa pianta ha radici molto lunghe e per questo si credeva potessero fare da tramite tra il mondo terreno e quello sotterraneo. Gli antichi Egizi non mangiavano fave, non le seminavano e neppure le toccavano con le mani. I sacerdoti non osavano neppure alzare lo sguardo su questo legume ritenendolo immondo. Si credeva, a quei tempi, che le fave, in particolare quelle nere, contenessero al loro interno le anime dei defunti.

Fin dai tempi antichi, le famiglie civitavecchiesi hanno portato avanti questa tradizione nel rispetto e nel ricordo dei propri cari, impastando mandorle dolci e amare tritate, farina e zucchero per creare i gustosi biscottini. Era usanza anche porne un sacchettino sotto il cuscino dei bambini con il significato che, nella notte, qualche caro defunto era venuto a trovarli.





Il carciofo di Albenga

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*È quello spinoso
violetto, eccellenza
dell'area ingauna.*

La piana di Albenga e la valle del Centa sono spazi benedetti dal destino: terreni fertili per infiniti tipi di coltivazione e un clima ideale, dolce e temperato. Nel XVIII secolo, la valle del Centa è stata, unico caso in Liguria, bonificata, nel quadro di un periodo di evoluzione scientifica, con l'obiettivo di recuperare terreni agricoli e di combattere la malaria. **La bonifica della piana ingauna ha avuto un peso significativo.** Non va dimenticato che il Centa è il maggior corso d'acqua

della Liguria, l'unico della regione che, secondo geografi e geologi, può essere definito "fiume".

La bonifica portò, nel volgere di pochi anni, a una crescita della produttività agricola nel territorio ingauno che diventò uno spazio idoneo ad accogliere eccellenze, con effetti positivi sui mercati. **Erano considerati piccoli capolavori orticoli l'asparago violetto, la zucca trombetta e il carciofo spinoso violetto.**





Il carciofo fu un elemento qualificante dei pranzi di alto livello

Vale la pena, per entrare nel nostro tema di ricerca, ricordare un simpatico aneddoto che risponde alla verità. Già nel XVIII secolo si svilupparono la coltivazione e la fama del carciofo spinoso violetto, ancor oggi conosciuto come "carciofo di Albenga". **Fu subito apprezzato dal ministro francese dell'agricoltura** (nonché grande riformatore del sistema agrario), il barone **Parmentier**. Questi si faceva portare i carciofi a Parigi, in carrozza, e li esibiva in molte occasioni sulla sua tavola. Li chiamava *sucre de Gênes*, ossia "zucchero genovese".

Dobbiamo a **Riccardo Galbussera** una interessante ricostruzione storica sull'origine del carciofo. Secondo una tesi, il nome deriverebbe dall'arabo. Le prime notizie risalgono al IV secolo a.C. quando era diffuso anche in Egitto. In epoca romana, **Columella** sostiene che è importante coltivarlo sotto la cenere. Dal termine *cinis* (appunto, la cenere), quindi, deriverebbe *cynara*, che ritroveremo ai giorni nostri per identificare un celebre aperitivo, preparato con i carciofi.

Secondo alcune fonti, il carciofo comune deriverebbe da quello selvatico.

In Italia, la sua diffusione avviene in epoca rinascimentale ed è subito un elemento qualificante dei pranzi di alto livello. **È apprezzato da Caterina de' Medici.**

Filippo Strozzi ne introduce nel 1466 la coltivazione in Toscana. Precedentemente, era diffuso nel Regno di Napoli. Il cuo-

co papale **Bartolomeo Scappi**, verso la metà del 1500, scrive della bontà del carciofo crudo ma anche di quello cucinato in grandi pranzi ufficiali.

Già dalla remota antichità **il carciofo ha fama d'essere benefico per il fegato e per la bile**. La medicina odierna gli riconosce virtù benefiche contro il colesterolo.

Le prime tracce del carciofo nell'area ingauna risalgono al 1800

Per trovare le prime tracce del carciofo nell'area ingauna dobbiamo risalire al 1805, all'epoca della dominazione napoleonica in Liguria. Il prefetto **Chabrol**, in una sua relazione, parla degli ortaggi pregiati dell'area tra Savona e Albenga e loda in particolare i carciofi richiesti anche dai mercati estranei al territorio di produzione. In un'altra nota dell'epoca, si parla di una crescita economica e sociale, collegata all'ampliamento della coltivazione del carciofo nell'area ingauna. L'informazione è confermata da uno studio recente (1967) dell'Università di Bari riguardo alle zone elettive per la coltivazione del carciofo, individuando la Liguria del Ponente. Altre note trattano del pregio del carciofo spinoso ligure con particolare attenzione a quello coltivato nella piana di Albenga. **Il decollo inizia con la Prima guerra mondiale e va in crescendo.** Da una relazione di operatori del settore del 1944, i carciofi sono descritti come coltura precoce (autunno-invernale sino alla fine di marzo) e come coltura normale (da aprile in poi).

Negli anni Settanta diminuisce la produzione ma non le richieste di mercato. La definizione diffusa è ormai "carciofo spinoso violetto di Albenga".

La raccolta comincia a novembre

L'Italia è il Paese del mondo di maggior produzione del carciofo (49 mila ettari coltivati). Il 90% della produzione è localizzata nel Sud e nelle isole. Tuttavia, nel Nord emergono le eccellenze.

Il carciofo di Albenga preferisce terreni freschi, drenati e ricchi di sostanza organica. Le temperature ottimali vengono indicate tra 12° e 14° nelle ore notturne e tra i 20° e i 22° durante il giorno. È ottimale anche una umidità abbastanza elevata. Va coltivato in modo attento alle colture alternative per evitare danni alla qualità. Durante la maturazione, sono rimosse le cosiddette piante infestanti e sono tenuti lontani insetti parassiti e vegetali infetti. La raccolta del carciofo spinoso di Albenga comincia a novembre e va avanti sino a maggio.

Sul piano commerciale, il carciofo viene valutato a numero e non a peso. Il prodotto più apprezzato sul mercato è quello fresco, intero, sano, pulito, privo di odori estranei. Ci sono anche catalogazioni qualitative: "extra", 1ª e 2ª categoria. I carciofi spinosi violetti avviati alla commercializzazione **devono essere bagnati con acqua fredda. La successiva conservazione in frigorifero deve oscillare tra i 2° e i 4° con una umidità del 90%.**

Al di fuori dell'area albanese, il carciofo spinoso violetto è commercializzato quasi esclusivamente sui mercati di Genova, Torino e Milano.





Farinata bianca, *un patrimonio di Savona*

di Mario Muda
Giornalista

Realizzata con farina di grano, è quasi un cibo sacro per i savonesi.

Farinata. La storia di questo cibo, comune a tutto il Mediterraneo, anche se antica non è aristocratica perché, come diceva il professor **Giovanni Rebora**, in qualunque luogo ci sia un intruglio di farina cotta in un liquido, basta far rapprendere queste pappe con una piastra calda o un forno e si ottiene qualcosa di simile alla nostra farinata. Quindi, farinata patrimonio comune di un intero mondo intellettuale e storico, anche se con nomi diversi,

ma la *fainà gianca*, in questa galassia di offerte, è **un'autentica ricchezza culturale e gastronomica del Savonese**. Che è conosciuta solo qui, in riva al Leditimbro.

Per rappresentare la sua diffusione, l'ipotetico cerchio che ha il centro sul torrente avrà un raggio di pochi chilometri. Perché, già scollinando verso il Piemonte o la Riviera, la farinata è esclusivamente di ceci e se la chiedi di grano ti rispondono che farcita (formaggi,



salsiccia, lardo, cipolle, erbe) te la possono fare, ma di grano proprio no.

La ricetta è stata depositata nel 2007 dalla Delegazione

Quindi savonese, la farinata di grano, e solo qui. Da sfatare, secondo **Giovanni Assereto**, ex ordinario di Storia moderna all'Università di Genova, la leggenda che la farinata di grano sia stata adottata dai savonesi per sfuggire alle imposte sui ceci volute dai genovesi, perché, negli Annali della Superba, non esiste alcuna traccia di tale provvedimento che sarebbe stato da applicare, casomai, in senso inverso (cioè tassare il grano, più prezioso, invece dei ceci).

Uscita dal mito, quindi, la farinata bianca è **un oggetto sacro per il palato dei savonesi**, tanto da essere santificata, il 16 febbraio del 2007, con il deposito notarile della ricetta da parte della Delegazione dell'Accademia. In quella occasione, si è voluto **sancire ufficialmente come a fainà gianca esista solo ed esclusivamente a Savona**, indicando la tipica ricetta, senza eguali, certificando modi, metodi, costumi e storia in dieci pagine su carta da bollo. Un consistente prontuario in cui veniva sviscerato ogni tipo di declinazione della farinata, o meglio, delle farinate. **Venne codificato tutto:** dagli ingredienti alle regole precise per cucinarla, il tipo di presentazione, le modalità per la cottura e persino la maniera per servirla in tavola. Insomma, un brevetto in piena regola.

Assieme ad alcuni esperti, ho scritto il libro *La Savona della farinata*, in cui si raccontano caratteristiche, aneddoti, storie e curiosità, oltre a tracciare i contorni dietetici, culturali, sociali e politici di questo straordinario cibo. Viene riportata anche la testimonianza di **Carla Aonzo**, moglie di **Gio Batta Parodi**, uno dei *tortà* storici di "Vino e Farinata", *sciamadde* di via Pia, secondo cui sarebbe stato il nonno del marito, **Baciccio**, che, negli anni Trenta, avrebbe introdotto la farinata di grano dopo aver ascoltato le lamentele dietetiche delle balie. In quegli



anni la pratica di mandare a balia i figli era molto diffusa e questo tipo di assistenza era praticato in tutte le classi sociali. Le donne che stavano allattando si lamentavano perché, mangiando farinata di ceci, non riuscivano più a "produrre" come al solito, non solo, ma avevano problemi di digestione e di "qualità" del latte e, inoltre, i piccoli sovente soffrivano di disturbi intestinali. Baciccio Parodi avrebbe sostituito la farinata di ceci con quella di grano, prima per la soddisfazione e la salute di balie e bimbi e quindi, a gran richiesta, dei consumatori.

L'importanza sociale delle "sciamadde"

Sulle ricette della farinata oggi internet può soddisfare tutte le richieste e le informazioni. Negli anni, soprattutto recenti, il numero delle *sciamadde* (**i "templi" dove la farinata viene confezionata e servita**) è persino aumentato. La qualità è buona e rispettosa della tradizione, concedendo qualche pittoresca variazione sulle **farciture, che hanno aperto nuove frontiere alla degustazione**.

Vorrei, solo di mio, sottolineare l'importanza sociale di questo cibo e delle *sciamadde*.

Per molto tempo la farinata, vivanda povera, di facile realizzazione e di frettoloso consumo, **ha rappresentato il punto di**

riferimento per uomini votati alla fatica e famiglie con redditi al limite della povertà. Le *sciamadde*, poi, per molti di loro sono state il punto di riferimento, magari l'unico, in giornate tirate allo stremo, **per trovare calore e una parvenza di casa**. La demolizione, per esempio, a Savona, del quartiere dei Cassari, voluta dal fascismo, come ricordava giustamente il poeta **Giuseppe Cava (Bepin da Ca')**, rappresentò la fine di molti di questi locali e la dispersione di uno stuolo di lavoratori che vi facevano riferimento.

Negli anni, **la farinata è sopravvissuta ai tempi, alle mode**, ai gusti e alle esigenze di un mercato sempre più artefatto e qualche volta bizzarro, così come **un altro street food tipicamente ligure e savonese quale la panizza**. Questi due cibi rappresentano un'identità precisa e spiccata dell'essere savonesi, che deve essere tutelata e valorizzata. Per molti abitanti di Savona, la farinata e il rito del suo consumo, sia a casa sia nelle *sciamadde*, hanno rappresentato **un tratto di storia comune e identificativo** che marcia di pari passo con la storia recente di questa città. La farinata senza Savona ha poco senso, ma Savona senza la farinata non ne ha proprio. Per il resto, bianca, di ceci, liscia o farcita, la farinata ognuno se la gusta come preferisce o come l'insieme dei ricordi gli suggerisce.

Perché la farinata, a Savona, è una storia personale che nessuno può infrangere o cambiare.



Folcloristiche manifestazioni cittadine

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Per valorizzare le specialità enogastronomiche regionali.

Proliferano in Italia **sagre agroalimentari**, organizzate e finanziate anche con soldi pubblici, con l'intento di valorizzare qui e all'estero le specialità enogastronomiche regionali. Al contempo **sono occasioni propizie per socializzare facendo festa** e provando a bandire polemiche e riluttanze. Stiamo ben attenti: non voglio minimamente elogiare il *divertissement*, ma piuttosto tentare una presa d'atto dei molteplici aspetti generali e specifici relativi al vastissimo e complesso insieme della scienza dell'alimentazione su cui ci misuriamo ogni giorno indipendentemente dalle godurie del palato.

A Messina è stata realizzata un'arancina di riso di ben 50 kg

Nella "mia" Sicilia, la più grande isola del Mediterraneo e crogiuolo di civiltà e

cultura, a Messina è stata realizzata un'arancina di riso di ben 50 kg, frita in una padellona stracolma di olio extravergine d'oliva: chili e chili di leccornia **ripiena di ragù a base di succulente carni di cinghiali e maialini neri** tipiche dei Nebrodi, i monti che separano l'ultrapanoramica città dello Stretto dal Catanese e dall'Etna.

Si è trattato di un record? Probabilmente sì e credo di non essere il solo a esprimere tale giudizio.

A conti fatti, da un punto all'altro del Pianeta, sagre se ne tengono moltissime, in stridente contrasto con il brutto di conflitti e sconvolgimenti sociali che la quotidianità purtroppo propone.

Non è proprio *sic et simpliciter* una sagra, ma è più che meritevole sottolinearlo **il Festival del cous cous a San Vito Lo Capo**, località con splendida spiaggia, in provincia di Trapani, con un felice mix di pesci e, a scelta, di carni secondo le cucine siciliane e arabe.





La piadina della Romagna

di **Federica Rossi**

Accademica di Bologna

*Un cibo semplice
ma molto amato
anche fuori regione.*

Il mare di Romagna è qualcosa di più del mare. Le sue spiagge spesso proseguono ininterrotte in uno scenario privo di scogliere naturali, di anfratti, di grotte segrete. Il mare di Romagna è un mare "facile", in cui si cammina prima di dover nuotare, spesso accusato di essere noioso, poco colorato, poco attraente per immergersi. Eppure, esso ha qualcosa che spinge le persone a tornare, a far vacanza, a ridere e a sedersi a tavola. Trovando quel qualcosa "in più" che quella terra può dare. Anche le colline di Romagna non hanno la maestà delle montagne più alte, ma offrono quella costante familiarità che invita a frequentarle, a raggiungere paesi e anche città che in comune con le sorelle vicine al mare hanno la bellezza e il desiderio di convivialità. Attorno al tavolo di molte trattorie e osterie, oppure passeggiando, o seduti su una qualche panchina, la piadina è sempre presente.

Definita da Pascoli come "il cibo nazionale della Romagna"

Definita da **Pascoli** come "il cibo nazionale della Romagna", è semplice, ma apprezzata da tutti. Un tempo, **nelle campagne, la piadina era un sostituto del pane**, che veniva sfornato solo settimanalmente. **Sembra risalga proprio a Pascoli l'italianizzazione del termine dialettale.** I dialetti, infatti, cambiano anche tra quartieri, per non



parlare tra paesi, e quindi in Romagna si parla di *piè, piê, pièda, pida, pjida*, ma senza incomprensioni linguistiche, sempre di piadina si tratta. Per distinguersi, **a Nord di Rimini, Cesena e Ravenna si mangia la piadina; da Rimini a Cattolica si mangia la piada.** Lo stesso impasto, ma **uno spessore diverso**: la piada è più sottile, la piadina più spessa. La piadina ha **una tradizione antica**: già gli Etruschi usavano cereali e farina per produrre un pane tondo e sottile, e i Romani la apprezzavano in combinazione con i formaggi. Poi, come per altri cibi, anche la piadina si è trasformata nel tempo: nel Medioevo si impastavano forme di pane con cereali poveri in modo da evitare di pagare gabelle sul grano ai proprietari terrieri. Poi fu tassata anche quella (nulla di nuovo sotto il sole, per l'argomento tasse!), tanto che è passato alla storia come, nel 1370, la città di Modigliana pagò alla Camera Apostolica un tributo addizionale di "due piade".

*Ancora oggi resta un elemento
distintivo del territorio*

Ancora oggi, la piadina resta un elemento distintivo, e non è più considerata

surrogato del pane, anzi è un suo sostituto nei giorni di festa, in trattoria, e come *street food* nei chioschi che si sono aperti lungo le strade di ogni paese e città della Romagna, **ora dotato di Igp.** La caratteristica della piadina, più che i suoi semplici ingredienti (farina di grano, strutto, bicarbonato, acqua e sale) è **il metodo di cottura, rigorosamente sul testo** (una lastra di pietra refrattaria). Essa non è solo un sostituto del pane: si mangia con il formaggio, con i salumi, con le verdure e addirittura, **nelle versioni meno convenzionali, con la marmellata e la crema di cioccolato.** Esiste anche nella versione crescione o casso-ne: piadina ripiegata in due parti, nata in origine **con il ripieno proprio di crescione condito con aglio, cipolla e scalogno**, ora preparata con il ripieno di spinaci, pomodoro e mozzarella, zucca, e anche patata. Semplice, ma celebrata, non solo da Pascoli, ma anche da **Marino Moretti**, poeta crepuscolare del secolo scorso, e perfino oggetto di una canzone del re del liscio **Raul Casadei** ("Che ne sai della piadina, non c'è solamente l'acqua, non c'è solo la farina... ricorda la vacanza, è targata tradizione, c'è l'allegria del liscio, il cuore dei bagnini, c'è l'arte di Fellini).



Il dolce dito dell'apostolo

di **Sandro Borruto**

Delegato di Area dello Stretto-Costa Viola

L'origine e la tradizione dell'iconica prelibatezza di Bagnara Calabria.

Foto gentilmente concesse dalla pasticceria Careri di Bagnara Calabria

Bagnara Calabria, un'incantevole cittadina situata nella parte meridionale della Calabria, è nota per il suo ricco patrimonio culturale, le viste mozzafiato sul Mar Tirreno e, naturalmente, la sua deliziosa cucina. Tra le tante prelibatezze locali, che hanno valso a Bagnara Calabria la fama di meta gastronomica, c'è il dolce dito dell'apostolo, divenuto simbolo della tradizione culinaria cittadina.

Il piccolo comune di Bagnara Calabria ha una ricca storia che risale agli antichi Greci, che fondarono la città nel VII secolo a.C. Nel corso dei secoli è stato abitato

da diverse civiltà, tra cui Romani, Bizantini e Normanni, ognuna delle quali ha lasciato il segno nella cultura e nelle tradizioni della città. **Uno degli aspetti più importanti della cultura di Bagnara Calabria è la sua cucina**, fortemente influenzata dagli abbondanti frutti di mare, dall'olio d'oliva e dalle verdure della regione. Il cibo è una parte centrale dell'identità della città, con numerosi festival ed eventi locali che ne celebrano le tradizioni.

Il dolce è divenuto sinonimo della tradizione culinaria locale

Il dolce dito dell'apostolo è divenuto sinonimo della tradizione culinaria di Bagnara Calabria. **Secondo la leggenda**, esso fu creato da una suora locale che voleva impressionare l'apostolo in visita, San Pietro. Il dolce è preparato unendo farina, zucchero, uova e mandorle per creare **una pasta frolla a forma di dito** che viene **poi ricoperta da una glassa dolce**. Il dessert è morbido e gommoso, con un esterno croccante e un sapore dolce e nocciolato. Si dice che la forma rappresenti il dito di San Pietro e le mandorle utilizzate nella ricetta siano un simbolo del suo martirio.

Il dolce è celebrato in tutta la regione, con numerose sagre ed eventi locali dedicati. È diventato anche una parte importante dell'industria turistica della città, con molti visitatori che vengono a Bagnara Calabria per assaggiarlo. I tour enogastronomici sono un modo popolare per i turisti di sperimentare la cucina della città e il dolce dito dell'apostolo, unico e prelibato, è spesso il momento *clou* di tali tour.





Ris giald

di Morello Pecchioli

Accademico onorario di Verona

*Corsi e ricorsi
di una tipicissima
ricetta meneghina.*

A Ornella Vanoni il risotto alla milanese piace classico: midollo di bue, burro, zafferano, brodo di carne, cipolla e una bella grattugiata di grana. Il *ris giald* non poteva che piacere così a Ornella, nata a Milano e residente a Brera nel cuore della città. A rivelare i gusti della signora della canzone italiana sono state **Delia Scala** e **Sylvia Sodi** ne *Il cibo dei grandi*.

Ugo Tognazzi, estroso cuoco e caleidoscopico attore ("Non so quale dei due faccio per hobby", confessa ne *L'Abbuffone*), aggiungeva ai tradizionali ingredienti un pugno di funghi secchi e "due spanne" di salsiccia luganega. Battezzò

il **risotto longobardo** "per distinguerlo dal tradizionale risotto alla milanese: le mie piccole aggiunte lo rendono un risotto che va bene per tutta la Lombardia e anche per la Lucania", spiegò sghignazzando. Il bello è che Tognazzi era convinto di aver creato una variante del *giald*, senza sapere che, cent'anni prima di lui, **Giuseppe Sorbiatti**, cuoco-letturato di **Napoleone III**, del generale **Cialdini** e capo cuciniere del Grand Hotel et de Milan, santuario della buona tavola ambrosiana, nel libro *La gastronomia moderna* suggeriva di aggiungere, ritirando il risotto dal fuoco, "un cucchiaretto di sugo di arrosto" guarnendolo





con tartufi e funghi a piacere. Corsi e ricorsi di una ricetta: siamo convinti di innovare e invece torniamo al passato.

La storia del risotto alla milanese inizia ufficialmente nel primo Ottocento

La storia del risotto alla milanese inizia ufficialmente - *documenta habemus* - nel primo Ottocento. **È da allora che si discute di come va fatto. Felice Luraschi**, cuoco letterato pure lui, è uno dei primi a mettere per iscritto la ricetta, che, comunque, qualche secolo doveva pur averlo alle spalle, ne *Il Nuovo cuoco milanese economico* (1829), suggerendo di prepararlo con riso, zafferano, midollo di bue, noce moscata, brodo e formaggio grattugiato. A lui si aggiunge una teoria di cuochi finché, alla fine del 1800, arriva **Pellegrino Artusi**, il Garibaldi che unisce la cucina italiana regionale. Nella celeberrima *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, il gastroscrittore di Forlì popoli suggerisce **ben tre ricette di risotto alla milanese**. Nella seconda ("un risotto più complicato, ma più saporito"), mantiene il midollo e il brodo, toglie la noce moscata, ma aggiunge un bel po'

di burro e il vino bianco che nella terza ricetta sostituisce con "la Marsala". Artusi raccomanda la mantecatura finale con tanto burro e parmigiano.

Una simpatica leggenda

Finora abbiamo parlato del risotto alla milanese in base a testi scritti, ma, come tutti i grandi piatti storici, ha una simpatica leggenda alle spalle che racconta di quell'apprendista soprannominato Zafferano da **Valerio di Fiandra**, il maestro vetraio al quale erano state commissionate le vetrate del Duomo di Milano. Zafferano amava a tal punto il colore della spezia che Valerio gli disse: "Se tu potessi lo aggiungeresti al burro del risotto". E così fu. Il giovinotto aggiunse zafferano al riso del banchetto di nozze della figlia del capo, ottenendo un beneaugurante risotto aureo che entusiasmò gli invitati per il colore e il sapore. Correva l'anno 1574. Storiella divertente, ma atteniamoci alle prime fonti scritte dell'inizio dell'800 che si riferiscono a una ricetta con gli ingredienti, suppergiù, come quelli di adesso, anche se il riso era più morbido e brodoso e si mangiava col cucchiaino: una minestra

cotta a lungo per aumentare il volume dei chicchi nella risottiera, una casseruola di rame bassa, con manico e beccuccio, per versare il riso giallo nel piatto.

Uscito dalla gabbia dei ricettari, approda in letteratura

Il risotto alla milanese, uscito dalla gabbia dei ricettari, approda in letteratura grazie alla **sfida in versi** di due amiconi, il giornalista di giudiziaria del "Corriere della Sera" **Augusto Guido Bianchi** e il poeta **Giovanni Pascoli**. Il cronista, avvezzo tanto a tribunali e criminali quanto a pentole e fornelli, provoca il poeta inviandogli, in versi alternati, la "ricetta perfetta" del risotto alla milanese: "... cento grammi buoni/ di burro e di cipolla qualche poco./Quando il burro rosseggi, allor vi poni/il riso crudo; quanto ne vorrai/e mentre tosta l'aglio e scomponi./Del brodo occorre poi: ma caldo assai;/mettine un po' per volta, che/bollire deve continuo, né asciugarsi mai./Nel tutto, sulla fine, diluire di zafferano un poco tu farai/perché in giallo lo abbia a colorire./Il brodo tu graduare ben saprai, perché denso sia il riso, allor che è cotto./Di grattugiato ce ne vuole assai./Così avrai di Milan pronto il risotto".

Figuratevi se Pascoli non accettava la tenzone gastropoetica. Risponde a Bianchi da Castelvechio dettando una ricetta in perfetta metrica, dove **lo zafferano è sempre protagonista, ma aggiunge altri ghiotti ingredienti.**

"Amico, ho letto il tuo risotto in ...ai! È buono assai, soltanto un po' futuro,/con quei tuoi "tu farai, vorrai, saprai"!/Questo, del mio paese, è più sicuro/perché presente. Ella (Mariù) ha tritato un poco/di cipolline in un tegame puro./V'ha messo il burro del color di croco/e zafferano (è di Milano!): a lungo/quindi ha lasciato il suo cibrèo sul fuoco./Tu mi dirai: "Burro e cipolle?". Aggiungo/che v'era ancora qualche fegatino/di pollo, qualche buzzo, qualche fungo./Che buon odor veniva dal camino!/lo già sentiva un poco di ristoro,/dopo il mio greco, dopo il mio latino!/Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;/ha lasciato covare chiotto chiotto/in fin c'ha preso un chiaro color d'oro./Soltanto allora ella v'ha dentro cotto/il riso crudo, come dici tu./Già suona mezzogiorno...ecco il risotto romagnolesco che mi fa Mariù".

Famoso il "Risotto patrio" di Gadda

Di revisione in revisione, di sfida in sfida, arriviamo a **Carlo Emilio Gadda**, 1959, che da buon milanese e miglior gourmet si misura col risotto allo zafferano. Ne dettò la sua personale ricetta nel 1959 su *Il gatto selvatico*, la rivista dell'Eni. Titolo dell'articolo: *Risotto patrio. Rècipe*. **Gadda è attento e cavilloso su tutto:** consiglia il riso da usare, il Vialone, illustrandone i valori nutrizionali e gastronomici. Raccomanda di adoperare una casseruola tonda di rame stagnato. Ingredienti: spicchi di cipolla tenera, un quarto di ramaiolo di brodo di manzo, burro lodigiano *quantum prodest*, secondo il numero dei commensali. "Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, sarà buttato il riso: poco a poco, fino a raggiungere un totale di due-tre pugni a persona. I chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a



momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale, mantenendo ognuno la propria 'personalità': non impastarsi e neppure aggrumarsi. In una scodella sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. E brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, 20-22 minuti, abbia a risultare giallo- arancio".

Un capolavoro di gioielleria gastronomica

Nel 1981 il risotto alla milanese diventa un capolavoro di gioielleria gastronomica con **Gualtiero Marchesi** che adagia sui pistilli rossi una foglia d'oro. "Il

nuovo cuoco", afferma, "oltre a saper cucinare un cibo, lo dispone nel piatto soddisfacendo un equilibrio di volumi, consistenze, colori".

Infine, c'è **la variante del riso al salto**. Scriveva nel 2014 l'Accademico **Carlo Valli**: "Un modo per **utilizzare gli eventuali avanzi di risotto alla milanese** è quello di farlo saltare in padella, per ricavarne il 'riso al salto', un primo piatto croccante e molto piacevole. I bravi milanesi, quando facevano il risotto, ne facevano in abbondanza proprio per poterlo gustare in semplicità nella citata preparazione".

Morello Pecchioli





Gli strozzapreti

di **Giancarlo Burri**

Accademico di Padova

Originalità di paste e gnocchi "anticlericali".

La proverbiale ingordigia del clero, oggetto di arguta e spietata satira a partire dall'Alto Medioevo fino al 1800, dai *Carmina Burana* al *Decameron* di **Boccaccio**, dalle *Satire* di **Ariosto** a *I Sonetti* del **Belli**, è il terreno da cui nasce e si sviluppa la bizzarra tradizione culinaria... di chi lo vorrebbe strozzare o accecare.

Capisaldi di questa manifesta, malintenzionata produzione pastaria (anche nelle due sostanziali differenze di formati) vengono tradizionalmente considerati gli **strozzapreti**.

Quali e quando le origini?

Quali e quando le origini? L'attribuzione della loro creazione spetterebbe **alle azdore romagnole, durante la lunga dominazione dello Stato Pontificio**.

Si racconta che i preti, incaricati di riscuotere le tasse, pretendessero il dovuto oltre che in denaro anche in uova: le sanguigne donne di casa, rimaste senza, dovevano arrangiarsi a preparare la pasta solo con acqua e farina, e furiose per la privazione, mentre impastavano, **auguravano ai preti di strozzarsi** con le uova riscaldate.

Secondo un'altra versione, le donne avevano inventato questo gustoso piatto per i preti che la domenica (autoinvitandosi) passavano di casa in casa e i

mariti, risentiti per la loro ingordigia e il conseguente salasso per il desco familiare, auspicavano il loro soffocamento durante l'abbuffata.

Stando a un significato etimologico meno cruento (dal greco *straggalào*, arrotolare e il verbo *prepto*, incavare), strozzapreti deriverebbe dal movimento secco e deciso con cui le mani arrotolano su se stesse le striscioline di pasta, a base di acqua e farina, per realizzare **la tipica forma a torciglione romagnola (strozaprit)**.

Si prestano a tanti gustosi condimenti, dal più semplice, con solo pomodoro, a sughi più importanti, come il ragù di manzo e pancetta di maiale, il sugo di stracotto o quello di canocchie. Nelle campagne tra Faenza e Lugo, sono diffusi gli **strozzapreti col nodo**, ottenuti annodando le strisce di pasta dopo averle attorcigliate.

I diversi formati nella cucina regionale

In altre regioni d'Italia il formato della pasta si modifica, assumendo le fattezze di **lunghi e robusti "spaghettoni"**, a sezione circolare, quadrata o rettangolare. **Nella versione umbra** si chiamano **strangozzi**, nome che ricondurrebbe, secondo la leggenda, alle stringhe delle calzature dei briganti, usate come atto di ribellione al potere della Chiesa, per strangolare gli ecclesiastici di passaggio preposti a riscuotere i tributi. Sono abitualmente preparati con un semplice sugo di pomodoro e un'abbondante spolverizzata di prezzemolo fresco tri-



tato, oppure con pancetta battuta sul tagliere, soffritta con cipolla, carota, sedano, erbe aromatiche, o anche all'arrabbiata, con peperoncino, salsiccia e tartufo a scaglie.

Nel Lazio, e in particolare nella Ciociaria, sono **cecapreti**, o anche **cecamariti** in quanto, sempre secondo un romanzato pettegolezzo, pare che grazie alla facilità e rapidità di preparazione servissero alle mogli adultere per raggiungere (accettare) i mariti, facendo loro credere di aver trascorso l'intera giornata ai fornelli.

Oltre al condimento *cor sughillo* (un sugo di stufato di carne nel quale gli strozzapreti venivano ripassati dopo la bollitura in acqua), spiritosamente menzionato da **Gioacchino Belli** nel sonetto *La scam-pagnata* (1834), si preparano anche con l'aglione, cacio e pepe, con guanciale e pecorino o insieme a uno spezzatino di bufaletta (vedi la Sagra della Liberanza di Villa Santo Stefano, in provincia di Frosinone).

Il repertorio si arricchisce con gli gnocchi

Ad arricchire il repertorio delle pietanze antiecclesiastiche anche altre preparazioni, dagli effetti spiacevolmente nefasti se ingeriti smodatamente, come certi tipi di gnocchi.

Tipici del Trentino gli strangolapreti,



realizzati con un impasto a base di pane raffermo, spinaci e uova, da condire con burro, salvia e grana. **Un piatto povero e di riciclo, di origine contadina**, ma tanto amato anche dai prelati che, **durante il Concilio di Trento**, ne mangiavano in abbondanza e con tanta ingordigia da rischiare di soffocarsi. Secondo il manoscritto attribuito ad **Anton Camuria**, *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii* (1524), gli **strangolaprievete**, a base di caciocavallo, ricotta, uova e mandorle, cotti in brodo di pollo, **erano una leccornia presente a Napoli** nei banchetti altolocati, cardinalizi o comunque conventuali.

A testimonianza dell'eterna contesa fra clero secolare e conventuale, **Francesco Alvino** (*Viaggio da Napoli a Castellammare*, 1845) ci fa sapere che a Napoli certi gnocchi: "... li prièvete li chiammano strangulamùnece e le muonace strangulaprièvete".

Oggi ce ne sono diverse varianti: quelli con la farina di frumento, di riso, di

semola, con le patate, il pane secco, il semolino, con la farina di mais e persino con la zucca. Sono conditi con il classico sugo di pomodoro e basilico, oppure cotti al forno in tegamini di terracotta insaporiti da mozzarella.

Sempre con sugo di pomodoro e basilico, ma nei giorni di festa, e soprattutto in occasione della Pasqua, con un più ricco condimento a base di agnello o maiale, gli **strangugliaprieviti** di semola e acqua, sono **tipici soprattutto dei comuni cosentini** situati ai piedi del Pollino. Sono detti anche **rascatieddri** dal verbo *rascare*, che significa *graffiare*, per il gesto con il quale si dà loro la tipica forma avvalendosi di uno strumento particolare e insolito: una cesta in vimini chiamate *sporta*.

Un'invitante versione dolce degli strozzapreti? I viscotta scaurati o affuca parrini, croccanti biscottini ragusani, aromatizzati con un po' di succo di limone e semini di anice, prima sbollentati e poi cotti in forno.





Le origini della *bagna cauda*

di Romeo Ferrero

Accademico del Principato di Monaco

*Olio d'oliva, aglio,
acciughe e
"la via del sale"
tra Liguria e Piemonte
per una cucina
conviviale.*

Vi è una leggenda legata alla *bagna cauda* che risale ai tempi in cui portare il sale dalla Costa Azzurra in Piemonte, attraverso la famosa via del sale, era molto oneroso a causa dei forti dazi sul prodotto. I mercanti avevano trovato un efficace espediente: mettevano nei barili uno strato di acciughe sopra il sale, potendo dichiarare, così, il trasporto del pesce e riuscivano a passare tranquillamente le dogane. Il sale, in passato, era un ingrediente fondamentale per la conservazione degli alimenti e diventava naturale trovarne

anche nel trasporto del pesce. Così le acciughe conquistarono un posto di tutto rispetto nelle tradizioni alimentari delle popolazioni del basso Piemonte, di cui sono testimonianza piatti tipici come le *anciove al bagnet verd* o al *bagnet ross* e la *bagna cauda*.

A livello nutritivo, 100 grammi di acciughe forniscono 131 calorie e 60 mg di colesterolo. Vi troviamo 148 mg di calcio, 2,8 mg di ferro, 54 mcg di iodio, 4,20 mcg di zinco, 16,8 mcg proteine, 32 mcg di vitamina A, 790 mcg di Omega 3. La presenza di questi ultimi nelle acciughe le fa



diventare un alimento capace di bloccare le citochine, rendendole uno dei più importanti antinfiammatori in natura.

Dopo quelle del sale, le strade dell'olio e dell'aglio

Un elemento fondamentale, per la preparazione dei piatti tipici piemontesi precedentemente citati, è l'**olio di oliva** che fin dai tempi più antichi proveniva dalla vicina Liguria. Anche nelle Langhe esistevano piantagioni di ulivi, ma il prodotto non era sufficiente a soddisfare la richiesta. **Da Imperia, e precisamente da Porto Maurizio, partiva l'antica via dell'olio verso il Piemonte:** carovane di muli carichi di otri trasportavano l'olio imperiese noto per la sua ottima qualità.

Percorrendo le strade che portavano dalla Liguria in Piemonte, **nel territorio dell'alta Valle Arroschia, le carovane si rifornivano anche di aglio di prima qualità:** il famoso aglio di Vessalico. Le caratteristiche principali di tale varietà sono l'**aroma intenso, il gusto delicato**, l'alta digeribilità e una buona conservabilità. Tali proprietà derivano dal clima mite (la Valle Arroschia si trova ai piedi delle Alpi, al tempo stesso risente ancora dell'influenza del clima della costa ligure) e dai terreni particolarmente vocati a tale coltivazione.

L'aglio è ricco di vitamine, minerali e di composti bioattivi, che hanno dimostrato di avere una buona attività antiossidante contro lo stress ossidativo e l'azione dei radicali liberi. In particolare, **l'aglio contiene almeno 33 composti a base di zolfo che lo trasformano in un cibo nutraceutico.**

Anche in Piemonte, nella zona pedemontana della Valle Grana, **l'aglio si coltiva a Caraglio**, e ancora grazie alla vicinanza delle Alpi, con inverni freddi e nevosi, e primavere ed estati fresche e ventilate, il microclima dona al prodotto (cotto ma anche crudo) **un sapore delicato e una facile digeribilità.** La pianta è vigorosa e rustica; il bulbo ha dimensioni piccole (20-60 mm) e spicchi affusolati con striature color rosso vinaccia.



I tre ingredienti - olio d'oliva, aglio e acciughe - hanno ispirato le popolazioni di queste zone nella preparazione della *bagna cauda*, che è molto più di un piatto: **è un rito collettivo** che celebra la convivialità e il piacere della buona tavola. **Si serve rigorosamente nel fujot**

(fornellino), che va posto al centro della tavola, cosicché tutti si possano servire. Anche le verdure d'accompagnamento andrebbero disposte in un solo vassoio da cui tutti attingono. È tradizione raccogliere, alla fine, lo "spesso della bagna" strapazzandovi dentro l'uovo.



LA RICETTA DELLA BAGNA CAUDA

Ingredienti (per 12 persone): 12 teste di aglio, 6 bicchieri da vino di olio d'oliva, 600 g di acciughe rosse di Spagna.

Preparazione: tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. Lasciarle a bagno nel latte per renderle più digeribili. Porre l'aglio e il latte in un tegame di coccia e iniziare la cottura a fuoco bassissimo mescolando con un cucchiaino di legno e avendo cura che non prenda colore. Aggiungere le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole delicatamente. Coprire con l'olio e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per una mezz'ora, badando che la bagna non frigga. Al termine della cottura, si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo. Versare la bagna negli appositi fujot di coccia e accompagnarla con le seguenti verdure:

- crude: cardi gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto raspa (o vinaccia), cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino Barbera;

- cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca fritta, peperoni arrostiti.



Il casio in pastelletto

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Una curiosa ricetta,
citata da Umberto Eco,
realizzata con
formaggio fuso,
insaporito da
zucchero e cannella.*

Il mondo letterario, nel 1980, fu scosso dal libro di un romanziere neofita ma già ben noto come studioso di semiotica ed epistemologia: **Umberto Eco** pubblica *Il nome della rosa* che presto diventa un successone tradotto in quasi ogni lingua.

Nel libro, lo scrittore piemontese s'immerge nel pensiero medievale, che ben conosce, per chiedersi, sulla scorta di quel sapere, quale e quanta sia l'affidabilità della nostra conoscenza. La risposta contenuta nelle ultime sette parole è negativa, ma Eco nel libro affronta anche il problema, allora attualissimo, dell'integrazione di chi aveva aderito alla lotta armata: al termine degli anni di piombo, si dovevano fare i conti con il passato più recente per sapere come giudicarlo.

Le letture medievali cui Eco attinge sono ricche di dibattiti filosofici, *querelle* sofisticate, arzigogoli sul sesso degli angeli ma

non mancano argomenti molto più profani come una gustosa ricetta di cucina: il *casio in pastelletto*.

*La ricetta nel romanzo
di Eco "Il nome della rosa"*

Il *recipe*, per chi voglia consultarlo, si trova **nel capitolo Terzo Giorno, Vespri**, ché ogni parte ha come titolo il momento in cui si svolge l'azione narrativa. Per *Vespri*, avverte l'Autore, s'intende il tramonto che nell'Italia settentrionale, dove il libro è ambientato, avveniva dopo le 16:30, in quel pomeriggio di fine novembre 1327 quando succedono i fatti che si raccontano. Fra i tanti monaci che popolano il monastero c'è pure Salvatore, una figura laida dal passato oscuro, deforme nel corpo e nello spirito, così povero di valori





morali che tutto quel che tocca diventa sporcia. Egli parla una strana lingua, una specie di *koinè* in cui al latino medievale sono frammiste espressioni e termini italiani, francesi, spagnoli e tedeschi, ma con questo suo linguaggio Salvatore riesce a comunicare con tutti. Con questa parlata, più *slang* che lingua, il monaco spiega ad Adso (l'io parlante del romanzo) la ricetta del *casio in pastelletto*.

Noi il *casio* lo chiamiamo "formaggio", dall'antico francese *farmage*, derivato da *caseus informaticus*, *casio* messo in forma, perché *caseus* era il nome latino che si perde in italiano ma si conserva in inglese, tedesco e spagnolo.

Premessa un po' lunga per l'argomento che si vuole qua affrontare ma necessaria. Ebbene, quella sera del terzo giorno il giovanissimo Adso incontra il rozzo Salvatore che gli spiega con quali accorgimenti magici si può far correre un cavallo più veloce di un lampo. Quindi, **passa alla ricetta che è bello trascrivere intera:**

"Pigli el casio che non sia troppo vecchio, né troppo insalato e tagliato in feteline a boconi quadri o sicut te piace. Et postea metterai un poco de butierro o vero de strutto fresco à rechauffer sobre la brasia. E dentro vamos a poner due fette de casio, e come te pare sia tenero, zucharum et cannella supra positurum du bis. Et mandalo subito in tabula, che se vole mangiarlo caldo". Dopo avere sciorinato la sua scienza gastronomica, Salvatore sparisce nelle

cucine da cui torna dopo una mezz'oretta portando *"un piatto coperto da un panno. L'odore era buono"*, per cui Adso si allontana in fretta con il fagottino per portarlo dal suo maestro che l'aspetta in cella, dove spartisce il desinare con lui.

La preparazione è semplice, ma cos'è il pastelletto?

Il formaggio, che non deve essere troppo salato altrimenti il sapore si scontrerebbe con gli altri condimenti, va tagliato in piccoli pezzi da porsi in una casseruola sulla brace. È bene accompagnare il tutto con burro oppure con strutto per condirlo e scioglierlo meglio. Sopra si mettono due fette di formaggio molle e si aromatizza con cucchiainate di zucchero, ovviamente di canna, e cannella. Nel versare questi due ingredienti, occorre essere generosi: vanno sparsi sopra due volte, dice il monaco. Infine, quando tutto il composto si sarà sciolto e ben amalgamato, ecco la raccomandazione di Salvatore: servire subito perché **quel piatto si gusta meglio quando è bello caldo, appena tolto dal fuoco**. Se si aspettasse, il *casio*, raffreddandosi, si rapprenderebbe, appallottolandosi. Si potrebbe mangiare anche così ma non sarebbe più **in pastelletto, termine il cui reale significato in tanti hanno provato a individuare**, ognuno proponendone una propria accezione: non per sfoggiare cultura, ma solo per capire che cosa significhi oggi questa parola propria del linguaggio di un mondo non più nostro e che, soprattutto, non riusciamo a decodificare.

Scartata già alla prima lettura l'ipotesi che la parola indicasse la pastella di farina che avvolge i fritti, mi sono fatto l'idea che il *pastelletto* fosse una crema di formaggio insaporita dall'azione dolcificante dello zucchero e da quella pungente della cannella. Due sapori diversi ma che, incontrandosi, danno vita a un mix così appetitoso da far venire l'acquolina in bocca. Ricordando un antico soggiorno in Svizzera, mi sono poi fatto un'altra idea, che il modo di preparare il *casio in pastelletto* **non sia altro che una ricetta antica che**



spiega come si confeziona il tradizionale piatto rossocrociato della fondue.

Sull'origine della fonduta ancor oggi è aperto un intenso dibattito

Sull'origine della fonduta ancor oggi è aperto un intenso dibattito, cosa che, del resto, succede per tutti quei piatti che portano sulle spalle così tanti secoli di vita e una tale ricchezza di tradizioni che immediatamente li rende, anche se poveri, pietanze dai lombi altolocati.

Individuare il posto preciso dove il nostro piatto, sia esso la fonduta o solo il casio in pastelletto, sia stato ideato non è operazione facile né semplice.

In qualsiasi alpeggio, sia esso francese, elvetico o prepadano, con il latte vaccino si produce formaggio e dal mangiarlo così come si presenta dopo la preparazione o fuso sotto l'azione della fiamma, il passo è breve. Di certo, a qualcuno di quei luoghi sarà venuta l'idea della fonduta e, per l'azione virtuosa del passaparola che non manca mai, specie se si tratta di una cosa buona, l'uso s'è propagato rapidamente in ogni dove fosse presente la materia prima.

Insomma, per me il *casio in pastelletto* è una forma, magari primitiva, di fonduta, ricetta che continuo a seguire fedelmente. Certo, rispetto ai tempi di Adso, introduco qualche variante. Per esempio, non dimentico mai un bicchierino abbondante di buon Kirsch. Mi direte eretico, ma il sapore delle ciliegie, *morello vulgo* amarene, conferisce alla *fondue* quel certo non so che capace di sedurre anche succhi gastrici già sazi.



Giancarlo Pasin, il re del radicchio

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un testimone
di eccellenza
della nostra cucina,
tanto bravo
quanto riservato
tra i suoi fornelli.*

Era mancato silenziosamente, senza clamore, come nel suo stile, testimoniato da una vita di impegno e passione. **Un re dei fornelli arrivato ai vertici partendo da lontano.** Ma la sua figura, il suo essere un cuoco vecchio stile, senza pregiudizi verso la modernità e, per certi versi, un uomo d'altri tempi, in un'epoca divenuta progressivamente ad alto tasso di bulimia mediatica, ha lasciato



un'eco profonda in chi l'ha conosciuto. **Giancarlo Pasin**, con la sua Teresa e il degno erede Simone, assieme a Nicoletta, è stato il fondatore di uno dei locali, **"Alla Pasina", che ha fatto la storia della cucina trevigiana.** La conferma che il tempo è galantuomo con chi se lo merita è arrivata un anno dopo, nel primo anniversario della scomparsa.

Riavvolgiamo la pellicola. **Carlo "dea Pasina" venne al mondo in quel di Silea, nel 1943,** lo stesso di Gianni Rivera, accomunati dalla passione per il pallone, ma di fede diversa. Rossonera l'uno, bianconera l'altro, anche se espressa nel *pedatare* a dimensione locale. La realtà quotidiana è altra. **Si guadagna da vivere in aziende meccaniche nel ramo cucina,** che va personalmente a montare nei vari locali della zona, **tanto da procurarsi l'appellativo di alsa querci (alza coperchi) by Alfredo Beltrame.**

*Galeotto il DNA della madre,
cuoca provetta*

In realtà, galeotto il DNA materno, cuoca provetta e ricercata dalle famiglie trevigiane, tanto che il nostro, nei dopopartita da dilettanti, intratteneva i compagni di squadra con scorpacciate di goloso recupero calorico.

Per le imprevedibili *sliding doors* della vita, che ti si parano davanti quando meno te lo aspetti, **a trentacinque anni Carlo deve decidere cosa fare da grande.** L'azienda per cui lavora abbassa le serrande e lui, con la sua Teresa, moglie e madre dei loro figli, alza ogni mattina quelle di **un'osteria davanti alla chiesa di Dosson di Casier, terra madre del radicchio trevigiano.** In breve diventa calamita golosa

per gli avventori che, dal classico bianchetto passatempo, si siedono a tavola per assaggiare anche oltre i *cicheti* d'ordinanza. Cosa vuol dire il gioco di squadra. **Il locale viene ribattezzato "Alla Pasina",** omaggio al sorriso cordiale e accogliente di **Teresa Celotto**, coniugata Pasin. Talenti diversi per un fine comune. Mentre lei sorride di spontanea accoglienza, il nostro, occhi bassi e mano tenace, si concentra su come tradurre le ricette che ha in testa per quello che poi deve arrivare ai piatti. Ci pensa la Teresa a risolvere la questione: *"Xe non te vol che barufemo, va ti in cusina"*. Detto fatto. La Pasina cambia passo. Il caso vuole che poco più in là, ai profumi che uscivano sempre più intriganti dal locale risponda il **fiuto di tale Bepo Maffioli**, uno dei padri della cucina trevigiana (e nazionale). **Promotore, assieme all'amico Fernando Raris, del CocoFungo,** il primo circuito nazionale dedicato a un prodotto. Abituato a far provvista di pagnotta nel forno vicino, **Maffioli varca la soglia della Pasina e, dal banco, passa in breve in cucina,** com'era nel suo stile, assaggiando direttamente dalla pignatta quanto il mestolo locale andava componendo. È un colpo di fulmine. Anzi, un *amarcord*. Maffioli, tra le varie missioni della sua vita, era stato maestro elementare. Carlo suo allievo. Si riconoscono, il lampo negli occhi. Carlo ritorna con l'ideale grembiulino ad ascoltare il suo maestro, ma stavolta è quello di cuoco, taglia 54. La Pasina diventa la seconda casa di Maffioli. "Era un uomo ruvido, ma dal cuore d'oro", così lo ricorderà, nel tempo, il suo bis-allievo. Stima ricambiata, tanto che fu lo stesso Maffioli a consigliargli di partecipare a un concorso culinario, intuendone la stoffa così scolpita in un suo libro: **"quella di Pasin è una cucina d'amore per chi sa amare la cucina".**

Un rincorrersi di esperienze, riconoscimenti, soddisfazioni

Il resto è un rincorrersi di esperienze, riconoscimenti, soddisfazioni sempre ricevute con la modestia di chi sapeva mantenere memoria di quanto sacrificio e impegno richiedesse salire gli scalini di un successo meritato passo dopo passo. Innumerevoli gli episodi di contorno, di cui alcuni inediti, testimone la famiglia, premesso che **quando girava il mondo non accettava ingaggi, la considerava una missione per la sua terra.** Come quella volta che giunse la telefonata di "un certo" segretario del **Re della Malesia.** Non era il 1° aprile. Galeotto il passaparola di due trevigiani che lavoravano da anni a **Kuala Lampur.** Carlo prese l'aereo per un mega evento, protagonista la cucina italiana. Tuttavia, e qui sta tutto lo spessore del personaggio, con un'attenzione particolare che tutto andasse per il meglio. Non era così sicuro di trovare "il suo" radicchio dall'altra parte del mondo, e fu così che pregò Teresa di non caricarlo di ricambi di vestiario, tanto doveva stare in cucina, non andare a spasso per la reggia del monarca. **Passò la dogana di Tessera con la valigia piena di radicchio.** Da allora, a Kuala Lampur, chi vuole assaggiare il Made in Italy chiede espressamente la pasta e fagioli della Pasina.

Amman, Siria. Cucina di un prestigioso albergo. Una brigata ai fornelli tutta da governare, molto ortodossa tanto da dileguarsi per un quarto d'ora per la pausa dettata dal Corano. Carlo non si perde d'animo. L'importante è che il risotto non scuocia. Oppure quella volta invitato nel **prestigioso cinque stelle del Lussemburgo.** Insegna ai curiosi giovani colleghi locali come si tira la pasta a mano, girando di manovella con olio di gomito. **Talmente chiaro nella sua didattica che riusciva a farsi capire pur parlando schiettamente in veneto,** con flessione trevisana. Per alcune stagioni è ingaggiato da una nota marca veneziana delle due ruote, quella del pluricampione del mondo **Valentino Rossi.** Fanno la fila anche dagli altri box per pappare i suoi piatti.



Ambasciatore del radicchio trevigiano

Ambasciatore del radicchio quando il vento della *nouvelle cuisine*, figlia del boom economico, sembrava relegare in soffitta tradizioni e sapori della nostra storia. Fu sempre Maffioli a consigliargli di **prender-si a cuore, con la sua sensibilità, la missione dello spadone che cresceva sulle terre del Sile.** Missione compiuta, in mil-lanta occasioni, tanto da venire così ricordato dai produttori del radicchio: **"Il suo amore per la cucina è smisurato, un mistico sentimento che lo porta a creare delle ricette con una passionalità quasi religiosa".** Il tutto poi tradotto in due libri.

Con il tocco originale che lo rende una figura degna di essere raccontata in technicolor, a futura memoria. Come quella volta a **Cimadolmo**, in un locale dove le cucine erano andate improvvisamente fuori uso. Nel weekend dove lo trovi un tecnico da pronto soccorso culinario? Ma c'era lui, l'ex meccanico *alsa querci*. Sistema tutto in poco tempo e salva capra e cavoli, *pardon*, risotto e radicchio.

Ai suoi tavoli è passato il mondo, con qualche citazione doverosa. Un certo **Ernesto Calindri** lo volle a tutti i costi a Milano, per festeggiare degnamente i suoi sessant'anni di teatro. **Gino Veronelli**, quando faceva la tradotta Bergamo-Cortina, aveva una sosta sicura. Dalla Pasina, e così sia.

Cuoco autodidatta, la sua cucina meta golosa di palati curiosi, **il nostro Carlo**

aveva il suo luogo del cuore, "Il Pescatore" di Canneto sull'Oglio, tempio della tristellata **Nadia Santini.** Ci andava quando poteva, al ritorno da eventi dove era lui la star. Lo testimonia una bella lettera della cuoca pescatrice dove esalta, assieme al marito Antonio, il **carpaccio alla Pasina.**

All'ultimo saluto, quando "è andato a cucinare per gli angeli", **sono arrivati colleghi da varie regioni,** anche lontane. Innumerevoli le testimonianze di stima a imperituro ricordo, ma una su tutte: **"Sapeva fare squadra, con tutti, i colleghi del suo livello, come i giovani alle prime armi".** Con queste premesse era doveroso rendergli merito. Ci ha pensato il Rotary Club Treviso, che Pasin lo aveva conosciuto bene. **Nasce così il premio "Alsa Querci", dal taglio rigorosamente valoriale,** teso a stimolare l'esempio di dedizione umana e professionale di Pasin anche presso le giovani generazioni della Marca Trevigiana, quella che lui ha tanto amato. È stato assegnato, con pieno merito, a **Stefano Menegon**, il locale di famiglia a Monfumo, a due passi da Asolo, la Città dei Cento Orizzonti. **Ma la vera sorpresa, per la stessa famiglia, è stata un'altra.** Ben **otto cuochi**, provenienti da cinque regioni diverse, comprese Puglia e Liguria, **si sono autoinvitati nelle cucine de "Alla Pasina" e, ognuno di loro, ha voluto offrire un proprio piatto all'amico e maestro di sempre,** con relative testimonianze vissute in diretta con lui. Oltre un centinaio i commensali coinvolti non solo dal ricco menu, ma anche da un affresco complessivo che ha ancor meglio descritto Pasin.



L'importanza di cuocere i würstel

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Anche quelli
di pollo e tacchino
debbono essere
consumati dopo alcuni
minuti di bollitura.*

pollo o tacchino. Perciò quest'ultimo è oggetto di largo consumo.

*Contengono spesso
troppo sale, conservanti
ed esaltatori di sapore*

Le versioni a base di carne avicola, tuttavia, percepite come più salutari, perché la carne risulta più magra, in realtà contengono a volte troppo sale e molti elementi conservanti ed esaltatori di sapore. Il primo ingrediente dei würstel di pollo o di tacchino, è la carne separata meccanicamente, ossia **ottenuta dalla spemittura ad alta pressione delle carcasse di pollo e tacchino**. Per legge, **sull'etichetta che elenca i dodici ingredienti presenti nel prodotto, deve essere scritto chiaramente "carne separata meccanicamente"** oppure l'acronimo c.s.m. che è quello più usato dalle azien-

de produttrici. Inoltre **è obbligatoria la dicitura "da consumarsi previa accurata cottura"**, anche se le scritte sono spesso riportate con caratteri molto piccoli di difficile lettura.

*È pericoloso consumarli
senza adeguata cottura*

Attualmente si è tornati a parlare della pericolosità di consumare i würstel senza adeguata cottura. Si sono verificati **casi di listeriosi** imputabili al *listeria*, un batterio molto diffuso nell'ambiente, che può provocare disturbi gastrointestinali attaccando il sistema immunitario. La presenza di *listeria* non è regolamentata dalla legge per questo genere di prodotti, poiché devono essere consumati previa cottura come indicato sull'etichetta. Ciò non toglie che **la presenza occasionale del batterio nelle confezioni**, a causa di una probabile contaminazione della linea di produzione, possa avere effetti gravi quando i würstel sono consumati crudi, una cattiva abitudine degli italiani. Molti consumatori, una ricerca li ha quantificati nel 30%, **non li fanno bollire** prima di portarli a tavola. La cosa avviene soprattutto in estate, quando **nelle insalate di riso** insieme a prosciutto cotto, cetriolini e piselli, si aggiungono i würstel pensando che siano alimenti pronti per il consumo. Tempo fa alcuni produttori avevano lanciato würstel che non andavano cotti, ma adesso la quasi totalità dei prodotti in vendita **deve essere bollita per almeno 3-4 minuti prima del consumo**. È vero che la linea di produzione prevede la pastorizzazione, ma la contaminazione può anche avvenire dopo il trattamento termico nella fase di confezionamento.

Il popolare salsicciotto, il würstel è, forse, uno degli alimenti più popolari nel mondo. Venduto nei panini, i famosi *hot dog*, preparato facilmente a casa, di pronto consumo, si offre in varietà di tipi, dal tradizionale e antico di carne di suino al più recente a base di pollo o di tacchino. Il contenuto di grassi e calorie dei würstel può variare secondo il tipo di carne utilizzata. **Quello di suino tende ad avere un contenuto di grassi e calorie più elevato** rispetto al würstel di





Solferino,
Milano 2023, pp. 365
€ 20,00



Edizioni Settecolori,
Milano 2023, pp. 155
€ 20,00

I ventiduenne Liebling conobbe Parigi per motivi di studio nel 1926 e vi trascorse poi lunghi periodi legati alla sua attività di corrispondente del mitico "New Yorker". Si distinse per le sue corrispondenze dal fronte europeo, durante la Seconda guerra mondiale, che gli valsero la *Légion d'Honneur* conferitagli dal

Manuale della longevità felice

di AA. vari, a cura di Antonino Frustaglia ed Enrica Bortolazzi

Con questo volume i docenti della Fondazione "La Grande Via" hanno inteso realizzare un'opera al servizio di coloro che desiderano conoscere il segreto di una vita lunga, armoniosa e felice, trasferendo su queste pagine tutta la loro esperienza e professionalità. L'opera si basa su tre pilastri, che sono il fondamento su cui realizzare l'amore per sé, per gli altri e per il Creato: l'alimentazione naturale, l'attività fisica adattata allo stato del corpo e la meditazione orientata alla consapevolezza e con lo sguardo rivolto alla dimensione spirituale. L'alimentazione naturale si identifica con la Dieta Mediterranea associata alla dieta orientale di tipo macrobiotico (equilibrio di energie *Yin* e *Yang*), dando vita alla Dieta Macromediterranea, basata su alimenti naturali, biologici, stagionali, esenti da processi di trasformazione e raffinazione industriale. L'approvvigionamento dei cibi deve preferire alimenti di origine vegetale con limitati apporti di quelli di provenienza animale. Non va

trascurato il fabbisogno nutrizionale di quell'insieme di microbi che abitano nel nostro intestino (il microbiota) e che lavorano per noi difendendoci dagli assalti, microbici e non solo, cui è esposta la nostra salute. L'attività fisica non deve avere come obiettivo solo l'effetto allenante sulla muscolatura, ma anche i benefici ottenibili a livello di plasticità neuronale e sensoriale: quindi non deve svolgersi nell'ambiente "asettico" di una palestra, ma all'esterno, sfruttando la varietà degli stimoli che proviene da un ambiente aperto e imprevedibile. Il terzo pilastro è la meditazione, ed ecco il concetto di yoga contestualizzato all'anziano (grande adulto) e il cammino meditativo. La stesura del Manuale consente al lettore di saltare liberamente da un capitolo all'altro, scegliendo quelli di suo particolare interesse, così come può scegliere, fra la sessantina di pagine dedicate alle ricette macromediterranee, quelle più stimolanti dal punto di vista del cimento culinario e del piacere organolettico.

TRA I PASTI

Un appetito per Parigi

di Abbott Joseph Liebling

governo francese. Il passaggio dalla semplice "alimentazione" americana alla raffinata cucina francese degli anni Venti e Trenta fece nascere in lui l'interesse per il cibo e il vino trasformandolo in un vero *gourmand*, cioè in un ghiottone insaziabile, fermamente convinto che "il requisito principale per scrivere di cibo è un buon appetito". Liebling ha confezionato un'opera sostanzialmente autobiografica dei suoi anni parigini, inframmezzati da ritorni negli Stati Uniti, descrivendo la sua presa di coscienza del fatto che quegli anni, inizialmente vissuti come l'età d'oro della *joie de vivre*, e soprattutto della *joie de manger et de boire* parigina, non erano

che una tarda età d'argento avviata verso un'inevitabile decadenza che si sarebbe manifestata nel secondo dopoguerra con l'appiattimento dei gusti e della creatività. Con una punta di orgoglio nazionalistico, possiamo constatare che, fortunatamente, lo stesso fenomeno non ha coinvolto la cucina italiana: nonostante i continui attacchi della globalizzazione e le numerose occasioni di contaminazioni esotiche, le comunità locali hanno continuato a navigare nella scia delle loro tradizioni culinarie, utilizzando semmai estro e inventiva per renderle più attuali e adeguate all'inevitabile evoluzione dei gusti.

In vista della prossima *Assemblea Ordinaria dei Delegati*

I Consiglio di Presidenza, riunitosi in Sede lo scorso 25 ottobre, tra gli altri temi all'ordine del giorno, **ha deliberato all'unanimità dei voti di indicare**, ai sensi dell'art. 17, comma 2 dello Statuto, il nominativo dell'attuale Presidente Paolo Petroni quale candidato alla elezione di Presidente dell'Accademia in occasione della prossima Assemblea Ordinaria dei Delegati che avverrà nel mese di maggio.

Petroni, ringraziando i Consiglieri per la stima e la fiducia, ha accettato l'indicazione a questo **ultimo mandato** al fine di implementare i progetti in corso d'opera e portare a termine alcune rilevanti attività relative alla vita dell'Accademia. In particolare ha ricordato la proposta di candidatura della Cucina Italiana quale bene immateriale dell'umanità **dell'Unesco**, per la quale siamo il principale partner del

Ministero della Cultura e che segue personalmente da tempo. Inoltre, ha fatto presente i sempre maggiori legami istituzionali e personali con il Ministero degli Esteri e con il Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare.

Particolare cura, poi, dovrà essere posta nella gestione delle quote sociali e delle attività economiche delle Delegazioni in generale.



Da sinistra: Ugo Serra, Dino Betti van der Noot, Roberto Ariani, Mimmo D'Alessio, Paolo Petroni, Renzo Rizzi, Maurizio Fazzari, Marinella Curre Caporuscio, Alessandro Di Giovanni



La riunione del CSFM

di Silvia De Lorenzo

*Il piacere di incontrarsi
con uno scambio
proficuo di idee
e l'individuazione
del tema dell'anno.*

Si è svolta a Milano, nella Sede dell'Accademia, la riunione del Centro Studi "Franco Marengi", l'ultima prima dell'Assemblea dei Delegati che eleggerà i nuovi Organi centrali. Dopo il saluto del Presidente **Petroni**, ha preso la parola il Presidente del CSFM **Sergio Corbino** il quale, con commozione, ha ringraziato i partecipanti per il lavoro fin qui svolto, e ha sottolineato l'intensa attività di Paolo Petroni per la crescente affermazione dell'Accademia nel mondo e per gli ottimi e proficui rapporti con le Istituzioni. A tale proposito,

il Presidente Petroni ha sottolineato il successo della collaborazione con il Maeci relativamente alla pubblicazione della *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, con la traduzione in otto lingue e la richiesta di ulteriori versioni. Inoltre, ha ricordato il fondamentale ruolo dell'Accademia nel percorso per la candidatura Unesco della cucina italiana supportato dal Masaf e dal Ministero della Cultura.

*Ricordato il settantesimo
anniversario dell'Accademia*

L'affiatato gruppo del CSFM ha mostrato il piacere di incontrarsi con uno scambio di idee sui recenti festeggiamenti per il settantesimo anno di fondazione dell'Accademia. Alcuni membri hanno infatti collaborato alla stesura del volume 1953-2023. *LE ORIGINI-L'EVOLUZIONE-IL FUTURO*, presentato il 29 luglio scorso, e ne hanno commentato contenuti e veste editoriale.

Una gigantografia del francobollo emesso dalla Zecca di Stato per conto del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, che campeggiava nella sala riunioni, ha offerto l'occasione per una simpatica cerimonia della firma della cartolina contenuta nel folder filatelico distribuito ai partecipanti. Il Presidente Petroni ha fatto dono, inoltre, di **una preziosa medaglia commemorativa**, in bronzo argentato, con l'effigie di Orio Vergani.

*Il tema dell'anno
e la Collana della Biblioteca
di Cultura Gastronomica*

Tra gli argomenti all'ordine del giorno, **la scelta del tema dell'anno 2024** e alcune considerazioni sul prosieguo dei volumi della Biblioteca di Cultura Gastronomica. Dopo aver ricordato i criteri in base ai quali si opera annualmente la scelta (presenza di ricette in ogni regione, possibilità di offerta di almeno due piatti nel corso della cena ecumenica, e quindi alimenti reperibili nel periodo autunnale), Petroni ha proposto un giro di tavolo per l'individuazione del tema. Ha inoltre fatto presente ai membri del CSFM che la Collana della Biblioteca, come ora impostata, probabilmente dopo il prossimo biennio avrà esaurito gli argomenti da pubblicare. Li ha invitati, pertanto, a pensare a un nuovo filo conduttore, di interesse generale e accattivante, che possa legare le prossime pubblicazioni. Tra le prime proposte a caldo, quella di abbinare la cucina a diverse espressioni artistiche.

Nel frattempo, fra quelli proposti, si è deciso di trattare, per il 2024, il tema: **I fagioli, i ceci e gli altri legumi** (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale.



Da sinistra: Gigi Padovani, Giuseppe Benelli, Giancarlo Saran, Sergio Corbino, Federica Rossi, Paolo Petroni, Elisabetta Cocito, Aldo Tammaro, Roberto Zottar, Morello Pecchioli



Piemonte

ASTI

Cena ispirata agli anni Ottanta

In onore dei quarant'anni di appartenenza della Vice Delegata.

Cena anni Ottanta, al "Cascinale Nuovo", per i primi 40 anni di Accademia di Donatella Clinanti che, per l'occasione, ha elaborato, con la collaborazione di Walter Ferretto, un menu ispirato ai *must* gastronomici di quel periodo. Dopo un lauto aperitivo, nel salone gremito di Accademici e di amici, il Delegato ha preso la parola salutando la festeggiata che, a sua volta, ha ricordato i momenti più significativi

della sua carriera accademica e le due persone che in quel momento avrebbe voluto vicino, Giovanni Goria e Pino Clinanti. Piero Bava e Ulisse Vivarelli hanno voluto chiocciare la cerimonia. Poi la consegna del diploma e l'inizio della cena con la mitica "millefoglie", piatto simbolo del locale. Le pietanze sono state interpretate da Walter con un pizzico di personalità che è stata molto gradita dai commensali. Brindisi finale con l'Alta Langa.

PINEROLO

Storia e tradizioni della cultura alpina

Il convegno ha preso lo spunto da tre piatti tipici per approfondire i temi dell'identità, della partecipazione e delle relazioni.

Luomo per sua natura non mangia da solo, perché la condivisione e le relazioni sono alla base del nostro modello culturale. Così il Vescovo Dario Olivero in apertura del convegno all'Istituto Alberghiero di Pinerolo, sul tema "Glar, Goffri e Cajettes: storia e tradizioni della cultura alpina". Nella cultura del cibo, ha affermato l'Assessore al-

la Cultura Franco Milanese, tutti siamo coinvolti: "Quando l'uomo fa un buco nel terreno e vi pianta un seme, inizia la sua evoluzione". Dopo il saluto della Dirigente dell'Alberghiero Roberta Martino, il Delegato Alberto Negro ha premesso che non si sarebbe parlato di ricette, ma del cibo come fatto intellettuale: "Questi tre piatti sono un pretesto per approfondire i



CUNEO-SALUZZO

Alla scoperta del centro storico della città

Insieme agli Accademici di Savona, una giornata di cultura e di buona cucina.

La Delegazione ha ospitato un gruppo di Accademici di Savona con i relativi ospiti, per una visita alla scoperta del centro storico di Cuneo, organizzata dal Delegato Ferruccio Franza, unitamente alla Delegata di Savona Anna Rosa Gambino. La visita è stata guidata dallo storico di Cuneo professor Giovanni Cerutti, profondo conoscitore della storia cittadina e abile narratore, capace di intrattenere per due ore di cultura e aneddoti un gruppo interessato di Accademici, accompagnati da un cielo terso tale da far risaltare il corollario delle montagne come una splendida cornice alla giornata. Al termine della visita, le due Delegazioni si sono ritrovate al "Pagoda Restaurant Caffè", a Caraglio, ai piedi della Valle Grana, dove il pranzo è stato preceduto da una interessante lezione di *mise en place* tenuta da Aldo Saroldi, molto apprezzata. Dopo il convivio

a base di piatti del territorio, Accademici e ospiti hanno sancito la propria amicizia accogliendo con un lungo applauso lo chef Michele Chiapale e David Tomatis, titolare e sommelier, con tutta la loro brigata. Il Delegato di Cuneo-Saluzzo ha donato agli amici savonesi un libro sul territorio che narra la storia del castelmagno, il re dei formaggi, unitamente alla storia della popolazione di quei luoghi, a chiusura di una giornata che ha sancito il piacere della convivialità, della condivisione e dell'amicizia. (Ferruccio Franza)



temi dell'identità, della partecipazione e delle relazioni. In questo senso, sono piatti tipici". Valeria Tron, autrice di un romanzo candidato al Premio Strega, che ha come protagonisti i sentimenti e il cibo, ha proposto "tre ricette: la dimensione memoriale, la cura e la poesia. La memoria è pratica, ma anche gratitudine e cura". Per Consuelo Ferrier, già ricercatrice universitaria, "Le tradizioni si sono tramandate fino allo spopolamento della montagna, con il

conseguente impoverimento di quella cultura".

L'ex Sindaco di Sestriere, ora Consigliere regionale, Valter Marin, ha ricordato come "in inverno gli ingredienti erano pochi, ma il desiderio di condividere e di stare insieme portava alla preparazione, per esempio con le patate, di piatti diversi tra loro".

Terminato il convegno, cena con menu di montagna preparato e servito dagli studenti e dagli insegnanti. (Alberto Negro)

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Verezzi: cucina tra storia, tradizione e territorio

Serata in uno dei borghi più belli d'Italia.

La Delegazione, su proposta del Delegato Roberto Pirino, si è riunita nello storico tempio della cucina verazzina, "L'Antica Osteria Saracena del Bergallo" che, dal 1800, accoglie gli amanti della buona cucina offrendo le ricette più tipiche del luogo che profumano di salsedine e di erbe locali. Il ristorante è stato frequentato anche da Orio Vergani, che seguiva come giornalista la "Milano Sanremo" e il "Giro d'Italia" e non dimenticava di visitare buoni indirizzi dove mangiare bene nel rispetto della cultura e dei prodotti locali. La serata si è svolta con la partecipazione del Sindaco Renato Dacquino, che ha elogiato l'Accademia e la Delegazione per

l'impegno nel valorizzare e diffondere le ricette della storia locale, e i componenti della locale Società di Mutuo Soccorso che difendono la cultura del Verazzino. In tavola ha trionfato la tradizione, legata alle specialità e ai prodotti del territorio, come le cipolle rosse di Verezzi e la torta dolce di zucca. Il Delegato ha ricordato affettuosamente due importanti Accademici recentemente scomparsi, il Vice Presidente Severino Sani e Guglielmo Valobra, già Delegato di Genova-Golfo Paradiso. Dopo questo pensiero, si è parlato ancora di una bella serata da incorniciare come lo splendido panorama che si apprezza da uno dei borghi più belli d'Italia. (Roberto Pirino)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

NOVEMBRE

4 novembre - **Chiati**

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

10 novembre - **Brescia**

Convegno "Brescia, capitale della cultura e del gusto, racconta la sua cucina e premia le eccellenze del territorio"

6 ottobre - 19 novembre - **Cremona**

9ª edizione del Festival della Mostarda

13-19 novembre - **VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**

"A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto"

25 novembre - **Mugello**

Ventennale della Delegazione

Convegno "La cottura del cibo: metodi tradizionali e nuove tecniche"

DICEMBRE

7 ottobre-10 dicembre - **Lariana**

Manifestazione "Tremezzina Gastronomica 2023. Conviviale incontro d'autunno in terra lariana"

Orio Vergani e il Ponente ligure

Celebrato il fondatore dell'Accademia.

Nella splendida cornice delle "Rocce di Pinamare", uno dei ristoranti più famosi del Ponente ligure, la Delegazione ha festeggiato i settanta anni dell'Accademia alla presenza del Sindaco Mauro De Michelis, onorato di ospitare nella sua città numerosi Accademici, tra i quali le Delegate di Biella, Maria Luisa Bertotto, e di Bolzano, Isabella Jone Beretta. Per celebrare questo importante evento, i piatti offerti sono stati scelti nel solco della tradizione italiana e ligure, e dei principi che avevano ispirato Orio Vergani quando decise di fondare

l'Accademia in difesa del patrimonio enogastronomico italiano. La serata si è conclusa con applausi sinceri per l'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni, che ha tracciato un breve ricordo del periodo storico relativo agli anni di fondazione dell'Accademia, e per il Delegato Simposiarca Roberto Pirino, che ha condiviso i suoi ricordi di bambino, quando, con il padre, ammirava il passaggio dei ciclisti al Capo Mele di Andora. Quelle carovane di sportivi che seguiva con entusiasmo Orio Vergani e la cui eco resta ancora viva. (R. P.)

GENOVA - GOLFO PARADISO

Incontro con gli amici del Rotary

Il menu all'"Osteria degli Artisti" ha unito tradizione ligure e piccole e calibrate novità senza forzature.

Presso il ristorante "Osteria degli Artisti" di Genova, nel quartiere panoramico di Boccadasse, si è svolto un evento di amicizia e di collaborazione tra la Delegazione e il club Rotary Nord Ovest. È stato un incontro che darà luogo nell'immediato futuro a una collaborazione culturale su molti temi legati alle situazioni locali di carattere sociale e storico-geografico. Tra gli ospiti, Roberto Pirino, Delegato di Albenga e del Ponente Ligure. Nel corso della serata, ci sono stati gli interventi della Presidente del Rotary Nord Ovest Alessandra Calдини, del Delegato Luca Parodi e del CT Paolo Lingua, che è stato l'organizzatore dell'evento. Lingua ha ricordato Guglielmo Valobra, già Presidente Rotary e Delegato di Genova e poi di Genova-Golfo Paradiso, capace organizzatore e

portatore di amicizia e solidarietà, scomparso pochi mesi fa. Sono stati inoltre annunciati altri incontri ed eventi che riuniranno Rotary e Accademia nel prossimo futuro. Particolarmente apprezzato il menu della serata, che ha coniugato cucina della tradizione ligure con piccole e calibrate novità senza forzature: come sempre il locale è stato all'altezza della sua fama. Al termine, un applauso prolungato per Virginio Pastorino, titolare del ristorante, che il prossimo anno festeggerà i 50 anni di collaborazione gastronomica con la Delegazione. (Paolo Lingua)





Lombardia

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI

Calvisius

Il prelibato caviale di Calvisano.

La Delegazione prende il nome dai "fontanili", tanto diffusi in tutta la bassa pianura di Brescia; ed è grazie alle acque purissime che sgorgano da queste risorgive che alla fine degli anni Settanta è potuta nascere l'Agroittica Lombarda, sede dell'allevamento da cui viene tratto l'oro nero di Calvisano: il caviale Calvisius.

Guidati dal *brand ambassador* di Agroittica Lombarda ed esperto gastronomo, Iacopo Florio, gli Accademici hanno visitato gli oltre 30 ettari di vasche dedicate all'acquacoltura dove sono accudite e coccolate diverse varietà di storione: siberiano, bianco, beluga, russo e dell'Adriatico.

Tra le particolarità dell'azienda, la scelta di privilegiare la purezza delle diverse specie evitando accuratamente di ibridarle.

La giornata è continuata a tavola, da "Salamensa" a Montichiari (Bre-

scia) con degustazione in purezza di due varietà di caviale, "Tradition Royal" e "Da Vinci", seguita da tagliolini freschi al burro con "lingotto di caviale" grattugiato al tavolo e infine storione bianco cotto a bassa temperatura.

È stata una piacevole occasione per capire i segreti della degustazione del caviale e approfondire le migliori tecniche per la cottura dello storione, un pesce dalle interessanti caratteristiche.

(Paolo Clerici)



Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

Anniversari e tante emozioni

La tradizione nella cucina di Lina.

Serata magica alle pendici delle imponenti montagne delle Tofane, ospiti di Romeo e Orietta Melon, gestori del rinomato ristorante "El Caminetto". Riunione conviviale speciale per festeggiare, con meritata consegna del distintivo e attestato di appartenenza, i 40 anni di Luigino Grasselli e i 35 di Blandina Menar-

di, Renato Pesavento e Gianmaria Amatori. Importante è stata la partecipazione degli Accademici e amici, cui si sono aggiunti tre Soci di Modena, due di Trieste, fra cui il Vice Delegato Enrico Pobega, e il CT del Veneto e Delegato di Mestre Franco Zorzet. Quest'ultimo è poi intervenuto per enfatizzare le forti emozioni che si respirava-



MILANO, MILANO BRERA, MILANO DUOMO, MILANO NAVIGLI

La cucina monastica, Chiaravalle e Milano

Un interessante convegno all'interno della prestigiosa abbazia.

Le quattro Delegazioni hanno organizzato, con la regia di Dino Betti van der Noot che l'ha fortemente voluto, un convegno all'interno della prestigiosa abbazia di Chiaravalle che tanti legami ha avuto, nella sua lunga storia, con Milano e con la cucina medievale.

Il primo ringraziamento va a Padre Stefano, Abate del monastero, che ha permesso di vivere una giornata in un ambiente straordinario, carico di spiritualità e storia. Il secondo ai Simposiarchi: Fiammetta Fadda, Maria Luisa Frosio Mandelli, Delegata di Milano Duomo, Cristina Ciusa, Delegata di Milano Navigli, e Nicola Rivani Farolfi, Delegato di Milano Brera, per il loro fattivo impegno.

Sotto una grande tensostruttura si è svolta un'interessante conferenza con i contributi di undici illustri docenti di importanti Università italiane, moderati con simpatica autorevolezza da Gabriele Archetti, docente di Storia Medievale alla Cattolica di Milano.

"La cucina monastica, Chiaravalle e Milano", due temi affascinanti e

interconnessi; un viaggio attraverso il passato, esplorando la ricca storia di questa abbazia, fondata da San Bernardo di Clairvaux nel 1135. Nel corso dei vari interventi, si è appreso quanto fossero importanti le abbazie come centri di studio, conservazione e produzione alimentare (il *caseus vetus*, per esempio, il grana nato nella zona di Chiaravalle, dove le marcite consentivano un triplo raccolto di foraggio per le mucche e quindi una grandissima produzione di latte che andava conservato e lavorato). Chiaravalle è stata estremamente importante nello sviluppo della cucina milanese, da sempre basata su burro, *caseus vetus*, panna, prezzemolo e ortaggi, come già documentava Bonvesin de la Riva nel XIII secolo.

Una delle chicche della giornata è stata la visita guidata dell'abbazia. Nell'imponente refettorio è stato offerto un pranzo per 150 persone con un menu giustamente monastico e parco, ben presentato e servito con sollecitudine sotto la regia del cuoco Luigi D'Andrea. (Paola Ricas)

no nella serata, sottolineando che alla base di tutto c'è l'amicizia. Il cuoco Riccardo ha fatto rivivere i

sapori di una cucina tradizionale, povera negli elementi ma piena di buon gusto ed equilibrio. Tutto

frutto della storica professionalità e capacità di Lina Melon, mamma di Romeo e Orietta, cuoca, ristoratrice e indicata, allora, come una delle migliori dieci donne d'Italia in ambito culinario. Tra le vivande, vale la pena ricordare la delicatezza

del risotto al melone e il gusto pieno e forte dello stinco al forno. La Simposiarca, Silvana Savaris Grasselli, ha poi dato un tocco culturale affascinando con aneddoti, dati e fatti storici legati alla nascita e crescita dell'Accademia. (Fabio Alverà)

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Dal chicco al piatto

La coltivazione dei cereali ha determinato l'inizio della storia dell'umanità stanziale.

Dopo la pausa estiva, si riprende con l'incontro dal tema "Dal chicco al piatto" al ristorante "Bornass" di Aviano. Il Simposiarca della serata Arnaldo Grandi e il Segretario-Tesoriere Alfredo Taiariol hanno pensato alla chef Manuela Antonini e a un variegato menu volto a valorizzare i tesori della Pedemontana. La serata, coordinata dalla Delegata Cristina Sist, è stata caratterizzata, in apertura, dalla relazione dettagliata e precisa dell'Accademico Arnaldo Grandi, che ha posto l'accento su come la coltivazione dei cereali a chicco abbia determinato

"l'inizio della storia dell'umanità stanziale, capace di coltivare e di sviluppare procedure in grado di permettere la capacità di mantenersi e alimentarsi adeguatamente". Il relatore ha poi spostato il focus sul riso, dalle origini all'inizio della coltivazione in Italia.

A conclusione della parte culturale e gastronomica, si è tenuta la cerimonia d'ingresso del pluridecorato Generale Raffaele Palmieri. Durante il simposio si è osservato un minuto di silenzio per onorare le recenti scomparse di due stimati Accademici, Angela Mormile e Nello Tesolin. (Cristina Sist)



VERONA, TREVISO-ALTA MARCA

Incontro culturale ed enogastronomico

Un'intensa e interessante giornata trascorsa in un'atmosfera di piacevole convivialità.

Le due Delegazioni si sono date appuntamento sulla terrazza della Pieve di San Giorgio della Valpolicella che ha una vista panoramica sulla pianura veronese. La visita alla chiesa adiacente, che risale al 700 d.C., è stata condotta dall'Accademico Pietro Canepari che, con molta competenza, ne ha ripercorso la storia. A seguire, è stata organizzata la visita al parco secolare della villa settecentesca dell'Accademico Luca Sartori, dove sono state ricavate due vigne sperimentali di vitigni autoctoni, e quella alla cantina dell'azienda vinicola, posta nel sottosuolo, risalente al primo Novecento, aggiornata con interessanti soluzioni per la conservazione ottimale dei vini prodotti, soprattutto dell'Amarone. Nell'occasione, l'Accademico Roberto Fostini ha voluto ricordare la figura di Berto Barbarani, eminente poeta dialettale veronese, che aveva ap-

profondito le ricerche proprio sulla Valpolicella facendola conoscere nel libro *La valle degli Arusnati*.

Il pranzo è stato predisposto a "Casa Sartori 1898" a Negrar in Valpolicella, con un menu realizzato in *catering* dalla cuoca pluripremiata Ada Riolfi, titolare di un vicino ristorante. La presenza di tanti commensali non ha condizionato la perfetta riuscita del piatto *cult* rappresentato dal risotto al vino Recioto ingentilito da una leggera nota di cioccolato. Tutte le portate hanno evidenziato la cura e la professionalità della cuoca, molto applaudita. Interessante l'intervento del professor Antonio Ferrieri sull'abbinamento cibo e vino. Un incontro molto proficuo sotto il profilo culturale ed enogastronomico, nel quale gli Accademici hanno potuto scambiare le proprie esperienze in un'atmosfera di piacevole convivialità. (Fabrizio Farinati)



Visita al trecentesco Molino di Mezzo di Spilimbergo

Un'occasione preziosa per scoprire l'arte molitoria di un tempo.

Coerentemente con il tema accademico dell'anno, si è svolta la visita

al trecentesco Molino di Mezzo a Spilimbergo, curata dalla dottoressa Chiara Aviani del-



la Società Filologica Friulana. È stata un'occasione preziosa per scoprire l'arte molitoria di un tempo e i macchinari originali che si muovono (ancora) con la forza dell'acqua. Infine, si sono valutate le svariate grangie da cui possono derivare diverse tipologie di farine, a se-

conda della qualità del chicco e della modalità di macinazione. A conclusione della visita, la Delegazione si è recata nella vicina Scuola dei Mosaicisti del Friuli, punto di riferimento a livello mondiale per la formazione di professionisti e la divulgazione dell'arte del mosaico.

Consegna del premio "Dino Villani"

Per la produzione della confettura di Figo Moro, denominata "Figò".

Alla presenza del Sindaco Dino Salatin, presso l'antica "Trattoria Vigna" di Castelnuovo del Friuli, la Delegazione ha consegnato il premio "Dino Villani" 2023 per il "Figò", confettura extra di fico, al Consorzio per la Tutela e Valorizzazione del Figo Moro da Caneva. Il frutto, dalla sottile buccia di colore viola e polpa rossa, si mangia senza che debba

essere sbucciato. Cresce e matura sulle colline di Caneva perché, oltre a un terreno ricco di carbonato di calcio, non ci sono la rugiada in estate e la brina in inverno: un microclima unico! Le prime testimonianze scritte relative al Figo Moro risalgono ai tempi della Serenissima Repubblica, quando viene citato come "frutto speciale che si porta da Caneva".

Emilia Romagna

FERRARA

Incontro con la Delegazione di Padova

Piatti tipici della cucina tradizionale ferrarese, in un caloroso clima di amicizia.

La visita, da parte della Delegazione di Padova, della mostra "Rinascimento a Ferrara", presso il Palazzo dei Diamanti, riaperto dopo i restauri, è stata l'occasione per un incontro fra le due Delegazioni, guidate da Piero Dal Bello e Luca Padovani. La riunione conviviale, che si è svolta nello storico ristorante "La Provvidenza", situato a pochi passi dalla mostra, è stata l'occasione per fare un rapido *excursus* sui piatti tipici della cucina tradizionale ferrarese, sapientemente scelti dai Simpo-

siarchi Alberto Monti e Paolo Rollo. Quest'ultimo, in particolare, ha curato l'accostamento dei vini alle singole portate. La storia e le origini di piatti antichi come il pasticcio di maccheroni e la salama da sugo, che ancora oggi rivestono un ruolo di primo piano nella cucina tipica ferrarese, hanno appassionato la discussione e creato un proficuo scambio di idee, di informazioni e di conoscenze legate al mondo della cucina tradizionale, in un caloroso clima di amicizia e convivialità.

Evento letterario al castello di Porcia

La cucina delle dimore storiche friulane illustrata e gustata nel corso della serata.

La splendida cornice del castello di Porcia, prestigiosa dimora storica della Destra Tagliamento, ha ospitato un prestigioso evento letterario. Presso la sala delle segrete del maniero è stato presentato il libro del Delegato di Gorizia Carlo del Torre *La Cucina nelle Dimore Storiche Friulane*, edito dalla Società Filologica Furlana, che ha inserito l'evento accademico nel programma dedicato alla settimana della cultura friulana.

Il principe Guecello di Porcia e Brugnera, proprietario del maniero ed esponente dell'Associazione Dimore Storiche, ha illustrato la storia del castello, con cenni alle tradizioni culinarie di famiglia documentate nella raccolta di ricette *Il Credenziere*. A

seguire, la Delegata Cristina Sist ha condotto il dialogo con Carlo del Torre, il quale ha spiegato che il suo lavoro di ricerca è stato possibile grazie alla disponibilità dei proprietari delle dimore e alla consultazione di oltre venti ricettari da cui sono state tratte alcune delle ricette più significative, riportando fedelmente il testo dei manoscritti e corredandolo di commenti e suggerimenti pratici per il piacere di cucinarle in casa. Il momento conviviale è stato curato da "Coquina Floreani" che ha presentato le pietanze tratte dal libro. La serata è stata allietata da intermezzi musicali a cura del duo Doppi Cori di Fontanafredda, con Martina Zaccarin soprano e Luciano Russo all'arciliuto e chitarra ottocentesca. (Stefano Zanolin)



Simbologia del solstizio d'estate

Gli opposti si fondono in un matrimonio che genera energie positive.

La Delegazione si è riunita presso il bagno ristorante "Le Piramidi", uno storico punto di ristoro situato sul litorale della costa, dove è stato proposto un menu ricco di prodotti che caratterizzano la cucina di mare, tipica della costa ferrarese.

Il Delegato Luca Padovani, che proprio in questa occasione ha portato a compimento il decimo anno di mandato, dopo i saluti ha introdotto la Simposiarca Maria Vittoria Baruffaldi, che ha descritto i piatti selezionati per la serata. La Simposiarca Eugenia Ravalli, pre-

posta a trattare il tema riguardante i vini scelti, ha ricordato quanto siano state importanti le donne nella storia dei vini spumanti, ripercorrendo brevemente le vicende di Madame Clicquot Ponsardin e di Jeanne Alexandrine Louise Mélin Pommery.

La serata è stata inoltre caratterizzata dal prezioso intervento dell'Accademico Marco Nonato, il quale, in occasione del solstizio d'estate, ha tracciato un *excursus*

sulla simbologia di questo giorno. "Il Sole, simbolo del fuoco, entra nel segno del Cancro, segno d'acqua dominato dalla luna. Così, secondo l'immaginario, il sole e la luna, il fuoco e l'acqua, si uniscono.

La luce e l'ombra, il maschio e la femmina, il positivo e il negativo si fondono ottenendo un *matri-monio divino* che genera energie positive e benefiche sull'intero pianeta".

REGGIO EMILIA

Premio "Alberini" alla pasticceria "Nuovo Swing"

Specializzata nella produzione di mignon con particolari farciture.

Nella cornice dei festeggiamenti per i loro 30 anni di attività, una nutrita rappresentanza della Delegazione ha consegnato a Elena Tosi e Luca Tortelli, in rappresentanza della pasticceria "Nuovo Swing", il premio "Massimo Alberini" 2023. Il laboratorio è il regno di Luca Tortelli che comincia a lavorare nel settore nel 1990. Nel 1993, insieme a Elena Tosi, apre la pasticceria "Nuovo Swing" con l'idea di coprire una nicchia di mercato ancora

scoperta in quegli anni a Reggio Emilia, quella della pasticceria mignon. Il laboratorio si distingue velocemente in città per la qualità non solo sulle farciture tradizionali, ma anche per la capacità di costruire nuove fragranze e nuovi sapori. Molta è la sensibilità alla formazione anche verso le nuove generazioni e in laboratorio ci sono sempre giovani apprendisti che provengono dalle scuole regionali di specializzazione.

(Anna Marmioli)



IMOLA

A "Piadinaland" di Marta Zuffa il premio "Massimo Alberini"

Le sue piadine e i calzoni ripieni hanno superato i confini locali.

Parti una trentina di anni fa con un furgone attrezzato, nel quale produceva e vendeva piadine, posizionato a Imola nei pressi dell'ospedale. Poi sostituì il furgone con un chiosco, fino all'apertura di un laboratorio a Borgo Tossignano, nella Valle del Santerno. Così le sue piadine romagnole e i suoi calzoni ripieni hanno superato i confini locali per affermarsi in un territorio sempre più ampio grazie alla loro qualità e a materie prime eccellenti. Protagonista di tale percorso di successo Marta Zuffa, Vigile del Fuoco volontaria,

e nominata, di recente, Vice Presidente del Gruppo Donne Impresa Confartigianato Emilia Romagna. A lei, invero un po' emozionata, la Delegazione ha consegnato, nel corso della riunione conviviale settembrina, il premio "Massimo Alberini", ritenendo che la sua attività rispecchi pienamente le motivazioni insite nel riconoscimento, offrendo alimenti di produzione propria, lavorati con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti. (Antonio Gaddoni)



Alla storica Clementina Santi il premio "Nuvoletti"

Per lo studio approfondito delle tradizioni gastronomiche del territorio montano della provincia reggiana.

Nella cornice di un incontro tenutosi a Baiso di Reggio Emilia, la Delegazione ha conferito il premio "Nuvoletti" 2023 alla dottoressa Clementina Santi. La consegna è avvenuta alla presenza di un nutrito numero di Accademici e del Sindaco di Bai-

so, paese nel quale la dottoressa Santi cura da tempo la ricerca sulle origini del *limes* longobardo che proprio in tale luogo demarcava l'influenza di questo popolo sul territorio comunale. Il premio riconosce e certifica un lungo impegno che nasce negli anni Ottanta



del secolo scorso, teso a studiare le tradizioni gastronomiche del territorio montano della provincia reggiana, quello maggiormente ricco di storia e di memoria che, soprattutto dall'epoca della conquista romana poi bizantina, gota e longobarda, ha lasciato segnali molto forti in campo linguistico e gastronomico. Clementina Santi ha saputo guardare alla Storia con oc-

chio moderno, coniugando il rigore storico delle fonti con l'osservazione sensibile delle dinamiche di tutti i protagonisti della Storia, tratte da discipline quali la toponomastica, la gastronomia, l'araldica. Il suo testo sul piatto più iconico e identitario della reggianità, *Erbazzone, scarpazzone*, è una pietra miliare della storiografia enogastronomica regionale. (A. M.)

RICCIONE-CATTOLICA

Premio "Massimo Alberini" alla pasticceria "Canasta"

Prodotti di altissima qualità lavorati secondo le ricette tradizionali di famiglia.

La Delegazione, in occasione della riunione conviviale presso la "Birreria 88" di Cattolica, ha consegnato il premio "Massimo Alberini" alla pasticceria "Canasta", gestita dal 1948 dalla famiglia Ercoles. Oggi, con Alessandro, si è già alla terza generazione di Ercoles che si succedono alla conduzione della pasticceria. Insieme a Marco e Luigi Ercoles (fratelli e rappresentanti della seconda generazione), ha ritirato il premio Alessandro, giovanissimo, ma già esperto e sicuro condutto-

re dell'Azienda e vincitore, lo scorso dicembre, del premio "miglior panettone tradizionale" categoria under 35 al concorso "Artisti del Panettone" tenutosi a Milano. La pasticceria "Canasta" è stata premiata per il costante impegno a selezionare e utilizzare prodotti di altissima qualità e a lavorarli secondo le ricette tradizionali di famiglia. Tale impegno si traduce nel notevole gradimento che la pasticceria ha tra l'utenza di Cattolica e dei territori limitrofi. (Fabio Giavolucci)



A tavola con il re

Degustate in purezza le quattro stagionature del parmigiano reggiano per apprezzarne anche le qualità più complesse.

Nella cornice dell'Agriturismo "Il Bove" la Delegazione ha organizzato un incontro con degustatori e battitori di forma del "Consorzio del Parmigiano Reggiano", nel corso del quale gli Accademici sono stati condotti in un colto approfondimento sull'analisi dei sapori e delle fragranze di quattro stagionature di parmigiano reggiano, da 24 mesi, a 36, a 48 e infine a 60 mesi. Queste sono state degustate in purezza, potendo apprezzare, guidati dagli esperti, la granatura del formaggio, i profumi al palato, la friabilità e la persistenza in bocca degli aromi di stagionatura. La degustazione è proseguita anche in abbinamento con con-

fetture di fichi, arance e aceto balsamico che, soprattutto sulle stagionature elevate, ha rivelato sensazioni olfattive e del gusto davvero originali. L'alta competenza degli operatori del Consorzio ha permesso agli Accademici, il cui palato per storia e tradizione è già consapevole del potenziale del parmigiano reggiano, di scoprire anche le qualità più complesse del grande formaggio emiliano. Interessante e originale l'accostamento alla degustazione del parmigiano 60 mesi di un ricciolo di burro che ha mitigato l'assenza di umidità del formaggio ricordando quel sentore di latte così presente, invece, nella forma di 24 mesi. (A. M.)



Toscana

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Cena nei locali della Fondazione Poma

Un complesso che ospita laboratori per svariate attività.

Diffusa soddisfazione dei numerosi commensali per la riunione conviviale organizzata dagli Accademici Marco Bordin e Alessandro Brogi in un

locale nuovissimo e originale, frutto di una sapiente ristrutturazione. Il "Refettorio" fa parte degli ampi ambienti della Fondazione Poma che ospita anche sale di esposi-

zione, biblioteca, laboratori per svariate attività. Alla Onlus (e al Presidente Trinci), che ha creato e gestisce il complesso, sono andati i rallegramenti della Delegazione e gli auguri di una proficua attività della benemerita iniziativa, inconsueta nel territorio. I Simposiarchi hanno combinato un menu composto di diversi piatti, accompagnati da vini ben scelti e graditi.

VERSILIA STORICA

Tre giovani ragazzi alla guida del ristorante "Da Gigi"

Si fanno apprezzare per la loro cucina con prodotti locali ma con una nota creativa.

Alla ripresa delle attività accademiche, la Delegazione ha scelto di ripartire da un locale appena entrato a fare parte nella ristorazione versiliese: il ristorante "Da Gigi" a Tonfano, Marina di Pietrasanta, individuato dai Simposiarchi Veronica Baldi, Stefano Pera e Gian Luca Morello. Tre giovani ragazzi, Andrea, Davide ed Emiliano, cresciuti in alcuni prestigiosi locali della ristorazione versiliese, ripropongono, in un ambiente curato e raffinato, una cucina fatta con prodotti locali ma, con una nota creativa che la diversifica dal panorama esistente.

Così, le varie portate, proposte con garbo e attenzione dal giovane personale di sala, hanno fatto apprezzare le capacità dei cuochi, giovani anch'essi, ed entrambe le brigate hanno meritato l'elogio dei commensali. Solo qualche riserva sulle temperature di servizio. A conclusione della bella e riuscita serata, il ringraziamento agli organizzatori e il saluto del Delegato.



La piacevole serata si è conclusa con i ringraziamenti e i sinceri apprezzamenti per la brigata di cucina e con la consegna, da parte della Delegata Anna Ricci, del guidoncino e di alcuni volumi dell'Accademia. (Anna Ricci Pinucci)

Marche

FERMO

L'orgoglio di far parte dell'Accademia

Festa per il settantesimo compleanno ricordando il percorso delle Delegazioni marchigiane.

C'è più di un motivo per festeggiare degnamente il settantesimo

compleanno dell'Accademia ed essere orgogliosi di farne parte. Per questo gli Accademici fermani

MUGELLO

Diploma di Buona Cucina a "Il Ginepraio Agriristoro"

Cucina curata e raffinata, sensibile alla stagionalità e ai prodotti del territorio.

Nel corso di una riunione conviviale è avvenuta la consegna del Diploma di Buona Cucina a "Il Ginepraio Agriristoro" di Vicchio (Firenze). Il ristorante si trova all'interno dell'agriturismo Vita Nova, un elegante resort immerso nella natura, con una splendida vista sui più alti rilievi dell'Appennino toscano-romagnolo. Un riconoscimento importante che premia l'impegno, la passione e la grande abilità di Marco Bianchini, giovane chef di origine mugellana che, nella sua formazione, vanta anche una significativa esperienza nella ristorazione fiorentina a fianco di chef

stellati. La cucina proposta è di alto livello, curata e raffinata, sensibile alla stagionalità e ai prodotti del territorio, che parte dai piatti della tradizione per lasciare spazio anche alla creatività e alle tecniche di preparazione più evolute. Elevato l'apprezzamento del menu preparato con la cacciagione per questa importante occasione, e ispirato a sapori, profumi e colori dell'autunno. Grande l'emozione di Bianchini nel ricevere il prestigioso attestato, con a fianco Simone e Lorenzo Boni che gestiscono l'agriturismo e curano con premurosa attenzione il servizio in sala. (Monica Sforzini)



si sono dati convegno nel giardino del ristorante "La Cascina", sulla collina di Porto San Giorgio, allietati dalla presenza del CT Sandro Marani e dei Delegati di Macerata, Ugo Bellesi, e di Ascoli Piceno, Vittorio Ricci, oltre a vari ospiti delle rispettive Delegazioni. Simposiarca per l'occasione Stefano Jacovacci, Accademico dal 1988, da poco insignito del diploma di appartenenza trentacinquennale e per questo testimone del

percorso che l'Accademia ha fatto nel Sud delle Marche, prima con la fondazione della Delegazione di Ascoli Piceno e poi con quella di Fermo. Stefano, coadiuvato da Anna Ciciretti, ha organizzato una festa di compleanno con un'apericena che ha voluto essere una tavolozza delle tipicità stagionali del Fermano. Gli Accademici hanno potuto apprendere le vicende locali, dei personaggi dell'Accademia e della Delegazione, dai ricordi



di Sergio Sadotti, Accademico di lungo corso e Delegato onorario di Ascoli Piceno, e di Ugo Bellesi, testimone delle vicende accademiche marchigiane. Particolarmente apprezzato l'intervento del Simposiarca che, da un'analisi del passato, ha operato una proiezione nel futuro del ruolo dell'Istituzione. Simpatica la lettura della poesia appositamente dedicata all'occasione dallo scrit-

tore GiRo (Giocondo Rongoni). I festeggiamenti sono proseguiti con l'ingresso del nuovo Accademico Angelo Bonifacio e poi a tavola per una degustazione del piatto più tipico: i maccheroncini di Campofilone al ragù. Dopo il taglio della torta del settantesimo, la voce e le note di Leonardo Canta L'Amore hanno accompagnato i più romantici verso le ore piccole. (Fabio Torresi)

MACERATA

Cena in vigna

Durante il convivio, si è parlato di vendemmia e del nuovo nome per il Verdicchio di Matelica.

Da tempo l'Accademica Elisabetta Giorgetti, membro della Consulta della Delegazione, aveva proposto di organizzare una "cena in vigna". Finalmente, grazie alla collaborazione degli Accademici Vincenzo Bianchi e Francesca Misiani, si è riusciti a dare vita a un simposio agreste che ha avuto un grande successo.

L'evento si è svolto nella vigna della cantina Giorgetti, presentati dal sommelier Matteo Antonelli, proclamato nel 2019 "miglior sommelier delle Marche". Nel corso del convivio, si è aperto il dibattito sulle previsioni per l'imminente raccolta delle uve, che, come è noto, non sono buone. Vendemmia scarsa, quindi, ma vino eccellente. La peronospera purtroppo ha colpito anche l'area pedemontana dove si produce il celebre "Verdicchio di Matelica", un vino molto apprezzato anche all'estero. Recentemente i produttori hanno avviato l'iter per cambiare il nome. Aniché "Verdicchio di Matelica" il vino avrà due denominazioni: Matelica Doc e Matelica riserva Doc. (Ugo Bellesi)

La cena si è aperta con cestini di pane e focaccia, accompagnati da roast beef di marchigiana con pomodori, caponata di melanzane e polpette della tradizione. Dopo una grigliata mista, per dolce, un maritozzo al caffè con gelato al mascarpone. I piatti sono stati preparati dallo chef Michele Antonelli, vincitore della "San Pellegrino Young Chef Academy Competition 2023". Le pietanze sono state

accompagnate dagli ottimi i vini della cantina Giorgetti, presentati dal sommelier Matteo Antonelli, proclamato nel 2019 "miglior sommelier delle Marche". Nel corso del convivio, si è aperto il dibattito sulle previsioni per l'imminente raccolta delle uve, che, come è noto, non sono buone. Vendemmia scarsa, quindi, ma vino eccellente. La peronospera purtroppo ha colpito anche l'area pedemontana dove si produce il celebre "Verdicchio di Matelica", un vino molto apprezzato anche all'estero. Recentemente i produttori hanno avviato l'iter per cambiare il nome. Aniché "Verdicchio di Matelica" il vino avrà due denominazioni: Matelica Doc e Matelica riserva Doc. (Ugo Bellesi)



Consegna dei premi annuali

Una partecipata cerimonia alla presenza delle Autorità locali.

La Delegazione ha celebrato uno degli eventi di maggior rilievo dell'anno accademico: "Le stelle dell'Accademia", ossia la cerimonia della consegna dei premi annuali.

Per il giusto riconoscimento ai soggetti premiati, l'evento si è avvalso del patrocinio della Provincia e del Comune di Fermo, di quello dei Comuni di Amandola, Montegiorgio, Monte Vidon Combatte, Servigiano e Lapedona e della presenza, oltre che del Presidente della Provincia, anche dei Sindaci di tutti i Comuni patrocinanti.

Nella cornice della sala rossa del ristorante "Oscar e Amorina" di Montegiorgio, dopo i saluti del Delegato e l'illustrazione del manifesto dei settant'anni da parte del CT Sandro Marani, è avvenuta la consegna dei premi. Apprezzata la relazione di Leonardo Seghetti sui salumi fermiani e, in particolare, sulla coppa di testa e sul pecorino dei Sibillini, che ha preceduto la consegna del premio "Massimo Alberini" all'Azienda Salumi Passamonti di Monte Vidon Combatte e del premio "Dino Villani" all'Azienda Agricola Gian Piero Basocu

di Amandola. Al professor Luigi Rossi di Lapedona e al professor Carlo Verducci di Servigiano, entrambi Deputati di Storia Patria per le Marche, è andato il premio "Giovanni Nuvoletti". Al ristorante "Oscar e Amorina", il Diploma di Buona Cucina che il titolare, Francesco Conti, ha dato ampia prova di meritare nell'esecuzione a vista dei piatti più identitari del locale. La cerimonia è stata allietata dalle note del Jazz Casual Duo Organtini & Menichelli.

Applausi e ringraziamenti per tutti i protagonisti e per il Simposiarca Walter Massucci, per un evento particolarmente apprezzato. (F.T.)



Umbria

PERUGIA

Premio "Villani" per la produzione della ciaramicola

La famiglia Faffa produce artigianalmente uno dei dolci identitari della città.

La Delegazione si è riunita presso "La Locanda Paradiso" per consegnare il premio "Dino Villani" a "Faffa dal 1851

il Fornaio" per la produzione della ciaramicola.

Il riconoscimento è stato proposto per l'attenzione e la cura nelle

preparazioni artigianali dimostrate dai Faffa, un'attività che si tramanda in famiglia da oltre 170 anni. La piacevole serata è iniziata con i saluti del Delegato Massimo Moscatelli, che ha elencato le varie iniziative della famiglia Faffa volte a valorizzare il pane, e i numerosi premi da loro vinti, ricordando che la ciaramicola, come risultato dalle approfondite ricerche storiche effettuate dall'Accademia Marilena Moretti Badolati, era già presente a Perugia nel 1490, in occasione delle nozze di Giampaolo Baglioni. Il Sindaco di Perugia, avvocato Andrea Romizi, ha sottolineato il ruolo trainante delle imprese e dell'artigianato nel tessuto economico e sociale della realtà per-

rugina, mentre il Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, dottor Federico Sisti, si è soffermato sull'importanza di organismi "intermedi" come l'Accademia per salvaguardare e valorizzare le tradizioni e le tipicità della cucina.

Luigi Faffa ha descritto le antiche origini dell'attività di famiglia, ponendo particolare attenzione sul ruolo di chi lo ha preceduto e di chi ne sta seguendo le orme, le figlie Valentina ed Elisa, riconoscendo il merito fondamentale della moglie Antonella nella continua e instancabile volontà di perfezionamento anche di ricette storiche, come quella della ciaramicola. (Massimo Moscatelli)



Lazio

LATINA

Visita alla Casa della Musica

Un piacevole incontro per illustrare anche le attività dell'Accademia.

La Delegazione ha visitato il DMI, Dizionario della Musica Italiana, ospitato nella Casa della Musica e delle Arti di Latina, scoprendo l'importanza delle opere, degli strumenti musicali, dei manoscritti e della docu-

mentazione originale appartenuti ai musicisti più famosi della storia della musica a partire dal XVIII secolo (Beethoven, Verdi, Puccini, Mascagni).

Il professor Claudio Paradiso, direttore dell'istituto e insigne mu-

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Festeggiati i 70 anni dell'Accademia

Serata molto partecipata, allietata dalle dolci note del pianoforte.

La Delegazione ha suggellato i 70 anni dell'Accademia in un locale storico, attivo fin dal 1807. Il ristorante "Fiorentino" di Sansepolcro, gestito da Alessia e Alessandro Uccellini, ha accolto Accademici e ospiti, oltre al CT Guido Schiaroli, ai Delegati di Foligno, Claudia Valentini; di Perugia, Massimo Moscatelli; di Assisi, Emanuele Concetti; di Terni, Luca Cipiccia. Le dolci note del pianoforte del maestro Valter Ligi hanno accolto gli ospiti insieme a un brindisi con bollicine e deliziosi gnocchi fritti.

La bella sala, con soffitto a cassettoni e un antico focolare in pietra, era vestita a festa: tavoli elegantemente apparecchiati con centrotavola di fiori e frutta nei colori rosso, verde e giallo a ricordare quelli dell'Accademia. Dopo un breve saluto del CT Schiaroli, la chef Alessia, studiosa ed esperta di ricette medievali e rinascimen-

tali, ha incantato tutti spiegando la storia del locale e i piatti che avrebbe servito, come il vitello, dove dolce e salato si fondono armoniosamente; i primi innovativi, con una particolare attenzione all'inizio del convivio: una conchiglia di Saint-Jacques, contenente l'uovo alla mandorla, entrambi chiaro richiamo alla nascita e quindi alla costituzione dell'Accademia. Nell'antipasto, poi, era presente il "pancristiano", semplice mangiare di pastori e pellegrini, richiamo al territorio, con i numerosi conventi francescani, e alla transumanza dei pastori. Al termine, ecco il "salame del re", dolce con la decorazione "70" in cioccolato, eseguito magistralmente da Alessandro Uccellini. Particolarmente gradita la consegna del libro *Il Pancristiano*, ultimo lavoro del dottor Augusto Tocci: una ricerca sul mangiare semplice di viandanti e pastori. (Patrizia Perniola Morini)

sicista, ha fatto gli onori di casa. Nell'occasione, gli Accademici hanno avuto modo di ascoltare brani eseguiti dalle più importanti e affermate orchestre dirette da Abbado, Giulini, Kleiber, von Karajan.

Il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha illustrato le attività dell'Accademia ringraziando il professor Paradiso per l'ospitalità e l'Accademico Consultore Stefano De Caro per l'organizzazione dell'evento. Presente all'incontro anche la dottoressa Annarita Costantino, in rappresentanza del professor Fabio Ricci, Direttore clinico della Breast Unit dell'ospedale Santa Maria Goretti di Latina, che ha parlato

dell'importanza della prevenzione nella cura dei tumori al seno, cui è dedicato il mese di ottobre.

La visita al DMI si è conclusa con un rinfresco nel quale la sommelier Monia Scarpellino ha fatto gustare ai convenuti una selezione di vini pregiati offerti dalla Cantina Casale del Giglio di Borgo Montello (Latina). (Gian Luigi Chizzoni)





ROMA

Una serata all'interno delle Terme di Diocleziano

Festa speciale nel locale che porta lo stesso nome del complesso monumentale.

Per festeggiare i trentacinque anni di appartenenza accademica della DCST della capitale, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, attenta e grande studiosa della storia della gastronomia del Paese, la Delegazione ha scelto un locale collocato all'interno di quel complesso monumentale, unico al mondo per le dimensioni dei resti che sono conservati: le Terme di Diocleziano, lo stesso nome del ristorante che ha ospitato la cena accademica, collocato all'interno di queste antiche mura. Nato nel dopoguerra come fiaschetta e paninaria, è gestito da Dario Califano, un discendente del fondatore, rappresentante della quarta generazione. Il menu servito, semplicemente romanesco, è stato molto gradito: dopo una

gustosa cacio e pepe servita in una cialda di formaggio, il piatto trionfale della serata è stato un eccezionale abbacchio abruzzese che è raro incontrare di tale qualità e così bene trattato al forno. Buono il dessert, ottimi i vini. Accurato, spedito e veramente professionale il servizio.

Il Delegato di Roma Gabriele Gasparro, dopo aver brevemente illustrato la storia del locale e del complesso monumentale, ha ricordato le mille benemeritenze accademiche e culturali dell'Accademia Dall'Oglio, scrivendo di numerosi prestigiosi volumi, consegnandole il diploma e il distintivo fra gli applausi dei commensali. Una bella serata che ha segnato il ritorno all'attività conviviale dopo il periodo delle vacanze estive. (G. G.)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale settembrina

Menu adeguato alle antiche tradizioni, con piccole varianti e performance teatrale.



Particolarmente attesa, la riunione conviviale settembrina non ha deluso le aspettative. Curata nei minimi particolari, bilanciando visioni panoramiche, richiami storici e una cucina perfettamente in sintonia con antiche tradizioni. Salendo verso la "Selva dei Frati", allo sguardo non può sfuggire la pianura del Fucino, ricordando la leggenda del fortissimo Umbrone, sacerdote, medico e mago che sapeva addormentare i serpenti e le vipere e guarire i loro morsi. Ma anche meraviglia e genio dei nostri tempi: il Centro Spaziale sorto nel 1962 con le sue antenne satellitari (oggi 370) rappresenta il primo e più importante centro spaziale nel mondo per usi civili. Vi si conserva la poppa della nave "Elettra" sulla quale Guglielmo Marconi effettuò numerosi esperimenti di radiopropagazione a onde corte. Al ristorante "Angizia" numerosi gli Accademici, tanti gli ospiti, immediatamente assorbiti dal clima di simpatia e

amicizia. Un menu adeguato alle antiche tradizioni, con piccole varianti: la chitarra-zafferano con porcini e nocciole bene ha retto il confronto con i raviolini di ricotta vaccina, pachino e basilico; delizioso il dolce, rigorosa ricetta della nonna. I commensali hanno assistito a un'originale performance teatrale "in tema culinario", scritta, diretta e interpretata dall'attore Antonio Pellegrini insieme con la partner artistica Arianna Bigazzi. Magico momento per ricordare i 70 anni dell'Accademia con la contemporanea consegna del prezioso volume che ne ripercorre la storia. Commovente la cerimonia di ingresso di una nuova Accademica, Orietta Spera, con la consegna delle insegne da parte di Patrizia Marziale e Ilenia Lucci, con la rigorosa regia del Delegato. Un lungo applauso ha espresso i complimenti alla brigata di cucina ma anche per il puntuale servizio di sala. (Franco Santellocco Gargano)

La conservazione degli alimenti

Affrontato un tema importante per ridurre gli sprechi del cibo.

La conservazione degli alimenti è stato il tema trattato nella riunione conviviale della Delegazione. L'argomento si correla strettamente con il fenomeno dello spreco del cibo lungo tutta la filiera agroalimentare, che comporta gravi conseguenze economiche, sociali e ambientali. Secondo le stime della FAO, lo spreco alimentare ogni anno equivale a circa 1/3 della produzione mondiale destinata al consumo umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate. Nel 2022, l'Osservatorio Internazionale "Waste Watcher Observatory on Food and Sustainability" ha analizzato le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo dei cittadini di 9 Paesi del mondo e, secondo tale indagine, lo spreco alimentare domestico in Italia è quantificato in 674,2 g di cibo pro capite a settimana, con un costo



annuale, per gli italiani, di 9,2 miliardi di euro. In tale contesto, la conservazione del cibo costituisce una pratica fondamentale per mantenere la massima freschezza degli alimenti, evitare sprechi e garantire maggiore disponibilità di risorse alimentari. A tale scopo, l'utilizzo del frigorifero è la modalità più sicura, ma deve rispettare regole ben precise. La professoressa Laura Rossi, ricercatrice del CREA, ha illustrato le linee guida redatte per la conservazione ottimale degli alimenti, con la finalità di preservarne le qualità organolettiche e nutritive, per la tutela della salute e per ridurre lo spreco alimentare.

Molise

Molise interno. Il futuro del turismo enogastronomico

Interessante manifestazione sul tema.

Macchia di Isernia è un borgo limitrofo al capoluogo molisano. È un piccolo comune famoso per una stele lapidea di epoca romana, oggi di proprietà del Louvre di Parigi. Si tratta di un'insegna di

taverna con figure a colloquio al momento di fare il conto alberghiero della notte: il testo in latino è molto esilarante. In concomitanza con il concorso per i migliori vini del Molise, l'Amministrazione comunale ha orga-

Il miele: cucina e sostenibilità

Un convegno a più voci per ribadire l'importanza, nell'ecosistema, delle api e del loro lavoro.

"I Miele: Cucina e Sostenibilità" è il tema del convegno organizzato dalla Delegazione nell'antico e prestigioso Teatro Comunale di Pratola Peligna. L'appuntamento è stato un momento di incontro e confronto sul miele, la sua storia e i suoi utilizzi, per una riflessione molto significativa, con l'intervento, oltre che di importanti relatori, anche di alcuni istituti scolastici quali il Liceo Classico Ovidio di Sulmona, l'Istituto Alberghiero di Roccaraso e l'Istituto Agrario di Pratola Peligna. Con tali Istituti la Delegazione ha avviato un importante e proficuo

percorso con l'obiettivo di valorizzare un territorio così ricco di cultura, tradizioni, suggestioni e portatore di importanti specificità locali. Si è capita l'importanza, nell'ecosistema, delle api, del loro lavoro e del miele. Un prodotto che ha attraversato epoche e popoli rappresentando un alleato fondamentale dell'alimentazione. Non a caso tra i relatori sono state invitate diverse professionalità, perché si è ritenuta fondamentale la collaborazione tra i vari soggetti coinvolti per affrontare l'argomento da molti punti di vista, non ultimo l'inquinamento. (Giovanni Maria D'Amario)



nizzato, insieme alla Delegazione, una manifestazione sul turismo enogastronomico.

La sede è stata una meravigliosa sala di proprietà dell'antica famiglia Lemme, produttrice di vini premiati in concorsi nazionali all'inizio del secolo scorso. L'argomento è stato affrontato da illustri relatori: l'agronomo dottor Stasi e il professor Petrella dell'UniMol. Il Delegato Franco Di Nucci ha introdotto la tematica, parlando dei punti programmatici del settantennale dell'Accademia, che

prevedono un importante ruolo per l'Associazione e indicando una strada per il futuro dei giovani nell'agricoltura.

La riscoperta dei vitigni storici del Molise restituisce all'enologia del territorio un ruolo di valorizzazione agricola di avanguardia. Il dottor Stasi ha precisato tutti i dettagli tecnici e il professor Petrella ha rafforzato il discorso con gli studi sulle ultime tendenze delle tipicità. Grande partecipazione di pubblico, notevole interesse, magnifici vini per la serata conclusiva.



Campania

NAPOLI-CAPRI

La magica atmosfera della piazzetta di Capri

Ottima cena con concerto.

Il consueto appuntamento d'agosto della Delegazione si tiene sempre sull'isola dove molti Soci soggiornano. Quest'anno la scelta è caduta sul "P Garden" del relais "Paziella Garden & Suites", soprattutto per la novità dell'accoglienza, visto che la struttura, dopo un radicale restyling, ora offre diverse tipologie di soggiorno. A pochi passi dalla piazzetta, in un'oasi di pace e di lusso discreto, i numerosi Accademici sono stati accolti dal direttore Alfonso Saraco e seguiti tutta la sera dal personale attento e sorridente. Dopo un aperitivo con *finger food* all'ombra

di una storica magnolia, e una rapida introduzione alla serata della Delegata Santa Di Salvo, la cena è trascorsa piacevolmente. Molto apprezzati i calamari su *julienne* di finocchi all'arancia e salsa di avocado; eccellenti i tonnellari con polpa di cocco, limone e zucchine; delicato in chiusura il tiramisù al limone. Applausi allo chef Angelo Fumeto, che d'inverno lavora al "Marriott Grand Hotel Flora" di Roma. Straordinario e inaspettato, infine, un piccolo concerto classico al pianoforte del bravo e giovane *sous chef* Salvatore Magri. (Santa Di Salvo)



MIAMI

Cena con il nuovo Console Generale

In occasione della ricorrenza del 70° anniversario dell'Accademia.

La cena conviviale della Delegazione, dopo la pausa estiva, si è tenuta presso la nuova sede del ristorante "O' Munaciello" appena inaugurato a Coral Gables. Le pietanze, preparate dallo chef

Vittorio Cerase e dal pizzaiolo Carmine Candito, già nominato campione mondiale a Las Vegas nel 2022 nella categoria pizza napoletana, sono state apprezzate dai numerosi ospiti. Erano presenti il nuovo Console Generale di Mia-

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

La pinsa romana

Storia e degustazione di una tipica preparazione laziale.

Gli Accademici si sono incontrati per degustare la pinsa romana nell'unico ristorante specializzato, "Oste", gestito da Alessandro Iacobelli, un romano doc. L'apertura del suo locale è avvenuta all'inizio della pandemia, per cui ha dovuto scontrarsi con questa difficile realtà. Grazie alla sua capacità e perseveranza, nonché all'introduzione nel menu di una nuova delizia italiana arrivata dalla storia culinaria dell'antica Roma, ha potuto superare gli ostacoli economici e oggi vanta una nutrita clientela. Il menu del ristorante offre vari piatti della cucina romana, ma la regina è la pinsa, offerta in 12 gusti

diversi. L'impasto prevede tre farine: grano, riso e una variazione *ad hoc* della soia, con una lievitazione di almeno 36 ore prima di andare in forno. I commensali hanno molto apprezzato la conoscenza di questo nuovo prodotto degustato con piacere.

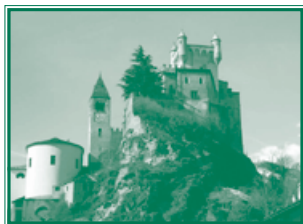
La Delegata ha ricordato che un articolo sulla pinsa romana è stato pubblicato sulla rivista "Civiltà della Tavola" nell'ottobre 2019, a cura del Delegato di Roma Eur Claudio Nacca, e lo ha distribuito agli Accademici, in modo che potessero apprendere la giusta preparazione, eliminando così alcune errate interpretazioni sulla veridicità della provenienza. (Mariella Salvatori)



mi Michele Mistò e il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Stefano Cerrato.

Il Delegato, prima della cena, ha voluto sottolineare, nel suo discorso di presentazione, la ricorrenza del 70° anniversario dell'Accademia che, nella sua storia, ha saputo insegnare al mondo lo stile

e i dettami del mangiar sano italiano. Ha poi introdotto il Console Generale che ha espresso la sua stima nei confronti dell'Istituzione che aveva già conosciuto nelle precedenti sedi, assicurando la sua futura collaborazione con la Delegazione di Miami. (Antonio Pianta)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
12 settembre 2023

Ristorante "Laghetto" di Livia e Alberto Charles, in cucina Livia Charles. ●Rue Trois Villages 291, Brusson (Aosta); ☎0125/300179, cell. 349/7823944; hotel@hotellaghetto.it, www.hotel-laghetto.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 ottobre-30 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: baccalà al vapore di erbe aromatiche; risotto Carnaroli, barbabietole e caprino, gocce di aglio nero; petto d'anatra cotto a bassa temperatura, amarene e cipolle rosse stufate, spuma di patate; cheesecake al salignon.

I vini in tavola: Petite Arvine Valle d'Aosta Doc (Di Barrò); Vallée d'Aoste Chambave Muscat Doc (La Crotta di Vegneron); Vallée d'Aoste Vuillermin Doc (IAR - Institut Agricole Régional); Ninive (Ermen Pavesi).

Commenti: Il baccalà al vapore di erbe aromatiche ha introdotto gli Accademici in un percorso coinvolgente. A seguire, un grande risotto Carnaroli con barbabietole e caprino, guarnito con gocce di aglio nero accompagnato dal pluripremiato Chambave Muscat Doc. Il piatto importante della serata, realizzato con grande attenzione: un petto d'anatra cotto a bassa temperatura, amarene e cipolle rosse stufate, guarnito con una spuma di patate. Per chiudere, una cheesecake particolare realizzata utilizzando il salignon, una ricotta dalla consistenza cremosa e dal sapore piccante e speziato, tipica della Valle d'Aosta. Ospite della serata l'As-



sessore regionale al Turismo Giulio Grosjacques.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
21 settembre 2023

Ristorante "Parisio - Ristorante dal 1933" di P.P. srl, in cucina Nicolò Conigliaro. ●Via Cesare Battisti 7, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/442196; www.ristoranteparisio1933.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: insalata di farona, pesca e melagrana, crema di melanzane con uovo 62°, passata di pomodoro datterino e parmigiano reggiano; ravioli di fonduta con burro d'alpeggio; punta di vitello al forno con patate; semifreddo al torrone di Canelin con ganache di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Alta Langa (Contratto); Marchesa Dolcetto d'Acqui Doc; Scrapona Moscato d'Asti Docg (entrambi Marengo).

Commenti: Riunione conviviale organizzata in occasione della consegna del premio "Dino Villani" a Giovanni Verdesi per il torrone di Visone "Canelin". La storia e la tradizione del locale, ben note agli Accademici alessandrini, sono state ripercorse dal Simposiarca Consulatore Giovanni Costa. Una ristorazione che, come sottolineato dal Delegato Matteo Pastorino, rispecchia i valori della tradizione gastronomica, alla quale il giovane chef Nicolò Conigliaro abbinava una cucina anche di innovazione, le cui realizzazioni hanno riscontrato il plauso degli Accademici unitamente ai vini in abbinamento, fra tutti il Moscato d'Asti "Scrapona" anch'esso eccellenza del territorio della Provincia di Alessandria.

ASTI
21 luglio 2023

Ristorante "Gelso" della famiglia Manfredi, in cucina Emanuela Man-

fredi. ●Bricco Visconti 39, Ferrere (Asti); ☎cell. 347/4528768; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo; lunedì e martedì tutto il giorno. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi misti, bocconcini di salsiccia di Bra, dadolata di toma con pere, noci e "cugnà", insalata di carne cruda, vitello tonnato, tomini con bagnetto verde, peperoni con salsa di acciughe; tagliolini al ragù di salsiccia; tagliata di fassona con insalata mista e peperonata della casa; pesche affogate nel Moscato.

I vini in tavola: Langhe Arneis Doc (Franco Casetta, Montà); Sori dei Mori, Barbera d'Asti Docg; Rive Rosse, Barbera del Monferrato Doc (entrambi Vinchio-Vaglio).

Commenti: Certo non sarebbe piaciuta ai vegetariani questa simpatica trattoria scelta dai Simposiarchi Gloria e Torta per la riunione conviviale del Pinalto, zona famosa per la prelibatezza delle carni autoctone! Ma valeva proprio la pena gustare non solo la carne, ma anche gli ottimi salumi. E non dimentichiamo lo squisito ragù che condivide i tagliolini... il piatto clou della serata! Prima di cena, il Simposiarca Torta ha commentato il menu, mentre Gloria ha narrato interessanti aneddoti sul Barbera. Servizio attento e veloce. Era presente Elisabetta Cocito.

ASTI
26 agosto 2023

Ristorante "Locanda Fontanabuona" della famiglia Gambaudo, in cucina Clea Gambaudo. ●Via Nizza 595, Mombercelli (Asti); ☎014/955477, cell. 349/0885115; l.fontanabuona@gmail.com, www.locandafontanabuona.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: fiori di zuccine fritti e sgonfiotti con salame crudo, aspic di verdure estive; tagliolini alle ortiche con burro e menta; noce di fassona cotta rosa e contorno di ortaggi di stagione; semifreddo al lampone.

I vini in tavola: Furmentin brut Spumante (Terrenostre); Gavi Docg; La Moretta Barbera Docg (entrambi Aresca); Moscato (Terrenostre).

Commenti: Per la riunione conviviale di agosto è stato scelto questo sim-

patico ristorante di campagna ove si può gustare una schietta cucina del territorio con qualche vaghezza innovativa. Già durante il viaggio di andata, gli Accademici pregustavano la fragranza dei fiori di zucca pastellati e fritti, il piatto clou del locale. Poi un appetitoso menu estivo ben rappresentato dal gustoso aspic. Ai pur buoni tagliolini avrebbe giovato un po' di sale nell'acqua di cottura, mentre la noce ha conquistato per la sua leggerezza. Buoni i vini, attento il servizio: un locale che non delude mai!

MONFERRATO
6 luglio 2023

Ristorante "Castello di Casa" di Immobiliare Castello di Casalborgone. ●Via Broglia 3, Casalborgone (Torino); ☎cell. 345/6289769; info@castellodicasalborgone.com, www.castellodicasalborgone.com; coperti 60+30/40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: battuta di vitello piemontese, amaranto soffiato e maionese al sedano, cialda di riso soffiato alla paprika affumicata, tartare di gambero viola, piselli di Casalborgone e bottarga di spigola, lollipop di robiola di Conconato glassati con crema di piselli di Casalborgone, lardo di maialino iberico allevato in Piemonte con pistacchio e miele, bavarese al parmigiano con aceto balsamico tradizionale invecchiato 25 anni, acciughe del Cantabrico, aglio nero di Caraglio, burro d'alpeggio e miso, hummus di piselli di Casalborgone, canapé di blu di capra, nocciole lgp, confettura di mele zenzero e rosmarino, melone e prosciutto di maialino iberico allevato in Piemonte, insalata russa con piselli di Casalborgone e maionese al tartufo nero estivo; risotto con anemelle, caprino e fondo bruno; bavarese alle nocciole lgp e lamponi.

I vini in tavola: Champagne 8 Terroirs Millésime (Tribaut Schloesser); Barbera d'Alba Doc Dü Gir 2018 (Montaribaldi); Passito di Pantelleria Ben Ryé (Donnafugata).

Commenti: Si è tenuta al castello di Casalborgone, patria del pisello (Pat), la riunione conviviale d'estate. La cornice dello splendido maniero duecentesco ha accompagnato un interessante buffet nel parco, all'ombra dei secolari cedri del Libano. A seguire, nelle sale del castello è stato servito un risotto alle anemelle, ca-



PIEMONTE segue

primo e fondo bruno; in conclusione un'ottima bavarese alle nocciole e lamponi. La Simposiarca Alessandra Bellaria ha fatto una breve e puntuale relazione sul "pisello di Casalborgone", mentre l'Accademica Mirella Morra, esperta sommelier, ha raccontato i vini. Calorosa la partecipazione degli Accademici di Novara con il Delegato e CT Piero Spaini. Eccellente il servizio.

MONFERRATO 15 settembre 2023

"Agriturismo alle 3 Colline" della famiglia Carossa, in cucina Cristina Baltieri. ●Località Vezzolano 60, Albugnano (Asti); ☎ cell. 333/7905376; info@al-treccolline.com, www.al-treccolline.com, Facebook: al-treccolline, Instagram: al-treccolline; coperti 84+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 26 dicembre-28 febbraio; giorno di chiusura lunedì-venerdì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostino con humus di ceci e dado di melanzana, tomini alle nocciole e uva, salumi km 0, salsiccia fresca di vitello con pane fatto in casa a lievitazione naturale, zucchine dell'orto marinate al limone, terrina di coniglio con cipolle caramellate, sformato di peperoni con crema all'acciuga; agnolotto quadrato monferrino al sugo d'arrosto e al tovaio; stracotto di vitello all'Albugnano; nocciola nelle sue sfumature.

I vini in tavola: Spumante metodo classico extra brut Cavuret (Cascina Quarino); Piemonte Doc Chardonnay An Costi 2021; Albugnano Doc 2021; Albugnano Doc Superiore 549 Va' Anait 2019 (tutti Alle 3 Colline); Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc.

Commenti: La Simposiarca Alessandra Bellaria ha voluto celebrare la vendemmia in un territorio semi sconosciuto al quale è stata riconosciuta la Doc Albugnano, proprio per far conoscere questo vino a base di uve Nebbiolo. Con una visita a 360 gradi sulle colline del Monferrato, ospiti della famiglia Carossa con la mamma Cristina in cucina, Elisa la figlia, abile enologa, in sala, e il papà che, salito dalla cantina, si è prestato nel servizio. Le materie prime utilizzate, tutte provenienti dall'azienda di famiglia, sapientemente cucinate, seppur nella loro semplicità, hanno dato un ottimo risultato! Eccellenti i vini proposti, frutto di un accurato e selezionato abbinamento.

VERBANO-CUSIO 20 luglio 2023

Ristorante "Arena Beach" di Simone Zangarini, anche in cucina. ●Via San Bernardino 49, Verbania; ☎ 0323/350393, cell. 388/8050258; Facebook Arena Beach Lounge Verbania; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre, gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: tris di pesce (insalata di mare, polpo, salmone); grigliata di pesce con patate al forno e verdure grigliate; dolce della casa.

I vini in tavola: Langhe Arneis; Prosecco Doc Argeo (Ruggeri).

Commenti: Ristorante accogliente in una posizione stupenda, in parte nella struttura del Teatro Maggiore e in parte più estesa in prossimità della costa del Lago Maggiore con ampia visione verso il Golfo di Stresa e verso la costa lombarda.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 19 luglio 2023

Ristorante "Antica Osteria del Bergallo" di Paolo Longo, anche in cucina. ●Via Roma 17, Borgo Verezzi (Savona); ☎ 019/617783, cell. 393/8697237; Instagram anticaosteriasaracena-bergallo; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: catalana di gamberi con cipolla di Verezzi, carne cruda con bagna caoda leggera; trofie con cozze e vongole; ravioli di borrhagine con ragù bianco di coniglio; cipolle di Verezzi ripiene; lumache alla verezzina; sorbetto al limone; torta di zucca di Verezzi.

I vini in tavola: Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 2022 (Cantine: BioVio di Bastia di Albenga; Claudio Vio di Vendone; Cascina Feipu dei

Massaretti di Bastia di Albenga); Doc Granaccia 2022 Colline Savonesi Igt (Cascina Feipu dei Massaretti).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale estiva presso uno dei locali storici della Delegazione per valorizzare le De.Co. locali e ricordare il fondatore Orio Vergani, che la frequentava negli anni Cinquanta e ne apprezzava le specialità, ossia i ravioli di borrhagine e di erbe locali con ragù di coniglio e le ottime lumache alla verezzina. Molto gradite anche le altre portate e i vini in tavola; giovane e gentile il servizio. Luogo incantevole che offre una buona cucina sempre ben condotta da Paolo Longo.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 29 luglio 2023

Ristorante "Rocce di Pinamare" di Andrea, Janna ed Eraldo Bestoso, in cucina Carlo Posati e Luigi Bombardieri. ●Via Aurelia 39, Andora (Savona); ☎ 0182/85223; roccedipinamare@gmail.com, www.roccedipinamare.com, Instagram roccedipinamare-official; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: totani e acciughe fritte del Mar Ligure, pan fritto, fiori di zucchine trombette fritte, brandacujun, carne cruda in salsa tonnata, focaccia ligure classica, pizza ligure con olive taggiasche, parmigiano reggiano 26 mesi (Latteria Villa Curta dal 1922 matricola 105 Reggio Emilia); ravioli di borrhagine con olio extravergine d'oliva della val Merula; branzino di lenza al forno con patate e zucchine trombette di Albenga; crema al limone di giardino con croccante e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Marsuret); Vermentino di Gallura Docg Branu 2022 (Vigne Surrau); Sangue Morlacco (Luxardo).

Commenti: Il Delegato Roberto Pirino ha desiderato onorare l'anniversario della fondazione dell'Accademia in uno dei migliori ristoranti della Liguria, con un menu ispirato ai prodotti del territorio offerti nella loro semplicità e purezza. Eccellenti gli antipasti serviti in terrazza con vista sul golfo e sul porto nella luce di un tramonto straordinario, e come descrivere i veri ravioli della tradizione di rara delicatezza? Perfetto il branzino di lenza servito dal maître Andrea. Squisiti i vini in tavola scelti

dal Delegato con i fratelli Andrea e Janna Bestoso. Per terminare, con un pensiero a Orio Vergani, Dino Villani e agli altri fondatori, un brindisi con Sangue Morlacco.



LOMBARDIA

VALLECAMONICA 21 settembre 2023

Ristorante "Bistrot Domenighini al Landò" di Andrea Domenighini, in cucina Leonardo Zendrini. ●Via Stazione 1, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎ 0364/529187; info@bistrot Domenighini.it, www.bistrot Domenighini.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: frittelle di zucchine e menta, maionese allo yogurt, bresaola artigianale (Nocineria Camuna), ricotta alle mandorle, polpettina di carne con salsa bbq, pizza gourmet; risotto al brut Valcamonica, formaggella, tartufo nero della Valcamonica; finissima di controfiletto, salsa bernese, patata fondente al silter Dop; torta di rose, salsa allo zabaione.

I vini in tavola: Primo Vino Vallecamonica bianco Igt (Vi' Bu); Assolo delle Rocche Valcamonica Igt Merlot (Rocche dei Vignali).

Commenti: Locale storico, sito in ambiente curato e gradevole. Dal 2021 la gestione è passata ad Andrea Domenighini che, con l'aiuto dello chef Leonardo Zendrini, ha creato una proposta culinaria gradevole, con attenzione all'arredamento e alla mise en place. Molto particolare la pizza gourmet che ha convinto gli Accademici per la sua sofficità e per il mix di sapori. Apprezzato il servizio, con il pane fatto espressamente per ogni tavolo e la scelta delle materie prime di ottima qualità.



**VOGHERA-OLTREPÒ
PAVESE**
28 luglio 2023

Ristorante "Oranami" di Azienda Agricola Oranami. ●Frazione Pizzo Corno 66, Ponte Nizza (Pavia); ☎ cell. 331/3247955; oranami@libero.it, www.oranami.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo tranne domenica. Lunedì, mercoledì-venerdì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: pancetta e salame (salumificio Ivan Martignoni di Molino del Conte) con melone dell'azienda Sara Lenti di Volpedo; formaggi e miele prodotti da Oranami; melanzane grigliate con salsa verde; olive locali in salamoia; focaccia ripiena di "boscaiolo" (taleggio di capra); pizze cotte nel forno a legna; gelato alla panna.

I vini in tavola: vini della casa.

Commenti: Nell'azienda Oranami si allevano caprette e mucche per produrre ottimi formaggi che vengono venduti nello spaccio aziendale insieme al miele e ad altri prodotti. Tre giorni la settimana (martedì e sabato a cena e la domenica a pranzo) funziona la cucina, dove tutto quello che viene servito è preparato con ingredienti biologici a km 0. In via di favore per la Delegazione è stato fatto uno strappo alla regola con la serata di venerdì 28 luglio all'aperto, una serata che si è svolta in libertà e allegria con cibi semplici e di ottima qualità. Sono ragazzi giovani che hanno avuto il coraggio di mettersi in gioco e i risultati cominciano a vedersi. Bravi!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
21 settembre 2023

Ristorante "Weger Restaurant" di Weger Restaurant, in cucina Cristian Rega e Vincenzo Simonetti. ●Via Casa di Gesù 17, Cornaiano (Bolzano); ☎0471/278327, cell. 334/9472670; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie

luglio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: pizza frita, pomodoro, acciughe del Cantabrico; pasta mista, fagioli e cozze; tagliolini fatti in casa, salsa di crostacei, gamberi, limone; filetto di maiale, crema di zucca, carote e broccoli, salsa al pepe; delizie al limone e sorbetto di limone.

I vini in tavola: Quintessenz Kalterersee Classico Superiore Doc 2022 (Cantina Kaltern); Bischofsleiten Lago di Caldaro Scelto Classico Superiore Doc 2021 (Castel Sallegg); Plantaditsch Kalterersee Classico Superiore R. Doc 2020 (Tenuta Klosterhof); Vernacius Solemnis Lago di Caldaro Scelto Classico Superiore Alto Adige Doc 2021 (Cantina Laimburg); Upupa da vecchi vitigni Igt Weinberg Dolomiten 2021 (Tenuta Abraham); St. Magdalener Classico Heilmann Doc 2021 (Maso Unterganzner); Schiava Arena Vigneti delle Dolomiti Igt 2019 (Tenuta Oberstein); Erbe und Auftrag Kalterersee Doc 2020 (Tenuta Andi Sölva).

Commenti: Le pietanze servite sono state pensate dai due cuochi, Cristian Rega e Vincenzo Simonetti, per poter abbinare i vini del vitigno Schiava che sono stati proposti e spiegati dai competenti Ulrike Platter e Joachim Wolf dell'Associazione DNA Vernatsch-Schiava. Per ogni piatto sono stati serviti due vini, il risultato è stato davvero sorprendente e molto molto gradevole. La pizza frita è una vera delizia e soffice come una nuvola; squisita la pasta mista preparata con fagioli cannellini e borlotti con le cozze; davvero buoni anche i tagliolini con sugo di granchi e gamberi; tenero il filetto di maiale che è stato servito su un'ottima crema di zucca; gradevole il dessert.

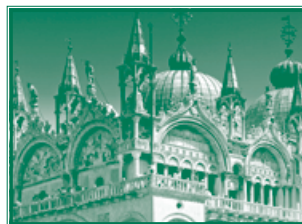
**ROVERETO
E DEL GARDA TRENTINO**
21 settembre 2023

Ristorante "Silvana" di Andrea e Gianluca Migliorini snc. ●Via Nuova 6, Pieve di Ledro (Trento); ☎0464/591068; info@albergosilvanaledro.it; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-31 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,01.

Le vivande servite: affettati locali: prosciutto di cervo, carne salada, verdure in sottaceto; tagliatelle al ragù di lepre; risotto ai finferli e porcini; peverada con polenta di patate; coniglio con polenta gialla di Storo; crostata trentina; bavarese.

I vini in tavola: Massangla uve Solaris 2022 (Sartori Organic Farm, Ledro); Busat 2021 (Comai, Riva del Garda).

Commenti: Riunione conviviale da ricordare, organizzata dai Simposiari Bruno Ambrosini, Filippo Tranquillini e Ruffo Wolf, con una selezione culinaria che ha sublimato i piatti della tradizione gastronomica locale. Hanno emozionato il risotto e le tagliatelle saporite accompagnate da un ragù di lepre raffinato e aromatico. Tenero il coniglio, magnificamente accostato a una polenta; la peverada, piatto molto particolare: un'esplosione di sapori, nella migliore tradizione culinaria della Val di Ledro. La tradizionale crostata di mele ha incantato i palati con la sua semplice e delicata composizione; la bavarese "accesa", impreziosita da ciliegie sotto spirito: un capolavoro di armonia e raffinatezza.



VENETO

ALTO VICENTINO
22 settembre 2023

Ristorante "Ferrazza" di Nicola Franchetti, in cucina Valentina Dalla Gassa. ●Via Ferrazza 4, Crespadoro (Vicenza); ☎0444/429195; niki_72@libero.it, Facebook, Instagram; coperti 60+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: antipasti di trota iridea (affumicata, tempura, saor e carpaccio); fettuccine piccanti con trota della valle; trota della Val Chiampo ai ferri con patate al forno; semifreddo di nocciole di Crespadoro.

I vini in tavola: Lessini Durello Spumante brut (Lino Cavaggioni); Soave Corte Giacobbe Doc 2022 (Dal Cero); Recioto di Soave Docg 2015 (Lino Cavaggioni).

Commenti: L'attività accademica della Delegazione riprende, dopo la pausa estiva, con una serata a base di trote dell'alta valle del Chiampo, Simposiaria Michele Colasanto. Si inizia con una serie di ottimi antipasti

ove la trota viene servita sotto vari aspetti, affumicata, al carpaccio, in saor, in tempura, piatti tutti di buona fattura. A seguire, deliziose fettuccine con la trota, piccanti al punto giusto e molto apprezzate. Come secondo una splendida trota ai ferri, cucinata come una volta, su braci formate da pannocchie di mais, con il suo contorno. La serata finisce con un dolce semifreddo a base di nocciole a km 0, bello da vedere e da gustare. Più che buono l'abbinamento piatti-vini.

CORTINA D'AMPEZZO
13 luglio 2023

Ristorante "Da Aurelio al Passo Giau" della famiglia Dariz, in cucina Luigi Dariz. ●Passo di Giau 5, Colle Santa Lucia (Belluno); ☎0437/720118, cell. 329/1359222; infodaurelio@gmail.com, www.da-aurelio.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio-metà giugno, ottobre-novembre; giorno di chiusura mercoledì fuori stagione. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: orzetto, graukäse, gemme di abete e aceto al lampone, polentina con porcini padellati all'erba cipollina; doppio ristretto al fieno con passatelli, spiedino di cervo cotto nel pino mugò e chips di rapa, succo di mela, zenzero, limone e acetosa, spuma di patate all'aglio orsino, finferli, polvere di sedano selvatico e fiori del Giau; tortelli di camoscio mantecati al burro di cirmolo con passatina di buon Enrico (spinacio selvatico); salmerino alpino leggermente affumicato con pane alle erbe, fondente di patate al crescione, chips di tapioca e ortica; sorbetto al limone e ginepro; crumble speziato, lamponi e lichene croccante.

I vini in tavola: T.N. 76 Weissburgunder (Thomas Niedermayr); Carmenerre Più (Inama); Tai (Punto Zero).

Commenti: Voti altissimi sono stati riservati a tutte le portate in menu, dall'aperitivo sulla terrazza panoramica, ai primi, ai secondi e al dolce: hanno meritato un 9 pieno orzetto e graukäse, con gemme di abete e aceto al lampone, la spuma di patate all'aglio orsino, finferli, polvere di sedano selvatico e fiori del Giau, il salmerino alpino affumicato con pane alle erbe, fondente di patate al crescione, chips di tapioca e ortica, e il sorbetto al limone e ginepro, crumble speziato, lamponi e lichene croccante. Buono l'abbinamento con i vini, ottimo anche il servizio.



VENETO segue

CORTINA D'AMPEZZO 11 agosto 2023

Ristorante "El Camineto" di Orietta e Romeo Melon, in cucina Riccardo Rasina. ●Località Rumerlo 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4432; info@ilmeloncino.it, www.ilmeloncino.it; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà ottobre-fine novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: fritti; riso Buono Cavalchini al melone con prosciutto crudo croccante; spaghetti alla cipolla; stinco di vitello con patate al forno e porcini spadellati; sorbetto al limone e zenzero; dolce degli anniversari.

I vini in tavola: Durello Lessini Doc Riserva Pas Dosé (Dal Maso); Friulano Doc Friuli Colli Orientali (Guerra Albano); Pinot Nero Pian delle Vette Igt Vigneti delle Dolomiti (Pian delle Vette); Torchiato di Fregona Doc Colli di Conegliano (Piera Dolza).

Commenti: La riunione conviviale degli anniversari, dedicata agli Accademici che hanno raggiunto importanti traguardi all'interno della Delegazione, ha avuto come protagonisti della tavola i piatti ideati da Lina Melon, madre dei titolari attuali Orietta e Romeo. Nel menu hanno trovato posto gli indimenticabili e sempre graditi: risotto al melone e spaghetti alla cipolla, veri e propri cavalli di battaglia di questo ristorante, luogo iconico del mangiare ampezzano. Bene anche il secondo e il fresco sorbetto. Qualche perplessità, invece, sul dolce degli Anniversari e l'abbinamento con i vini. Di buon livello il servizio e il rapporto qualità-prezzo.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO 2 settembre 2023

Ristorante "La Vecchia Compiano" di Michela Biolzi, Fabio Giulianotti, in cucina Fabio Giulianotti. ●Piazza Vittorio Emanuele 10, Compiano (Parma); ☎0525/307931, cell. 393/3643001; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma 36 mesi con melone; risotto con riso Acquerello alle zucchine con il suo fiore in tempura e stracciatella e gel mojito; tagliolini all'uovo con ragù di verdure di stagione; arrosto di vitello farcito alle verdure e pancetta, patate al forno; zuppa inglese.

I vini in tavola: Vermentino Umbroia Igt; Sangiovese Igt (Lungarotti Soc. Agricola Srl di Torgiano).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Giuseppe Conti, ha avuto come tema una cucina di stagione con interpretazione dei piatti locali associati a nuovi sapori. Il risotto è stato l'espressione di maggiore successo in un abbinamento originale che ha conseguito gradevolezza e piacere al gusto. Pieno successo tra gli Accademici che hanno premiato il piatto con un'alta votazione. Nel prosieguo, si è consegnato il Diploma di Buona Cucina allo chef Fabio, un riconoscimento a chi sa leggere i sapori locali con originalità. Una giornata vissuta in convivialità ai piedi di un castello in un borgo medievale ricco di storia e di magia.

CARPI-CORREGGIO 7 settembre 2023

Ristorante "Le Franchine" dal 2002 di Massimo e Tiziana Martinelli & figlio, in cucina Tiziana Ferrari. ●Via Moglia 37, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎0522/972870, cell. 347/8866737; ristorantelefranchine@alice.it, www.ristorantelefranchine.it, www.facebook.com/ristorantelefranchine; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 ad agosto; giorno di chiusura martedì, sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma stagionato, erbazzone reggiano, parmigiano reggiano 24 mesi, mostarda di pere con gnocco al forno caldo; tortelli di erbetta al burro e salvia; tortelli di zucca al soffritto e parmigiano; guanciale di maiale stracotto, patate al forno; torta di mele con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Docg Valdobbiadene (Masottina).

Commenti: Riunione conviviale eccezionale, caratterizzata dalla presenza della Delegazione di Houston,

Texas, in un ambiente adatto fresco e di alta qualità, offerto come sempre dal ristorante "Le Franchine". Il Delegato di Houston Davide Mei ha portato con sé altri sei Accademici in una visita del territorio della Delegazione. Il Delegato Veroni ha accompagnato gli Accademici a visitare i comuni e i musei di San Martino in Rio, Correggio, Carpi e tutti hanno espresso vivo ringraziamento e hanno dimostrato grande apprezzamento per la visita alla Corte Pallavicina insieme ai Delegati di Salsomaggiore Terme e Parma-Bassa Parmense.

CARPI-CORREGGIO 8 settembre 2023

Ristorante "Agriturismo Garuti" di Paola Garuti, anche in cucina. ●Via Carlo Testa 16, Sorbara (Modena); ☎059/902021; info@garutivini.it, www.garutivini.it/agriturismo/, www.facebook.com/garuti.vini; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: salumi misti e formaggi; garganelli al ragù di galletto; arrosto di vitello all'aceto balsamico; mistanza di verdure pastellate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Metodo classico; Lambrusco di Sorbara Doc; Pignoletto Spumante (tutti Garuti).

Commenti: Dopo la visita alla cantina caratterizzata dalla produzione di vini Lambruschi Sorbara e Gasparossa e bianchi metodo charmat, si è passati alla visita nell'acetaia di famiglia. La riunione conviviale si è svolta in maniera straordinaria e la presenza della Delegazione di Houston ha consentito a tutti gli Accademici di gustare e di vivere in un ambiente eccezionale. La famiglia Garuti si è prodigata in maniera particolare per far comprendere la tradizione e la qualità dei prodotti serviti. I Delegati Veroni e Mei, coadiuvati dai loro Consulenti, hanno fornito tutti i supporti per la riuscita di una riunione conviviale splendida.

CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 22 settembre 2023

Ristorante "Da Barba" di Da Barba, in cucina Cristina Rensi. ●Via Allegri 9/11, Firenzuola (Firenze); ☎055/816256; coperti 30/40 persone+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie inizio settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tortelli di patate ai funghi porcini; tagliatelle al ragù toscano; scaloppine di scannello di vitella al vino; fritto di zucchine, patate e polentine; tris di crème caramel, tiramisù e cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: La Boncia Chianti Docg 2021 (Bindi Sergardi).

Commenti: La Delegazione è riuscita finalmente a visitare il ristorante "Da Barba" a Firenzuola, già meta dell'ultima riunione conviviale che era stata purtroppo annullata a causa della recente alluvione che tanti danni ha causato all'Appennino Tosco-Romagnolo. Il Simposiarca, Lippi Bruni, è riuscito a concordare un menu tipico del territorio con ottimi piatti e abbondanti porzioni, raccogliendo il plauso unanime degli Accademici. Particolare menzione di merito hanno avuto le tagliatelle col ragù toscano e i tortelli ai funghi porcini, mentre fra i dolci la cheesecake ai frutti di bosco fatta in casa è stata una piacevole e apprezzata sorpresa finale.

IMOLA 22 settembre 2023

Ristorante "Cà delle Querce" di Raffaele e Simone Bizzarro, in cucina Alessandra Bertini e Raffaele Bizzarro. ●Via Pieve Ponticelli 30, Imola (Bologna); ☎0542/690176, cell. 392/4612007; cadedellequerce@gmail.com, www.facebook.com/cadedellequerce; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi con crescentina; tagliatelle di ortica, scalogno e guanciale; passatello con fonduta di formaggio di fossa e scoglie; assaggio di coniglio in casseruola; tomahawk irlandese con frollatura minima di 40 giorni con contorno di patate; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Rosé Lambrusco di Sorbara Spumante Doc brut metodo classico (Cantina della Volta); Thea bianco Igt (Tre Monti); Impavido Merlot (Azienda Agricola Francesconi Paolo).

Commenti: Trattoria a conduzione familiare con mamma Alessandra e il figlio Raffaele in cucina, mentre il fratello Simone serve in sala. Menu basato in gran parte sui prodotti del territorio con sapori che hanno reso armoniosi i piatti. Dopo la rituale e ti-

pica selezione di salumi e formaggi, è toccato alle tagliatelle di ortica strappare un unanime apprezzamento, seguite dal piacevole abbinamento della fonduta di formaggio di fossa col passatello asciutto. Tra i secondi la tagliata di tomahawk e la casseruola di coniglio hanno conteso alle tagliatelle il primo posto del gradimento, superati e al foto finish dal latte alla portoghese. In apertura, consegna del premio "Massimo Alberini" a "Pia-dinoland" di Marta Zuffa.

MODENA 3 luglio 2023

Ristorante "Osteria Ca' del Capitano" di gestione propria, in cucina Maria Grazia Ghera. ●Via della Riva 49, Faeto di Serramazzoni (Modena); ☎ 0536/955439, cell. 346/1696848; mariagraziaighera@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,48.

Le vivande servite: battuta di rapa e zucca caramellata con pane fresco caldo della casa; tortelloni di ricotta saltati con mirtilli di montagna e funghi; tagliata di manzo; funghi porcini trifolati; gioia di verdure; crostata di visciole; gelato di crema.

I vini in tavola: Merlot di Sergio (Cantina locale); Morellino di Scansano Docg (Cala dei Poeti); Passito di Pantelleria.

Commenti: Serata all'insegna del relax, alla presenza del CT Pierpaolo Veroni con Simposiarchi gli Accademici Mario Baraldi (Delegato) e Giulio Romano. Suggestiva e storica osteria ubicata a Faeto di Serramazzoni, in un borgo antico in cima alle colline da dove si può ammirare un panorama mozzafiato di tutta la vallata.



Il locale ha recentemente cambiato gestione affidandosi alla passione della chef Maria Grazia Ghera che propone piatti tipicamente locali, anche un po' rivisitati, con materie prime stagionali, abbinati a vini sia locali, sia nazionali. Ottimi i vari tipi di pane fresco e caldo, i tortelloni di ricotta saltati con mirtilli e funghi e la crostata di visciole calda.

MODENA 11 settembre 2023

Ristorante "Libum" di Cristian Ferrari e Sebastiano Bafumo, entrambi anche in cucina. ●Piazzale della Rosa 19, Sassuolo (Modena); ☎ 0536/076395, cell. 338/7852089; www.libum-srl.business.site; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-17 luglio; giorno di chiusura lunedì, a pranzo il martedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: focaccia con baccalà mantecato e sciroppo d'acero; spaghetti con alle acciughe di Campisi con ciliegino, uvetta e pistacchio di Bronte; polpo alla piastra su crema di fave e burrata pugliese; torta di mele con gelato fior di latte.

I vini in tavola: Bollé cuvée spumante extra dry (Andreola); Brò Doc Trebbiano (Noelia Ricci).

Commenti: Il Delegato Mario Baraldi parla della storia del locale (posizionato di fronte al Palazzo Ducale di Sassuolo) e della nuova gestione che si propone per una clientela giovane, abbinando, nel menu, piatti tradizionali a nuove proposte atte a snellire la proposta storica del locale. Il nuovo nome, "Libum", deriva dal latino e significa "focaccia". Il Simposiarca Alfonso Panzani spiega la filosofia adottata nella scelta del menu di pesce, che si è dimostrata ottima per la bontà del baccalà e del polpo grigliato. Ottimo l'abbinamento del Trebbiano.

RAVENNA 27 settembre 2023

Ristorante "La Gardèla" di Mauro e Brunella Mambelli, in cucina Brunella Mambelli. ●Via Ponte Marino 3, Ravenna; ☎ 0544/217147, cell. 347/8034980; info@ristorantelagardela.com, www.ristorantelagardela.com; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a giugno e 1 a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tagliere del buongustaio con prodotti di Roma-

gna, piadina e gnocco fritto; cappelletti ravennati alla ricetta per Dante; coniglio al forno; patate al rosmarino; crema di Ravenna.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Spumante brut Millesimato; Federico Sangiovese Superiore Romagna Doc (Pandolfi); Aulente Rubicone bianco Igt (San Patrignano).

Commenti: Riunione conviviale riuscita, in un elegante locale, in pieno centro storico, ubicato a ridosso dell'antica e pendente Torre Guiccioli. Ristorante tipico ravennate, ottimo per gustare veri piatti romagnoli con ottimo rapporto qualità-prezzo. Il menu tradizionale romagnolo ha incontrato il favore di tutti i partecipanti. Ricco di prodotti di Romagna il tagliere del buongustaio. Particolare apprezzamento è andato ai cappelletti ravennati alla ricetta per Dante e al coniglio al forno. Tipico il dessert. Servizio attento, efficiente e professionale. La serata è stata chiusa dal Delegato con parole di compiacimento per l'accoglienza, per il servizio e per le portate proposte con i sapori tipici della Romagna.

RICCIONE-CATTOLICA 19 luglio 2023

Ristorante "Birroteca 88" di SAM di Maria Facondini sas, in cucina Luigi della Porta. ●Via Salvador Allende 88, Cattolica (Rimini); ☎ cell. 334/3358675; www.birroteca88.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane tra fine gennaio e febbraio; agosto; giorno di chiusura martedì (giugno, luglio e settembre); lunedì e martedì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tartare di orata, centrifuga di mela, calendula e fiori di zucca; risotto con vongole e calamari; salicornia, emulsione di datterini fumé; bottoni ripieni di patate e melanzane, pomodoro cubello, crudo di gamberi rosa, burrata; tagliata di ombrina all'amo, crema di carote, fagiolini, balsamico; latte bruciato, panna e mandorle.

I vini in tavola: Clarice (Tenuta di Petriano Tavullia).

Commenti: "Birroteca 88": un esempio della gestione famigliare romagnola. Gentilezza, cortesia, disponibilità e affabilità caratterizzano il rapporto con il cliente. Tutti i componenti della famiglia, in grande armonia con i dipendenti, partecipano alle diverse fasi dell'attività ristorativa.

Materia prima freschissima e di elevata qualità, lavorata con cura. Sveltano i bottoni con crudo di gamberi rosa e la tartare dove orata e centrifuga di mela ben si combinano. Il risotto non aveva i sapori ben amalgamati. Buona l'ombrina, fresca e gradita nella sua composizione. A fine cena è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" alla pasticceria "Canasta" di Cattolica. Ha fatto ingresso in Delegazione Cristina Gianfranceschi.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 4 agosto 2023

Ristorante "Vespero" di Vespero snc, in cucina Veronica Recchia. ●Località Falcone 4, Piombino (Livorno); ☎ 0565/881604, cell. 388/6416295; vesperosalivoli@gmail.com, Facebook, Instagram; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 6-20 gennaio; 1-15 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: bignè di merluzzo; primavera di mare; calamarata alle triglie locali; rana pescatrice in crosta su zucchine alla scapece e zucchine gialle crude; pistacchio e cioccolato.

I vini in tavola: Franciacorta brut Docg (Bellavista); Viognier Belvento Toscana Igt (Soc. Agr. Petra); Sant'Agnese Igt (F.lli Gigli); Kalendamaia (Igt Toscana Vermentino (entrambi Az. agr. Sant'agnese di Paolo Gigli); Franciacorta Docg demi-sec (Corte Aura).

Commenti: Ristorante agli esordi, capitanato da Francesco Assirelli con idee molto chiare sull'offerta del pescato, cucinato con mano sapiente da Veronica Recchia. Il menu ha riscosso il consenso degli Accademici, i quali sono rimasti favorevolmente impressionati dalla sua maestria e anche dalla scelta alla carta, raccolta in un attraente carrello di gallinelle, capponi, aragoste vive, tutto pesce di cattura. Il locale, sul porto turistico, gode di un affaccio ampio sul golfo di Piombino e sull'Isola d'Elba. A sera, la vista dei simboli del locale: il vespero "tramonto" e Venere. Ecologica e so-



TOSCANA segue

stenibile la pergola con pannelli fotovoltaici mobili e vetri termici apribili. Ottima serata!



ELBA
21 settembre 2023

Ristorante "Retro Gusto" di Collegio Cocolum srl, in cucina Carlo Magrone. ●Località Ceppete 36, Portoferraio (Livorno); ☎ cell. 328/0133943; ilretrogustoelba@gmail.com; coperti 70+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: tortino al fungo porcino fresco con burrata e coulis di patate allo zafferano; pacchero fresco di Gragnano all'acciuga fresca e finocchio selvatico; gnocchi alla zucca con ragù di cinghiale; trancio di ricciola pescata con julienne di verdure, patate alla parigina; sorbetto; crostata di limone meringata.

I vini in tavola: Spumante brut (La Chiusa); Lukumone Elba Vermentino (La Faccenda); Sasso di Leva Ansonica Elba Doc (entrambi Montefabbello); Aleatico Passito dell'Elba Docg (La Galea).

Commenti: Serata molto partecipata per il compleanno dei 70 anni dell'Accademia. Accoglienza molto curata da parte dei titolari, una tavola molto elegante e raffinata. Il menu eccellente, sia per la materia prima sia per la cucina, che ha tenuto conto della stagionalità e delle tipicità del territorio. Numerosi gli interventi degli ospiti e degli Accademici, con un particolare riferimento storico culturale al tema dell'anno, da parte di Alvaro Claudì.



EMPOLI
13 settembre 2023

Ristorante "Osteria Donna Riccarda" di Parco Ciambellana srl - Lorenzo Lavaratorini, in cucina Luana Bertini. ●Via Salaiola 151, Empoli (Firenze); ☎0571/924248, cell. 366/8778359; osteriaddonnariccarda@hotmail.com, osteriaddonnariccarda.it, Facebook, Instagram; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16-31 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tris di tartare di manzo, sformatino di spinaci con crema di pecorino e crumble di parmigiano, bruschetta al pomodoro; risotto ai funghi porcini; bistecca alla brace con patate arrosto, insalata mista, erbe saltate; sfoglia crema e mela.

I vini in tavola: Chianti Docg 2022 (Fattoria Bini).

Commenti: Piacevole e partecipata riunione conviviale post-vacanziera presso un ristorante, scelto dal Simposiarca Giovanni Mancini, che si trova in una bella posizione, sulle prime colline empolesi in direzione di Monterappoli ed è ricavato all'interno delle antiche cantine di Borgo San Giusto. La cucina propone cibi tipici della cucina toscana, con prevalenza per le carni alla brace. Fra i piatti serviti hanno riscosso apprezzamenti, con alte valutazioni, sia la bistecca sia la sfoglia alla crema. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Durante la riunione conviviale, è stato consegnato il premio "Alberini" 2023 al Panificio di Ponzano, storico forno a legna che offre prodotti di assoluta qualità.



FIRENZE
21 settembre 2023

Ristorante "The Food Factory" di Nuovi Eventi, in cucina Tiziano Bachini. ●Via Faentina 169/3/5, Fiesole (Firenze); ☎055/473727; foodfactoryfirenze@gmail.com, www.facebook.com/thefoodfactoryfirenze; coperti 130+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a cena domenica - mercoledì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: fritturine croccanti di verdure di stagione, bruschette con pomodoro fresco e basilico, pan brioche con mousse di fegato al Vinsanto, polentine dorate con funghi porcini, polpettine di carne e patate; calici di pappa al pomodoro, basilico e frullato di burrata; crema di ceci rosa con rosmarino, olio d'oliva e cubetti di pane dorato; taglierino di pasta fresca fatta in casa doppio uovo ai funghi porcini freschi; gran pezzo con cubetti di patata Sant'Anna al bacon croccante e ventaglio di verdure grigliate e marinate in olio extravergine di oliva; sfoglia caramellata croccante, crema chantilly e lamponi freschi.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt (Villa Chiòpris); Nozzole Chianti Classico Docg (Tenute Follonari).

Commenti: Per la ripresa delle attività accademiche dopo la pausa estiva è stato scelto di tornare in questo ristorante, ben conosciuto agli Accademici per i suoi infiniti e piacevoli antipasti serviti a buffet. E anche questa volta essi hanno riscosso il plauso generale. Dopo che il Delegato ha ricordato co-

me questa riunione conviviale sia la prima dopo la celebrazione del 70° anniversario della fondazione e dopo che ha anche ricordato che nelle Delegazioni di tutto il mondo questa ricorrenza sarà celebrata in occasione della cena ecumenica, si è passati ai piatti serviti in tavola, in un clima di grande soddisfazione per le importanti iniziative accademiche realizzate dal Presidente Paolo Petroni.



LIVORNO
20 luglio 2023

Ristorante "Villa Margherita" di Villa Margherita srl. ●Via Mario Puccini 44, località Quercianella, Livorno; ☎0586/491023, cell. 349/7921490; info@hotelvillamargherita.com, www.hotelvillamargherita.com; coperti 350. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: panzerotti, pizzette, tramezzini, sfogliatine ripiene, olive ascolane, mozzarelline fritte, zonzelle, patate rustiche; linguine sulle cicale aromatizzate; grigliata Margherita con trancio di orata con salsa, erbe; gamberi al Cognac; calamari farciti con pinoli, uvetta e salsa all'arancia; crostata alla frutta.

I vini in tavola: Vermentino di Maremma; Rosso di Montepulciano.

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha riunito i numerosi Accademici e ospiti nello scenario molto apprezzato del ristorante dell'Hotel Villa Margherita, dove, dopo l'aperitivo sulla terrazza a mare, ha subito proceduto alla cerimonia di ingresso del nuovo Accademico Domenico Russo. Molto graditi gli aperitivi, così come il primo con sugo alle cicale; ritenuto eccellente il dessert. A seguire, il Delegato ha svolto un'applaudita relazione sulla nascita e lo sviluppo dell'Accademia, della quale ricorre quest'anno il 70° anniversario della fondazione, evidenziandone gli scopi.



LUCCA
18 luglio 2023

Ristorante "Bar Osteria di Lammari" di Dino Lera. ●Via Lombarda 143, Lammari, Capannori (Lucca); ☎0583/962011; coperti 20+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: mini caprese, mozzarella di bufala e canestrini,

zucchine ripiene, crema fredda di ceci con canestrini e cipolla fresca; paccheri al ragù di coniglio; spezzatino di manzo con stringhe, patate, insalata, pomodori; crostata di frutta.

I vini in tavola: Terre di Matraja Costa Toscana Igt Bianco (Fattoria Colleverde); Mazzapink (Fattoria Tenuta di Valgiano); Moscato d'Asti (La Spinetta).

Commenti: Bar con annessa osteria con pergolato estivo. Il titolare è cultore della materia prima del territorio; i piatti serviti sono all'insegna della tradizione e, per usare un termine oggi in voga "a km 0". Gli antipasti, semplici ma gustosi, esaltano il pomodoro canestrino, lo zucchini ripieno richiama addirittura ricordi d'infanzia. Data la stagione estiva, è apprezzabile la scelta di servire fredda una crema di ceci. Il secondo piatto è tradizione stagionale pura con le stringhe (varietà di fagiolino assai diffusa in Lucchesia). La crostata finale è sintesi di gusto e leggerezza. Vini della zona perfettamente abbinati. Serata riuscita.



MAREMMA-GROSSETO
27 luglio 2023

Ristorante "Granaio" di Sandro Rotellini. ●Località Poggio Cavallo Grosseto, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎0564/933046, cell. 393/3324355; sandro.rotellini@gmail.com; coperti 60+120 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì nei mesi invernali. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: antipasto misto mare; risotto alla pescatora; tagliatelle tonno e cipolla rossa; frittura di calamari e gamberi con insalata di finocchi e arance; tortino di ricotta e pere.

I vini in tavola: Fonte Tinta Viognier di Toscana Igt (I Lecci); Butussi Pinot Grigio Ramato Doc Friuli Colli Orientali (Valentino Butussi).

Commenti: Riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Alessandro Bracciali, in un ristorante nel centro di Castiglione della Pescaia, caratterizzato da suggestive volte in pietra. Dal 1997 il ristorante delizia il palato degli ospiti con le specialità più rappresentative della cucina tipica toscana, rivolgendo particolare attenzione alla scelta dei migliori ingredienti, per garantire sempre il massimo della freschezza e della genuinità. La cucina è sicuramente di buon livello, con uso di ma-

terie prime di qualità, e rispecchia la passione riposta dallo chef nella realizzazione delle sue ricette con estro, maestria e fantasia. Tutto ciò ha destato buon interesse negli Accademici e negli ospiti.

SIENA VALDELSA 15 settembre 2023

Ristorante "Bocca d'Ersa" di Giuseppe De Marco e Clara Castucci snc. ●Via Cassia Nord 2/e, Poggibonsi (Siena); ☎0577/983569; info@ristoranteboccadorsa.it, www.ristoranteboccadorsa.it; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7-21 gennaio, 16-30 agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: insalatina di mare, salmone al pepe rosa, bocconcini di cernia e patate, capesante al gratin e flan di baccalà su ricotta di bufala; risotto di mare bianco cremoso; paccheri all'astice; orata in crosta di sale con patate arrosto; profiterole con crema chantilly.

I vini in tavola: Villa Diana Chardonnay Terre di Chieti 2022.

Commenti: Il menu, concertato e illustrato in veste di Simposiaria dall'Accademico Roberto Michelotti, ha riscosso grande gradimento, confermato dall'alto voto finale. In particolare, hanno ricevuto i maggiori consensi i delicati paccheri all'astice e l'orata, freschissima e gustosa. Il servizio si è rivelato puntuale e attento e adeguato è stato giudicato il vino in abbinamento. Complessivamente si è trascorsa insieme una gradevole serata.

VALDARNO ARETINO 29 agosto 2023

Ristorante "Via Roma 7" di Federico Bigliuzzi, in cucina Sabrina Lemos Belterio. ●Via Roma 7, Montevarchi (Arezzo); ☎cell. 338/1212756; federico-bigliuzzi@gmail.com, www.viaroma7.it; coperti 55, inclusi quelli all'aperto. ●Parcheggio comodo; ferie 20 gennaio-20 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: coccoli con prosciutto crudo di Monte San Savino, tartare di controfiletto, crostini neri e crostini al pomodoro fresco; picci all'aglione della Val di Chiana; tagliata di manzo con patate e insalata dolce; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Terre More Maremma Toscana Cabernet Doc (Frescobaldi).

Commenti: Locale accogliente, situato nel centro storico di Montevarchi, in una dimora risalente al 1500. Cucina sobria, di qualità, basata sulla valorizzazione dei prodotti locali, attraverso l'esperienza, italiana ed estera, di una vita dedicata alla ristorazione da parte della cuoca. Particolarmente apprezzati: la tartare di controfiletto e il latte alla portoghese, con cui si è conclusa un'ottima cena.

VALDARNO ARETINO 28 settembre 2023

Ristorante "La Martina" di Susanna Doda, anche in cucina. ●Località Ripaltella, Villa a Sesta Polo Club, Pietraviva-Bucine (Arezzo); ☎055/998285; ristorante.lamartina@hotmail.com, Facebook Ristorante La Martina; Instagram Ristorante La Martina; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 5-18 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: millefoglie di parmigiana di melanzane; ravioli maremmani con pomodorini e pinoli; risotto al gorgonzola e noci; fritto misto alla chiantigiana, pollo, coniglio e verdure; budino di panna al caramello salato e mandorlato croccante.

I vini in tavola: Ripaltella Docg Chianti Superiore (Villa a Sesta).

Commenti: Cucina basata sulla qualificazione ed eccellenza dei prodotti locali. Cibo preparato con maestria e servito con professionalità e cura. Staff pronto e cortese. Il ristorante è gestito dalla famiglia Doda. Situato all'interno del Villa a Sesta Polo & Equestrian Club, uno dei campi da polo più belli d'Europa.

VALDARNO FIORENTINO 15 settembre 2023

Ristorante "Caminetto del Chianti" di Franco Berni, anche in cucina. ●Via della Montagnola, 52 - Strada in Chianti, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8588909, cell. 338/8388824; francobernistia@libero.it, www.ca-

minetodelchianti.it, Instagram; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: antipasti misti toscani; picci all'aglione; ravioli di ricotta e spinaci al sugo di salsiccia e noci; grigliata mista di bistecca, rosticcia e salsicce di San Gimignano; patate intiere fritte; zuccotto.

I vini in tavola: Chianti classico 2021 (Fattoria Castellare).

Commenti: Il ristorante è gestito dal 2017 da Franco Berni, che è anche lo chef. È posto lungo la Chiantigiana, nelle campagne di Strada in Chianti, appena fuori da Impruneta, alle porte di Firenze. Si possono gustare ottimi piatti della cucina toscana, dai picci all'aglione ai cappellacci alla chiantigiana, dalla grigliata di carne alle polpettine della nonna, al baccalà alla fiorentina.

VOLTERRA 24 settembre 2023

Ristorante "Ombra della Sera" di Massimo Fazio e Cinzia Diciotti dal 1986, in cucina Anna Ferrari, Cudla Olena. ●Via Gramsci 70, Volterra (Pisa); ☎0588/86663; www.ombradelaserait; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7.

Le vivande servite: sformatino di verdure; ravioli o pappardelle al cinghiale; tagliata di maiale nostrale con pecorino volterrano; millefoglie con crema e frutti di bosco.

I vini in tavola: Mastio (Azienda MonteRosola).

Commenti: Nel centro storico di Volterra, un locale carino, semplice ma molto ben curato. La struttura è divisa in tre accoglienti sale dove si può gustare una cucina tradizionale. Le pappardelle al cinghiale sono state le più acclamate. Abbastanza nella normalità la tagliata di maiale

nostrale morbido, coperto dal pecorino di Volterra. Gustosissimo e molto ben presentato il millefoglie di crema tiepida e frutti di bosco che ha chiuso splendidamente questa semplice riunione conviviale.



MARCHE

ANCONA 22 settembre 2023

Ristorante "Marcello" di Marcello Nicolini, in cucina Lorenzo Zappi. ●Via Pogio, Portonovo (Ancona); ☎071/801183; info@illaghetto.com, illaghetto.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: alici, carote, lampone e croccante, ricciola e scarola al pompelmo rosa, mazzancolle dell'Adriatico, lampuga affumicata pomodori e burrata, raguse in porchetta, moscioli scoppinati, mazzancolle con guanciale, baccalà all'amatriciana con popcorn di cotenna, guanciale di coda di rospo alla parmigiana, moscioli gratinati alla brace; chitarrine con salsa di moscioli e finocchietto; branzino arrosto con pomodoro e patate; ciambella Gina con zabaione alla creola.

I vini in tavola: Pink Spumante rosato brut (Strologo); Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore (Umani Ronchi).

Commenti: Riuscitissima e bellissima serata nella suggestiva baia di Portonovo tra il verde del Monte Conero e l'azzurro del mare. Il patron Marcello Nicolini e il cuoco Lorenzo Zappi, assieme a tutto il loro staff, hanno fatto trascorrere una serata indimenticabile, con una tecnica che ha esaltato sapori e profumi di una materia prima eccellente, assieme a un servizio impeccabile. Hanno deliziato il palato di tutti i commensali con un mix di antipasti di altissima qualità, un primo piatto che ha entusiasmato e una spigola profumatissima e freschissima; il tutto accompagnato da un abbinamento perfetto dei vini, per una fantastica serata di fine estate.





MARCHE segue

ASCOLI PICENO 13 agosto 2023

Ristorante "Scaletta" di Pizzeria la Scaletta di Romolo Petracci & C. snc, in cucina Mirko Petracci. ●Via Napoli 137, Ascoli Piceno; ☎0736/498841, cell. 339/4765669; p.lascaletta@gmail.com, www.lascalettapizzeria.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: "giro pizza" gourmet (8 tipologie).

Commenti: Come ogni anno, la Delegazione ha rinnovato la tradizione della pizza. La scelta del locale, ha spiegato il Delegato Vittorio Ricci, è stata motivata dalla vivacità imprenditoriale dei responsabili, che hanno perseguito e promosso continue ricerche sugli ingredienti per migliorare il loro prodotto. I numerosi commensali hanno molto apprezzato le varie pizze gourmet, con lievitazione di oltre 72 ore, accompagnate da birre. L'Accademico Leonardo Seghetti ha monopolizzato l'attenzione con un appassionato intervento sui grani e sulle farine di ieri, oggi, domani. È intervenuto anche l'Accademico di Macerata Sauro Vittori, che ha contribuito a elevare il livello culturale dell'incontro.

MACERATA 6 agosto 2023

Ristorante "Due Cigni" di Rosaria e Sandro Morganti, anche in cucina. ●Viale Europa 71, Montecosaro (Macerata); ☎0733/865182, cell. 333/7667077; rosaria@duecigniristorante.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gamberi rosa, foglie di shiso, salsa di lime nero, pesca candita ghiacciata; trucioli Latini in carbonara di moscioli alla saturnia; filetto di orata piastrato, laccatura e insalata di pesca e pomodorini; granita di elicriso e pesca saturnia; riso alla pesca e yogurt con copertura di cioccolato bianco e saturnia.

I vini in tavola: Passerina Marche Igt 2022 (Cherri Spumante rosato brut); Verdicchio dei Castelli di Jesi classico Doc 2022 (Brunori), Moscato Piemonte Doc 2022 (Piero Gatti).

Commenti: Ancora una volta la Delegazione ha voluto dedicare una riunione conviviale alla pesca saturnia che da oltre trent'anni è diventata

prodotto di eccellenza del territorio. Pesca saturnia che però si inserisce come elemento del tutto secondario delle ricette tradizionali senza ovviamente stravolgerne i sapori. E anche questa volta l'iniziativa ha avuto successo, dal momento che erano presenti alla riunione conviviale oltre 50 commensali. Uno degli Accademici ha commentato: "Realizzare ottimi piatti con l'inserimento della pesca saturnia è un miracolo che alla cuoca Rosaria è riuscito molto bene. Brava!".



UMBRIA

PERUGIA

21 settembre 2023

Ristorante "La Locanda Paradiso" di Soc. Agricola Fattoria Paradiso srl, in cucina Lucio Gambacorta. ●Strada Traversa 3, Sant'Egidio, Perugia; ☎329/8396603; info@lalocandaparisado.com, www.lalocandaparisado.com, Facebook, Instagram; coperti 56+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, stracciatella e basilico; terrina di faraona alle nocciole e cipolla caramellata; amuse bouche "Forno Faffa"; mini muffin salato noci e mirtilli; polpettine di ceci e maionese alla paprika affumicata; petto d'anatra, suo umami al Rosso di Montefalco, lamelle di porcini e chips di topinambur; pancetta di manzo brasata al Porto, patate mascé alla rapa rossa; semifreddo all'amaretto con coulis di fragole; ciaramicola Faffa.

I vini in tavola: Figlio della Luna bianco di Torgiano Doc 2022 (Tenute Baldo Agricola); Montefalco rosso Doc 2020 (Colpetrone Tenute del Cerro, Montefalco); Ladies Vino Spumante dolce (Goretti).

Commenti: Per la consegna del premio "Dino Villani" 2023 al "Forno Faffa", la Delegazione si è ritrovata presso questo agriturismo recentemente ristrutturato. A una variegata carrellata di originali antipasti ha fatto seguito un'ottima guancia di

manzo brasata al Porto, vero e proprio cavallo di battaglia dello chef Lucio Gambacorta. Gradito anche il petto d'anatra servito con porcini e topinambur, tubero piacevolmente illustrato dal Simposiarca Giacomo Giorgi. Ottimo l'abbinamento con i vini, in particolare il Figlio della Luna.

SPOLETO 12 luglio 2023

Ristorante "Casaline" di Patrizia Proietti, anche in cucina. ●Frazione Poreta 78, Spoleto (Perugia); ☎0743/521113; lecasaline@gmail.com, www.lecasaline.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: salumi, bruschette, pizza al testo, crostini; strangozzi con tartufo; ravioloni al vitello con granella di pistacchio; cotolette di agnello a scottadito; stufato di cinghiale; frutta assortita.

I vini in tavola: Grechetto Umbria Igt (Colpetrone, Tenute del Cerro); Montefalco rosso Doc (Terre de la Custodia).

Commenti: Una riunione organizzata "al volo" si è rivelata una serata simpatica e spensierata, occasione buona anche per far conoscere due candidati Accademici e per consolidare l'armonia che regna nel gruppo. Ristorante sempre apprezzato in altre occasioni e, anche questa volta, non sono mancate né qualità, né abbondanza. Alla prossima.

SPOLETO 15 settembre 2023

Ristorante "Abbazia Santi Felice e Mauro in Val di Narco" di Sabrina Ricciarelli, in cucina Diego Matarazzo. ●Località Castel San Felice, Sant'Anatolia di Narco (Perugia); ☎0743/613427; www.abbazia.net; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,6.

Le vivande servite: petto d'oca affumicato con tartufo; raviolo con ricotta, lime e pecorino con pomodori confit ed erbe aromatiche; petto di faraona ripieno al tartufo su fonduta di grana; millefoglie crema e cioccolato.

I vini in tavola: Spoleto Trebbiano Spoletino Doc; Montefalco rosso Doc (Cantina Fratelli Pardi).

Commenti: Ambiente ben curato, piacevole e ricco di storia: una stanza

del ristorante con vista sulla grotta ritenuta il primo insediamento dei monaci siriani e una zona dove usciva acqua sulfurea. Antipasto gradevole, parimenti buono il primo, solo la bordatura del raviolo troppo spessa. La carne ben fatta, ma la fonduta era sopra la pietanza, piuttosto che accanto, e copriva un po' il sapore; buono anche il dolce. Il servizio non è stato all'altezza del resto, peccato.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 17 settembre 2023

Ristorante "Il Fiorentino" di Alessia e Alessandro Uccellini. ●Via Luca Pacioli 60, Sansepolcro (Arezzo); ☎055/75742033, cell. 333/3140478; www.ristorantefiorentino.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uova alla mandorla, pancristiano, crostino toscano, schiacciata con l'uva; maltagliati ai fiori di zucca con pancetta croccante; fiori rosa di ricotta e burrata con burro, salvia e noci; sella di vitello con pinoli e uvetta con cicoria saltata; torta carabezzata; salame del re.

I vini in tavola: Prosecco brut rosé Rosa di S. Martino; Rosso Valdimonte (La Palèrna); Sauternes; Nudo Pinot Nero metodo classico (La Palèrna).

Commenti: Elegante e festosa riunione conviviale in onore dei 70 anni dell'Accademia. Presenti vari Delegati dell'Umbria e il CT Guido Schiaroli. Sorprendente l'inizio con uova alla mandorla su conchiglia, in riferimento alla "nascita" dell'Accademia. Un menu ricco e particolare, accompagnato da vini ricercati quali il Sauternes e il Nudo, Pinot nero metodo classico che ha consentito di chiudere la riunione conviviale con un caloroso brindisi augurale.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA 16 settembre 2023

Ristorante "Sapori e Sapere" di Marika Urbani, in cucina Marco Ta-

glione. ●Via Marcello Mastroianni snc, Frosinone; ☎ cell. 348/5475783; Marika_urbani@outlook.it; coperti 45+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16-26 agosto; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: piccoli calamari fritti con zucchine alla scapece, maionese al limone e crema di patate dolci; gnocchetti acqua e farina fatti in casa con scampi e vaniglia; sagne-rete e fagioli di Atina con cozze; grigliata di mare con crema di cicoria nostrana e patate; tiramisù fatto in casa; lingotto di cioccolato ripieno di noccioline e popcorn.

I vini in tavola: La Forma Passerina del Frosinate Igp (Terre Antiche).

Commenti: Piatti estremamente curati e molto gustosi. Locale con un'eccellente carta di vini. Servizio in sala ottimo.

 **ROMA EUR**
21 settembre 2023

Ristorante "The Fish Butcher" di Marco, Walter e Umberto Regolanti, in cucina Marco Regolanti. ●Via del Porto Innocenziano 22, Anzio (Roma); ☎ 06/9844079, cell. 351/8192869; info@thefishbutcher.it, www.thefishbutcher.it; coperti 24+16 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: antipasto di salumaria (prosciutto, guanciale, lonzino di tonno, pesce spada, maccarello reale con diversi livelli di stagionatura e condimenti); amatriciana con guanciale di tonno; carbonara con pancetta di pesce spada; cernia fatta friggere per 20 giorni, servita su fondo bruno ai frutti rossi e accompagnata da verdure di stagione; selezione di dolci.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry (Borgo Canedo - I Gigli); Sauvignon e Chardonnay Venezia Giulia Igt (La Quaglia); Moscato d'Asti Docg.

Commenti: Convivio di eccezionale livello, teso a sperimentare un concept assolutamente originale e innovativo della cucina di mare che si propone di trattare il pesce come se fosse una carne, attraverso processi di stagionatura e frollatura particolarissimi. Le valutazioni non potevano che essere unanimi e più che lusinghiere per tutti i piatti del menu concordato con il Simposiarca, Vice Delegato Enzo Paganì. Attenta selezione i vini; servizio

di ottimo livello e soprattutto squisita ospitalità di Marco, Walter e Umberto, che si sono trattiene con i commensali per tutta la durata del convivio, fornendo ogni tipo di supporto e ampie delucidazioni in risposta alle ripetute domande.



ABRUZZO

 **ATRI**
24 settembre 2023

Ristorante "Tenuta Collevicchio" a gestione familiare, in cucina Rosalba Evangelista. ●Atri Contrada da Cagno, Atri (Teramo); ☎ cell. 335/7711490; alicecollevicchio@alice.it; coperti 90+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: formaggio semi-stagionato, giuncata, frittata di peperoni e uova, salsiccia di carne, filetto di lonza, culatello, frittelle, bollito di vitello in salsa verde, insalata di farro, insalata di ceci; ravioli di ricotta con funghi e salsiccia; arrosto misto; agnello, maiale, tagliata; contorni; dolce della casa.

I vini in tavola: Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo Doc (Cantina Ruggieri).

Commenti: Pranzo gradevole sia per l'ospitalità sia per il servizio accurato e professionale, attento alle esigenze dei commensali. Simposiarca l'Accademico Aurelio Menozzi, che ha presentato il menu, apprezzato per la sua genuinità all'insegna della tradizione. Il Delegato Antonio Moscanese Santori ha relazionato sui 70 anni dell'Accademia, sull'importanza dell'Associazione e di come sia diventata negli anni un'Istituzione rilevante e indispensabile per il nostro Paese. La foto, con la consegna del guidoncino della Delegazione al titolare, ha concluso la piacevole giornata.

 **CHIETI**
20 settembre 2023

Ristorante "Vignale" della famiglia Martino, in cucina Leonardo Marti-

no. ●Via Giardino 117, Rapino (Chieti); ☎ 0871/84200, cell. 338/9877160; ristoranteilvignale@libero.it, www.ristoranteilvignale.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: crostino con stracciatella, fior di latte e alici, tar-telletta di riso e verdure, salsa di zafferano e zucchine, pizzetta frita con peperoni arrosto, fico con caramello, melanzana alla parmigiana, pera gratinata con formaggi, pistacchio e cipolla rossa; risottino con rape rosse e taleggio; millefoglie di manzo, patate al forno, cime di rapa con aglio, olio e peperoncino; torta al frutto della passione; pasticcio di rapino.

I vini in tavola: Venere Bio Spumante Trabocco Abruzzo Doc (Vin.Co); Torre Raone, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2022 (Tenuta Torre Raone).

Commenti: Il Simposiarca Paolo Cacciagrano, sposando appieno la filosofia dei fratelli Martino, ha presentato una riunione conviviale originale che, partendo dagli ingredienti del territorio, ha spaziato con abbinamenti inediti, sapientemente accostati per un menu di grande impatto, visivo e gustativo. La serata è stata anche l'occasione per riscoprire uno dei dolci delle zone interne abruzzesi presentato da Giustino De Nardis, cultore delle tradizioni rapinesi: un dolce che ha origini costiere e che, tramite passaggi di tavola nobiliare in tavola nobiliare ha raggiunto la montagna trasformandosi, ma mantenendo il gusto unico della storia.

 **PESCARA**
15 settembre 2023

Ristorante "Soms" di SOMS (Società operaia di mutuo soccorso), in cucina Moreno D'Antuono. ●Via Piave 61, Pescara; ☎ cell. 345/1650853; www.somsristorante.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: fiadone, galantina a modo mio, uovo con spuma di parmigiano e tartufo nero estivo; chitarra alla teramana; collo di maialino al vino bianco e finocchietto, con purè di patate all'olio extravergine e verdure di foglia; tagliata di frutta fresca di stagione e gelato ai lamponi.

I vini in tavola: Passerina spumante brut; Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2022 (Valle Reale).

Commenti: Attento Simposiarca della serata è stato l'Accademico Giuseppe Di Croce e argomento della relazione è stato: "La conservazione degli alimenti". Brillante relatrice, autrice di numerose pubblicazioni, è stata la dottoressa Laura Rossi ricercatrice CREA Alimenti (Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi economica agraria) che ha spiegato l'importanza della conservazione dei cibi per evitare lo spreco alimentare sia con metodi tradizionali (sott'olio, sott'aceto, fermentati), sia con metodi innovativi. Inoltre, molto importanti sono stati i consigli sulla disposizione corretta degli alimenti nei vari scomparti del frigorifero.

 **SULMONA**
22 settembre 2023

Ristorante "Mercato Pratola Centrale" di Mario Ferrini, in cucina Giuseppe Marcantonio. ●Strada Statale 5, Pratola Peligna (L'Aquila); ☎ 0864/238183, cell. 340/3301260; info@mercato-pratolacentrale.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì; a pranzo (dal martedì al venerdì). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tortino di scamorza con pera al Montepulciano Doc e verdure in agrodolce su crema d'aglio rosso di Sulmona e miele di castagno; spaghetti fatti in casa ai sapori dell'orto e bosco con gocce di miele millefiori; pluma di suino italiano in confit, laccato al miele di acacia su soffice di patata Dop; torta di carote in salsa allo zafferano di Navelli e gelato al miele.

I vini in tavola: Lapis Rosato Colline Teatine Igt (Dora Sarchese, Ortona).

Commenti: Dopo un interessante convegno sul miele, è seguita la riunione conviviale. La Simposiarca Carmela, insieme al cuoco Giuseppe, ha scelto un interessante e innovativo menu usando tutti mieli biologici provenienti dall'azienda Colle Salera di Pratola Peligna. Tutte le pietanze, dall'antipasto, allo spaghetti ai ribes e alla pluma di maiale hanno avuto il plauso dei commensali. Il dolce, realizzato dalla Scuola Albergiera di Roccaraso, è stato molto apprezzato. Durante la serata sono state consegnate, dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, le insegne a Giuseppe Rapone, alla presenza dei Delegati abruzzesi. La serata si è conclusa con i ringraziamenti e i saluti del Delegato.



ABRUZZO segue

TERAMO 6 luglio 2023

Ristorante "Biocore 2" a gestione familiare. ●Via Colledoro snc Giulianova (Teramo); ☎cell. 346/4359587; welcome@biocoreworld.com, www.biocoreworld.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pizzette rustiche di grano di solina; con grani di solina-saragolla; pallotte cace e ove, pane unto, panzanella croccante; farro risottato con lime, menta e datterino giallo (grano monococco); cannoli di crespelle, ricotta di pecora e orapi (grano di solina); maltagliati ai porcini e tartufo estivo (grano Senatore Capelli); buffet di frutta; buffet di dolci artigianali: cake pops con farina di solina e noci tritate, mini cheesecake al farro integrale monococco e topping ai frutti di bosco; cestini di pasta frolla con farina di jervicella ripieni di *namelaka* alle nocciole; mini pavlove con panna montata e frutta fresca.

I vini in tavola: vini della Cantina Core.

Commenti: "I cereali autoctoni: tendenze e prospettive". È questo il tema del convegno organizzato a Giulianova, presso l'agriturismo Bio Core, dalla Delegazione insieme con l'Università di Teramo e con l'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga. Dopo l'introduzione del Delegato Claudio D'Archivio e i saluti istituzionali di Nicola D'Auria, CT Abruzzo, di Jwan Costantini Sindaco di Giulianova e del Vescovo di Teramo-Atri Lorenzo Leuzzi, coordinati dal Rettore dell'Università di Teramo Dino Mastrocola, hanno relazionato il Presidente dell'Ente Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra nonché i docenti alla Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agroalimentari e ambientali.



MOLISE

TERMOLI 28 luglio 2023

Ristorante "Miriana Lanzone" di Miriana Lanzone. ●Largo del Tempio 17, San Giacomo degli Schiavoni (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 392/5061610; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cuoppo di frittura di calamaretti, disco di patate con pesce azzurro dell'Adriatico e cipollina caramellata, corona di lattughina, aria di prezzemolo, stick croccanti e colatura salsa agrumata, crostone con razza, crostacei e verdurina di campo; maccheroncini di Campofilone con scampi, granchi, cicale e gamberetti; gallinella di mare al forno; croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Naonis Jadér cuvé Friuli brut (Delizia); Kirùna Pecorino lgt (Torri Cantine).

Commenti: Riunione conviviale pre-estiva, organizzata presso un noto ristorante nell'immediato *hinterland* termolese. Raffinato l'allestimento del tavolo a ferro di cavallo, apparecchiato nel *dehors* sito nell'accogliente piazzetta antistante il locale. Il Delegato, in questa felice e particolare occasione, a un giorno dal compimento dei 70 anni dell'Accademia, ha voluto brindare augurando lunga vita al sodalizio, soffermandosi poi sui valori e le finalità dell'Accademia e sulle numerose nuove iniziative volute dal Presidente

Petroni. Apprezzatissime tutte le pietanze del menu a base di freschissimo pesce locale, realizzate con grande maestria dalla cuoca Miriana.



CAMPANIA

SALERNO 31 luglio 2023

Ristorante "LunaMe" di Ciel Srl, in cucina Alessandro Memoli. ●Via Generale Clark, Salerno; ☎089/9762316, cell. 328/7778409; infoluname@gmail.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (solo in inverno); ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di polpo e patate, polpette di alici, millefoglie di melanzane; zuppeta di moscardini; risotto alla pescatora; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Falanghina lgt Campania San Salvatore (Cantina San Salvatore).

Commenti: Nella calda serata di fine luglio, gli Accademici si sono rilassati nella splendida terrazza sul mare del ristorante "LunaMe", dove la proprietaria, Cristiana Lorito, li ha accolti con gentilezza e garbo, proponendo gustose pietanze marinare. Al calar della luna, si è conclusa la riunione conviviale con un corale brindisi all'Accademia, non mancando di ringraziare la signora Cristiana.



PUGLIA

BARI 27 settembre 2023

Ristorante "Biancofiore" di Diego Biancofiore, in cucina Giacinto Fanel-

li. ●Corso Vittorio Emanuele II 13, Bari; ☎080/5235446, cell. 340/8946354; biancofiorediego@libero.it, www.biancofiore.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: Terra: mini tartare di fassona con pomodoro secco, zucchine marinate e mandorle, melanzana fondente, frisella pugliese con stracciatella e pomodoro secco; ravioli con burrata su crema di pomodoro al forno e mandorle tostate. Mare: polpo al vapore con mousse di olive e verdure in agro, polpetta di polpo e crema di pomodoro, merluzzo con gazpacho pugliese; pasta mista al ragù di scorfano; mousse di ricotta, cialda croccante alle mandorle e polvere di liquirizia.

I vini in tavola: Primitivo Rosato Salento lgt (L'Archetipo).

Commenti: Serata particolarmente lieta per la Delegazione riunitasi nel ristorante di Diego Biancofiore. È stata infatti l'occasione per consegnare il Diploma di Buona Cucina al padrone di casa, nonché per dare il benvenuto ufficiale (con relativo kit) al nuovo Accademico Francesco Ruffano, da tutti accolto molto calorosamente. Anche le due proposte gastronomiche, equamente divise tra mare e terra, sono state in larga misura apprezzate dai numerosi partecipanti, con punte di eccellenza, come nel caso della pasta mista al ragù di scorfano e del delizioso dessert.

BRINDISI 4 agosto 2023

Ristorante "Al Pescatore" di Patrizia Lorzio, anche in cucina. ●Via Petrolla 85 Villanova, Ostuni (Brindisi); ☎cell. 338/9001320; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai (maggio - agosto). Aperto solo la domenica a pranzo (settembre-aprile). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: alici marinate, insalata di mare, cozze gratinate; fritto di fiori di zuccina e polpo; cozze in pinzimonio; burratina al gambero; grigliata del pescato del giorno; frittura di paranza; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Vino Spumante extra dry bianco Solo (Soloperto); Negroamaro Rosato Puglia lgt (Cantele).



Commenti: Riunione conviviale agostana per le Delegazioni di Brindisi e Valle d'Itria. Dopo un prologo nel quale si è ricordata la recente data del settantennale dell'Accademia, con le iniziative intraprese per la sua celebrazione, sono stati consegnati a due Accademici gli attestati dei 25 anni di appartenenza al sodalizio e il distintivo di adesione con il materiale associativo. Di seguito ha avuto luogo la cena con una buona presenza di Accademici e alcuni ospiti. Il ristorante, come da nome, vocato a preparazioni marinare, ha presentato portate che hanno incontrato il plauso dei più, per la qualità della materia prima e la sua elaborazione.

 **VALLE D'ITRIA**
18 settembre 2023

Ristorante "Il Cucco" di Giuseppe Giorgio Rubino, in cucina Domenico Semeraro. ● Corso Umberto I 137, Cisternino (Brindisi); ☎080/4449064; info@enotecailcucco.it; coperti 60+90 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie tra gennaio/febbraio; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: salmone marinato alla rapa rossa e salsa guacamole, flan di cavolo rosso su crema di caciocavallo podolico; risotto agli asparagi; tartare di scampi e polvere di aglio nero; merluzzo su vellutata di zucchine, chips di patate e cipolla in agrodolce; brownie al cioccolato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Metiusco rosato Igt Salento (Palamà); Tuffano Igt (Colli della Murgia, Gravina di Puglia).

Commenti: Il ristorante, scelto dal Vice Delegato e Simposiarca Antonio Caggiano, è sito nel cuore del centro storico di uno dei borghi più belli d'Italia, Cisternino, con affaccio sulla Valle d'Itria, patrimonio Unesco. La riunione conviviale è stata dedicata all'ingresso di tre Accademiche: Giuliana Clemente, Angela Cupertino ed Elisabetta Cuscito. A loro un affettuoso benvenuto e tanti auguri.



Il convivio è stato molto apprezzato per il menu interessante e sfizioso. I piatti, curati nella presentazione, sono risultati equilibrati e armoniosi al palato e sapientemente cucinati dal giovane cuoco che ha ricevuto un caloroso applauso dai commensali e la vetrofania dalla Delegata. Servizio gentile e celere.



BASILICATA

 **MATERA**
6 agosto 2023

Ristorante "Pietra Viva" di Fabio Margiotta e Gianluca Ciccimarra, in cucina Gianluca Ciccimarra. ● Via Fiorentini 48, Matera; ☎0835/236478, cell. 327/0064993; pietravivaristorante@libero.it, www.pietra-viva-srl.business.site, Instagram; coperti 40+25 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie 20 febbraio-10 marzo; giorno di chiusura giovedì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: peperoni crudi, tortino di zucchine gratinato; spaghetti e fagiolini occhipinti con ragù di pomodoro fresco e cacio ricotta grattugiato; coniglio brasato all'alloro, verdure grigliate e patate al forno; sporcammus alla crema.

I vini in tavola: Perle di Cerentino, Falanghina spumantizzata brut (Azienda Vinicola Colli Cerentino).

Commenti: Fabio e Gianluca hanno entusiasmo e voglia di crescere: nel menu il loro piatto preferito, il coniglio all'alloro, pietanza rara nei ristoranti materani, ma molto presente nella cucina antica, con le sue carni dal sapore delicato, a basso contenuto di colesterolo e alto apporto proteico, spesso allevato e macellato in casa. Tipici gli spaghetti con una singolare varietà di fagiolini lunghi e sottili. I piatti serviti, semplici nella loro elaborazione, hanno mostrato cura nella preparazione e nella presentazione, con materie prime di ottima qualità. In chiusura gli sporcammus, preparati al momento con una pasta sfoglia fragrante e croccante, farcita con una profumatissima crema pasticciera.



SICILIA

 **CANICATTI**
21 luglio 2023

Ristorante "El Sombrero" di Serafino Cusumano. ● Contrada Safarello S.S. 115, Licata (Agrigento); ☎0922/804232, cell. 379/1173240; nuovasombrero@gmail.com, www.ristorantesombrero-licata.it; coperti 200+450 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì (mai in estate). ● Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di mare, salmone marinato, pesce spada marinato, alici marinati, involtino di pesce spada, frittella di neonata, spata in pastella, couscous, caponata di pesce, cozze al limone, polpette di pesce spada al sugo, arancina al nero di seppia; risotto allo scoglio; maccheroncini con pesce spada e melanzana; ravioli di cernia in crema di ciliegino e pistacchio; sorbetto al limone; torta di crema gialla.

I vini in tavola: Branciforte (Firriato).

Commenti: Riunione conviviale piacevolissima, organizzata in un locale molto accogliente, all'aperto, a pochi passi dal mare, tra palme e luci soffuse, con cena a bordo piscina. Simposiarca Rita Mazzarino. Dopo il saluto della Delegata Rosetta Cartella, l'Accademico Angelo Ferrante ha

relazionato brillantemente sul pesce azzurro. Ottimi i piatti a base di pesce fresco. Personale attento. Molto cortese il gestore.

 **CANICATTI**
26 agosto 2023

Ristorante "La Taberna" di Campanella, Destro, Borsellino srl. ● Via Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/948826, cell. 328/9759745; la-taberna@virgilio.it, www.lataberna-racalmuto.it; coperti 100+90 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1 settimana tra settembre e ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: pizza "facci di vecchia", schiacciate condite, caponata, barbabietole, zucchine ripiene, insalata di patate, couscous di verdure, carpaccio, funghi ripieni, patate a ventaglio, lingua in salsa verde, arancine, cestino di panelle; busiate al pesto siciliano, burrata e mandorle tostate; salsicce, polpette; insalata verde; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: La Ferla Nero D'Avola Sicilia Doc (CVA).

Commenti: Riunione conviviale ruscitissima, organizzata all'aperto, nel bellissimo giardino del ristorante sciascano per antonomasia. Luogo luculliano di antiche tradizioni siciliane. Cibi prelibati, cortesia e disponibilità dei gestori e del personale di sala. Simposiarca Salvatore Lauricella. Relatore Enzo Sardo, scrittore e saggista, sul tema: "Il menu sciascano".

 **MESSINA**
23 settembre 2023

Ristorante "Best Western Plus Hotel Terre di Eolo" di Filippo Segreto, in cucina Joseph Donzi. ● Via Nazio-





SICILIA segue

nale S.S. 113 km 70,920, Tindari/Patti (Messina); ☎0941/317707; info@terredieolo.it, www.terredieolo.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: quenelle di salmone e ricotta su coulis di pomodoro e bottarga di tonno, tonno scottato al sesamo bianco con mostarda di cipolla rossa e marmellata di peperoncino, carpaccio di ricciola con salvia e fichi d'India; garganelli con pesto di limone; tartare di pesce spada al basilico, lime e pepe rosa; gnocchetti di patate al nero di seppia con astice del Mediterraneo; ricciola in olio cottura con vellutata di pisellini, patate al vapore e salsa al prezzemolo; dessert.

I vini in tavola: Migrante Malvasia secco; Imperium Mamertino Doc (entrambi Antica Tindari).

Commenti: Unanime la valutazione di eccellenza da parte degli Accademici per le preparazioni a base di pesce, prevalentemente locale e stagionale, nelle quali si combinano sorprendentemente spezie, frutta e ortaggi di Sicilia. Ottimi entrambi i primi: delicato il sapore dei garganelli, forte e deciso quello degli gnocchetti e, come non sempre accade, appropriata la proposta dei vini serviti. Il sapore della pietanza di ricciola, cotta appena, ha visto protagonista l'olio di cottura, prodotto dalla casa. Molto cortese, puntuale e professionale il servizio. Ambiente elegante nel giardino di una dimora padronale ultra-secolare con vista sulle Isole Eolie.

 **RAGUSA**
21 luglio 2023

Ristorante "Vota Vota" di Causarano & Colombo, in cucina Giuseppe Causarano e Antonio Colombo. ●Lungomare Andrea Doria 48, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎cell. 334/1426962; info@votavota.it, www.votavota.it, Facebook, i Instagram; coperti 60+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: Raffaello al nero di seppia, cozza gratinata al vecchio samperi, parmigiana, paninetto cotto al vapore con alalunga affumicata, zenzero e burro, totanetti scottati su spremuta di datterino di Scidi, burrata di bufala ragusana e pane tostato; risotto aringa e melagrana; ombrina con estratto di prezzemolo e verdu-

re in acquaponica; cassata di ricotta ovina con gelato all'arancia candita.

I vini in tavola: Murgo brut 2021 (Az. Agr. E. Scammacca del Murgo); Valcanzjria 2021 (Gulfi).

Commenti: Bella serata di mezza estate affollata di Accademici guidati dalla Simposiarca Sara Cappello Bel-luaro. Grande impegno degli chef e del personale di sala, encomiabili. Sapori assolutamente di mare dall'antipasto, al risotto, all'ombrina hanno riscosso il plauso e l'apprezzamento di tutti gli Accademici. Una menzione particolare al risotto mantecato con aringa e melagrana, di grande equilibrio e sapidità. Sicuramente una realtà in grande crescita. Complimenti.



SARDEGNA

 **GALLURA**
23 settembre 2023

Ristorante "Borgo Smeraldo" della famiglia Zago, in cucina Agostino Simeone. ●Strada di Monticanaglia km 4,200 - Monticanaglia, Arzachena (Sassari); ☎0789/1776884; info@borgosmeraldo.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie autunno/inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: seadas di mare, gazpacho e mostarda di cipolle rosse; fregula in guazzetto di rana pescatrice, pomodorini e pesto; tataki di tonno rosso in arrostito di guanciale, purea di kiwi e lime; dessert con croccante di filindeu, crema di zabaione, savoiardo, cioccolato e frutti rossi.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Tenuta Zago Gasparini); Vermentino di Gallura Docg Branu (Surrui); Rosso Bruno (Tenuta Zago Gasparini).

Commenti: La struttura è di recente ristrutturazione (2022) a cura della famiglia trevigiana Zago, in cucina lo chef Agostino Simeone, attuale presidente dell'Associazione cuochi Gallura. L'eleganza regna padrona anche a tavola, dove lo chef interpreta

la tradizione sarda declinando i piatti tipici in estrose varianti come le seadas di mare, la fregula o il croccante di filindeu. Gli Accademici hanno ben valutato la cucina e l'ospitalità. Durante la riunione conviviale è stato presentato il progetto Abisso, un formaggio impastato con l'acqua di mare prodotto da un caseificio di Cardedu.



EUROPA

GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**
19 settembre 2023

Ristorante "Piccolo Principe" di Francesca Gridelli, Federico Gridelli, Tonino Gaudino, Jessica Raimondi, in cucina Giuseppe Bagnato, Giovanni Polite-la. ●Kapuzinerstraße 48, Monaco di Baviera; ☎0049/897213450; www.instagram.com/ilpiccoloprincipe_muenchen; coperti 47+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di polpo con verdure di stagione; fettuccine salsiccia e funghi porcini; orata in potacchio; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Donna Orgilla, Offida Pecorino Docg biologico 2021; Terre di Giobbe, Rosso Piceno Superiore Doc biologico 2019 (Azienda Agricola Fiorano).

Commenti: Il menu propone preparazioni semplici e schiette dell'Italia

centrale, come pure una selezione di antipasti, presentati in un grande vetrina al bancone. Particolarmente apprezzate le fettuccine salsiccia e funghi e l'orata croccante, una variazione della ricetta in potacchio.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
10 settembre 2023

Ristorante "Aroma" di Jan Leune, Elisa Leune, Pasquale Carfora, in cucina Pasquale Carfora. ●Kerkweg 1, Vaassen; ☎0031/578571382, cell. 0031/0612328370; information@restaurant-aroma.nl, www.restaurant-aroma.nl; coperti 24+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; a pranzo giovedì e venerdì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane, sarde in saor, olive; zucchini alla scapece; bottoni alla genovese; spigola all'acqua pazza; delizia al limone.

I vini in tavola: X-Dry Time 2022 (Bortolotti); Greco Beneventano Igp 2021 (Masseria Frattasi); Dune Circeo Doc Bianco 2021 (Cantina Sant'Andrea); Kia Ros Nero di Troia Igt Puglia rosato 2019 (Domus Hortae); Casarito Moscato d'Asti Docg 2022 (Acquesi).

Commenti: La piacevole accoglienza sulla stupenda terrazza, da parte dello chef-patron Pasquale Carfora e della compagna Elisa Leune, ha messo subito tutti a proprio agio. Gli stuzzichini riportano alle emozioni di pietanze tradizionali, ma come preparazione e presentazione sbalordiscono le aspettative di molti, come le olive nere e verdi costruite con una parte esterna di cioccolato ma ripiene di succo di olive. La spigola all'acqua pazza, capolavoro di sapori, tecniche e presentazione. Complimenti anche ai sommelier Eli-



sa e Martin per i perfetti abbinamenti dei vini. Simposiarca Stijn Terlingen.

PORTOGALLO

LISBONA

18 luglio 2023

Ristorante "Benini Saponi di Genova" di Victor Alain Barreto, in cucina Anna-maria Benini. ●Rua a Gazeta d'Oeiras 8, Oeiras; ☎00351/938840667; reservas@benini.pt, www.benini.pt; coperti 55+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: focaccia al formaggio tipo Recco; trofie al pesto; ravioli al sugo; orata alla ligure; semifreddo panera.

I vini in tavola: Gavi Docg (Fontanafredda); Falanghina (Capoforte).

Commenti: Cucina ligure, seria e di qualità. Ospite l'addetto Commerciale dell'Ambasciata italiana dottor Maurizio Crocciatelli che, essendo genovese, ha tenuto una presentazione della cucina ligure. Dei piatti serviti, ottima la focaccia al formaggio, omaggiando quella di Recco, e molto buoni tutti gli altri, con particolare menzione per le trofie al pesto. Vini da migliorare. Ambiente ottimo.

SVEZIA

STOCOLMA

29 agosto 2023

Ristorante "Corazza" di Daniela Corazza e Pablo La Torre, in cucina Daniela Corazza. ●Rörstrandsgatan 3 113 41, Stoccolma; ☎0046/730469151; info@trattoriacorazza.se, www.trattoriacorazza.se; coperti 46+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane intorno a Capodanno; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: vitello con crema di tonno e capperi; tagliolini al gambero rosso di Mazara con pomodorini e Prosecco; filetto di merluzzo con pomodorini piccadilly, olive, capperi e aglio guarnito da patate e asparagi; noce di vitello saltata al burro e vino bianco accompagnata da funghi all'aglio; cannoli siciliani con crema di pistacchio e arancia.

I vini in tavola: Prosecco millesimato 2022 (Stocco); Grillo 2022 Sicilia Doc (Alessandro di Camporeale); Langhe Doc bianco (Ruggeri Corsini).

Commenti: I gestori, provenienti da Pordenone, propongono una cucina tradizionale casalinga. Tutti gli Accademici hanno gustato un ottimo vitello tonnato come antipasto. Notevoli i tagliolini con i veri gamberi rossi di Mazara che si fanno arrivare da un amico pescatore in Sicilia. Buoni i due secondi, con una speciale menzione per il merluzzo, sempre d'ispirazione siciliana. Splendidi i ricchi cannoli. Corretto abbinamento del vino con una nota speciale per un godibile Langhe bianco. Servizio professionale e premuroso che ha allietato la serata, durante la quale sono stati consegnati gli attestati di benvenuto a due nuovi Accademici.

SVIZZERA

LOSANNA-VENNES

13 luglio 2023

Ristorante "Vesuvio" di Massimo Sacco, in cucina Massimo Sacco e la sua brigata. ●Place de la Belle Maison 3, Lucens; ☎0041/219066175, cell. 0041/789141458; pizzavesuviovd@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica a pranzo e lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: fiore di zucca fritto, zeppole di pasta cresciuta con e senza acciuga, stoccafisso in pastella, palle di riso, frittata di pasta, bruschetta al pomodoro pachino (aggiunta dallo chef); pizze e calzoni a scelta; duo di dolci: torta caprese e pastiera napoletana.

I vini in tavola: Fiano Sannio Dop 2021 (Fontanavecchia); Aglianico del Sannio Dop 2017 (Ca' Stelle); Falanghina del Sannio Dop, Spumante special edition, Vigne Sannite (Torre Venere, Castelvenere).

Commenti: Simpatica e calorosa riunione conviviale, onorata dalla

presenza del Sindaco di Lucens, e allietata da melodie napoletane. Della cucina di strada della tradizione napoletana sono state apprezzate le palle di riso e la frittata di pasta, per la ricchezza dei sapori, meno lo stoccafisso in pastella, risultato un po' stoppaccioso; delle pizze e dei calzoni è stata da tutti rilevata la bontà della pasta, lievitata a regola d'arte, e l'equilibrio dei condimenti. Riuscite la torta caprese e la pastiera napoletana. Apprezzati gli abbinamenti dei vini. Il servizio di sala, entusiasta e sorridente, ha avuto bisogno di qualche suggerimento del Delegato per i tempi del servizio.

SVIZZERA ITALIANA

12 settembre 2023

Ristorante "Orologio" di Gastro Nizzola SA, in cucina Emilio Pinna, Gabriel Villares, Marco Andolfatto. ●Via Nizzola 2, Lugano; ☎0041/919232338, cell. 0041/794137553; alex.moscatelli@orologiogroup.ch, www.ristoranteorologio.ch; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie luglio e agosto chiusura serale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: antipasto alla Maria Luigia (stuzzichino), carpaccio ai porcini, tartine di caccia, fegato d'oca, finocchi alla panna; zuppa di lenticchie ai marroni; farfalle fucsia; gnocchi al gorgonzola e pistacchio; maialino al forno con ripieno di castagne; gelato alla vaniglia e menta.

I vini in tavola: Bianco della Piana 2022; Riserva del Ronco 2021; Riva del Tasso 2021 (tutti della Cantina Pelossi SA, Pazzallo).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta presso l'iconico "Orologio", uno dei ristoranti più conosciuti e frequentati da coloro che vivono oppure visitano Lugano. È diretto da Alex Moscatelli che, dopo un'accurata ristrutturazione,

continua la consolidata tradizione quale ristorante di prestigio. Le ricette sono state selezionate da alcuni dei più irresistibili libri di Ugo Tognazzi: *L'abbuffone*, *Il Rigettario* e *Afrodite in cucina*. Tra un piatto e l'altro son fluiti i racconti dell'Accademico onorario Salvatore Maria Fares e del Simposiarca Alberto Martinelli, che hanno condiviso con i 41 ospiti una serie di curiosità, aneddoti e leggende che circondano l'istrionico attore. Un successo!

ZURIGO

20 settembre 2023

Ristorante "Positano" di Raffaele Fusco. ●Stampfenbachstrasse 6, Zurigo; ☎0041/432437610; info@positano.ch, www.positano.ch; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: tonno sveltato; tagliatelle agumate al ragu di vitello; tentacolo di polpo alla griglia con pure di patate, olive taggiasche e scarole; filetto di branzino alla griglia con caponata di verdure; tiramisù classico; panna cotta alla vaniglia.

I vini in tavola: Pietracalda Fiano di Avellino Docg; Visione Campania Rosato Igt (entrambi Feudi di San Gregorio).

Commenti: Dopo alcuni anni di gestione piuttosto anonima, il ristorante "Positano" passa nelle mani di Raffaele Fusco, napoletano doc, che può portare la sua pluriennale esperienza e passione per la cucina italiana. Con ingredienti di alta qualità e ricette tradizionali, la cucina crea esperienze di gusto e un senso di "artigianalità" grazie alla pasta fatta a mano e trafilata al bronzo e agli impasti delle pizze, lievitati naturalmente per almeno 72 ore. La prima riunione conviviale dopo le vacanze estive si è svolta serenamente e ha visto la presenza, come ospite, di Andrea Marchesano dell'Istituto del Commercio Estero presso l'Ambasciata d'Italia a Berna.

UNGHERIA

BUDAPEST

21 settembre 2023

Ristorante "Ok Italia Arena" di Sirio Masier, Gianpietro Tosseghini, in cucina Andrea Dal Gesso. ●Kerepesi ut 9, Budapest; ☎0036/12102154; okitalia.arena@gmail.com, www.okayitalia.hu, m.facebook.com - Okay Italia Are-





EUROPA segue

na Plaza; coperti 75. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 24-25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fantasia di bruschettine, tartare di tonno rosso e avocado; strozzapreti al branzino e zucchine; tonno rosso in crosta di pistacchio con insalatina di finocchi e arance; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco Doc Mille-simato (Vigna Lisa); Villa Angela Marche Igt Passerina 2020 (Velenosi); Fior di Lago 2021 (Bulgarini); Pinot Nero rosé Dop 2021 (Ca' di Frara).

Commenti: Parte di una catena di 4 ristoranti, il locale è situato strategicamente all'interno di uno dei maggiori centri commerciali di Budapest. Il menu è stagionalmente aggiornato con ingredienti di primissima qualità e offre, a prezzo adeguato, una vasta selezione di pietanze, sia della tipica tradizione italiana, sia rivisitati. La proposta conviviale concordata tra la Simposiarca Ilona David e lo chef ha rispettato le aspettative dei commensali per armonia di gusti e combinazione di sapori. Il Vice Delegato Alessandro Balli ha relazionato sul tema: "Accoppiare con gusto. Cibo e vino: l'arte di un abbinamento perfetto". Eccellente e cordiale il servizio. Perfetto e di qualità l'abbinamento dei vini serviti.



NEL MONDO

AUSTRALIA

BRISBANE

13 settembre 2023

Ristorante "Rosmarino" di Andrea Gatti e Lauren Smith, in cucina Dario Manca. ●McLachlan Street 6, Fortitude Valley, Brisbane; ☎0061/402159238; dine@rosmarino.com.au; coperti 50+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì. A pranzo dal martedì al giovedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: salumi con schiacciata; fusilli in brodo di pollo

mantecati con burro di castagne, burro di tartufo nero e pecorino; risotto (riso Carnaroli riserva San Massimo) con parmigiano reggiano, cucunci e salsa di vino rosso; petto di quaglia saltato in padella e coscia di quaglia frita; torta al cioccolato con ganache al cioccolato bianco, amaretti sbriciolati e gelato fior di latte.

I vini in tavola: Noai Prosecco brut NV (Colesel); Aliotto Toscana Igt 2019 (Tenute Lunelli); Regret Langhe Nebbiolo Doc 2020 (Monchiero Carbone); Full Rich Doce 3 anni Madeira (Henriques & Henriques).

Commenti: Il Delegato Santo Santoro ha riunito gli Accademici per degustare la cucina dello chef Dario Manca. Lo stile culinario è essenziale e offre il gusto dei veri sapori d'Italia. I piatti, di grande mano per originalità, equilibrio e nettezza dei sapori, mostrano un'analisi evidente di tutte le possibili espressioni, strutturate e destrutturate, di un singolo ingrediente, in una ricerca che conduce al "piatto ideale". In particolare, ha piacevolmente sorpreso la punta sapida dei cucunci nel risotto. Ottima la scelta dei vini operata dal proprietario, Andrea Gatti. Alla fine della riunione conviviale, il Delegato ha consegnato al cuoco e al proprietario il piatto dell'Accademia.

BRASILE

FORTALEZA

10 agosto 2023

Ristorante "DOC trattoria & wine bar" di DOC trattoria e wine bar Ltda., in cucina Simone Brunelli. ●Rua Ana Bilhar, 1173, Fortaleza; ☎0055/85981048800, cell. 0055/85981048800; contato@doctrattoriaewinebar.com.br, www.doctrattoriaewinebar.com.br, @doctrattoriaewinebar; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: trancetti di tonno mango e avocado; cappelletti al formaggio e tartufo; lombo di baccalà con ceci; tiramisù alla moda dello chef.

I vini in tavola: 765 Jacur Spumante brut (Bernardi); Grillo Sicilia Dop (Corte Camari); Barbera d'Asti Docg (Suoi - Villa Montisel).

Commenti: Il progetto ambizioso di Luca Lunghi e Lissandro Turatti: far vivere la cucina italiana in un angolo della città di Fortaleza. Una pro-

posta enogastronomica completa e intrigante, servita in un ambiente sorprendente la cui caratteristica principale sono i riferimenti all'arte e alla cultura italiana.

STATI UNITI D'AMERICA

WASHINGTON D.C.

7 settembre 2023

Ristorante "La Casina DC" di La Casina, in cucina Angela e Fabrizio Costantini. ●327 7th St SE, Washington, D.C. 20003, Washington; ☎001/2025165100; lacasinadc@gmail.com, www.lacasinadc.com, www.facebook.com/LaCasinaDC; www.instagram.com/lacasinadc; coperti 24+12-15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: chips al pecorino, suppli alla romana, suppli cacio e pepe, pinsa alla porchetta (porchetta romana, olio d'oliva al tartufo, pecorino romano e pepe nero), pinsa Amatrice (salsa di pomodoro, guanciale, pecorino romano, pepe nero), pinsa vegetariana (zucchine, patate, pomodori secchi preparati dagli chef, capperi, melanzane, basilico e pesto), pinsa mercato (zucchine, zucca, stracchino, timo e aceto balsamico); bomboloni con la Nutella.

I vini in tavola: Riparosso Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020 (Illuminati).

Commenti: Ottima cena e atmosfera in un locale molto gradevole, seppur piccolino. Angela e Fabrizio, arrivati da Roma nel 2020 in piena pandemia, sono riusciti a creare un ambiente molto accogliente, una piccola Roma nel D.C. Le farine che utilizzano per la



pinsa sono di prima qualità e la preparazione è approvata da De Marco (il re della pinsa). Gli ingredienti sono tutti provenienti direttamente dall'Italia. La cena è stata molto piacevole e Angela Costantini ha dimostrato grande conoscenza del suo campo (la pinsa) ma anche della gastronomia più in generale. Veramente felici che abbiano aperto a Washington.

TUNISIA

HAMMAMET

24 agosto 2023

Ristorante "Oceana Sea side restaurant" di Tui Oceana Hotel, in cucina Chef Mahdi. ●Jinene Yasmine Hammamet, Hammamet; ☎0021/653795269; sales1@oceana-suites.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata di mare; ravioli al nero di seppia farciti con polpo in salsa rosa; pavé di salmone con ciuffi di purea tricolore; tiramisù.

I vini in tavola: Verdejo blanc (Domaine Ceptunes).

Commenti: Serata all'insegna della convivialità, molto bene organizzata in una location assai gradevole e originale. Ottimi il servizio e il menu proposto, che è stato molto gradito dai commensali. Veramente appropriata la scelta dei vini.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Roberto Ariani, Delegato di Firenze

"L'appetito dell'imperatore. Storie e sapori segreti della Storia" di Franco Cardini (Milano: Mondadori, 2018)

Rossana Ragionieri, Accademica di Empoli

"Il Carciofo e dintorni"

di Rossana Ragionieri e Sandra Ristori (Empoli: Photochrome, 2022)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Torino Lingotto
Giulia Cavarero ● Enrico Frascari

TOSCANA

Elba
Carla Bonazzi

Valdelsa Fiorentina
Anna Bozzini

MARCHE

Ascoli Piceno
Giancarlo Coccia ● Carla Morelli ●
Lucia Pietroni ● Antonella Franca Rozzi

LAZIO

Roma Aurelia
Fabio Fioranelli

MOLISE

Campobasso
Lucia Maria Caroana

PUGLIA

Bari
Francesco Russano

SARDEGNA

Gallura
Sabrina Serra

Nuoro
Gianfranca Piredda

AUSTRALIA

Sydney
Rosaria Cantali

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Francesco Becucci ● Camilla Capotorto

OMAN

Sultanato dell'Oman
Accademico onorario: Pierluigi D'Elia

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Enver Christian Moretti

SPAGNA

Madrid
Accademico onorario:
Giuseppe Maria Buccino Grimaldi

STATI UNITI D'AMERICA

Miami
Accademico onorario: Michele Mistò

VIETNAM

Vietnam
Michele Bianchetti

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia
Ileana Bussani (*da Muggia-Capodistria*)

LAZIO

Roma Nomentana
Armando Paolo Simi
(*da Singapore-Malaysia-Indonesia*)

REGNO UNITO

Londra
Alessandra Uccello
(*da Singapore-Malaysia-Indonesia*)

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Simone Mondini (*da Dubai*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Milano Duomo
Consultori: Fabrizio Finocchiaro ●
Amarylli Gersony

VENETO

Treviso-Alta Marca
Consulatore: Roberto Immucci

EMILIA ROMAGNA

Faenza
Consultori: Enea Pizzigoti ●
Maria Teresa Samorini ● Paola Tampieri ●
Giovanni Zauli

TOSCANA

Firenze Pitti
Delegato: Paolo Pellegrini
Vice Delegato: Enrico Bausi
Segretario-Tesoriere: Massimo Miniati Paoli
Consultori: Giacomo Benucci ●
Franco Francesco Vincieri

LAZIO

Roma Aurelia
Vice Delegato: Giovanni Di Sorte

NON SONO PIÙ TRA NOI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Nello Tesolin

SARDEGNA

Nuoro
Rocco Giovanni Falcone

CANADA

Toronto-Ontario
Peter Dalglish

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Marcella Leonetti Tyler

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

TWILIGHT OF THE GUIDES

They're losing their appeal, reviewing the same restaurants with few novelties or score changes.

by Paolo Petroni
President of the Accademia



Last month we announced the new edition of our Good Table Guide, joining our tried and tested Restaurant Guide: both can be consulted for free online and are frequently updated. Traditionally, until a few years ago, this was the season when the most famous restaurant guides were issued, including the Espresso, Gambero Rosso and Osterie d'Italia Guides. The most anticipated, the red Michelin Guide, came out last, followed by glowing accolades, articles in all newspapers and a general hubbub of excitement. Gourmets, and especially professionals in the field, awaited this moment excitedly, with morbid curiosity about who was rising or falling, eager to discover newcomers and see how Italian cuisine was doing in the restaurant world.

Time passed and printing entered a crisis

However, as time passed, printing entered a crisis; **the ascendant internet platforms** were constantly updated and reviewed a prodigious number of restaurants. Are they reliable? Not very; **they must be read cautiously**, but they are free and always available. Then **Covid struck**. Things ground to a halt. Restaurants closed, and thus could not be reviewed. No more guides for a couple of years or so. **Peeping out again, we beheld a changed world**. Printed guides were struggling for sales, having lost their appeal. After all, they always reviewed the same restaurants, with few newcomers or score variations. **Publishing costs became unsustainable**. Paying reviewers was problematic, and eating out was expensive: reviewers cannot stop at one dish, but must sample various offerings, easily racking up 70/80-euro bills. Even without compensating reviewers' time and effort, costs soared. Then there were the publishing and distribution expenses: a haemorrhage which only advertising and paid sponsorships could staunch, if merely in part.

After all this, the product came out already dated!

After all this, the product came out already dated, **with many reviews pertaining to months beforehand**. Online sales were attempted as a remedy: online guides are cheaper and easier to consult, but have the same content. The Michelin guide is a partial exception, with its legendary 'inspectors', whose number is unknown but is probably in the order of ten or so, in charge of reviewing hundreds of restaurants (395 have Michelin stars). This year the guide should come out in November: **a crucial moment for many chefs, because the Michelin guide is more important for them than for customers**. A restaurant can substantially raise its prices based on stars received, and its value will suddenly increase. The reasons behind this remain mysterious; **true gourmets assess restaurants based on their food**, not their star count; yet some chefs inhabit a world apart. For now, this is how things are; but the decline of restaurant guides ultimately affects them all.



TORRONE: A CONTESTED SWEETMEAT

See page 4

According to a venerable tradition, the lustrous amber-hued nougat known as torrone combines the symbolic meanings of sweetness (from its honey), vitality (dried fruit), and rebirth (egg white). One of the best-supported hypotheses traces its origins to the Arab world; a romantic pedigree credits Cremona as its birthplace, but Piedmont also produces prized hazelnut *torrone*.

RECIPES, COOKBOOKS, AND FOOD MAGAZINES

See page 6

The word 'recipe' has become synonymous with an ingredient list and preparation dosages and instructions. Cookbooks are practical manuals, but also represent cultural, historical, and social testimony. Food-related publications have reaped considerable success in recent years: statistics from 2021 indicate 558 cooking magazines and assorted cookbooks printed in Italy.

HOGS AND THEIR BAD REPUTATION

See page 8

Among meats, nutritional sources of energy and protein, pork surely holds a prime position. Hog-butcherings have always inaugurated a large feast centred not only on the hog's flesh but its plethora of additional resources too. Clean by nature, hogs are forced to roll in mud and their own excreta to escape the heat. Hence the proliferation of epithets and vulgar

expressions born of their involuntarily 'filthy' reputation.

GASTRONOMY AS FOOD AWARENESS

See page 10

Gastronomy should optimally blend culture, technique, and identity. Without ever crediting him, Brillat-Savarin, author of *Physiologie du goût* (*The Physiology of Taste*), learned much from the flamboyant gourmet and pioneering food writer Alexandre Grimod, also an authority on the physiology of good eating. Grimod's friends discussed gastronomy during their 'Wednesday Club'. In 1803 Grimod began publishing the annual *Almanach des Gourmands* (*Glutton's Almanac*), soon followed by the first restaurant guides.

GIAN BURRASCA: SNACKS AND PRANKS

See page 12

The beloved Italian children's book *Il giornalino di Giamburrasca* (*Johnny Tempest's Diary*) is now over a century old. Written by Luigi Bertelli, a journalist and vernacular author who used the pseudonym Vamba, it recounts the adventures and pranks of the child Giannino Stoppani in diary form. Its lovingly detailed food scenes shed light on wealthy families' dietary habits in early twentieth-century Italy.

PONTREMOLI MUSHROOMS

See page 14

Pontremoli mushrooms have a delicate flavour and a distinctive, intense aroma;



when cooked, they taste and smell of the forest. Among the most renowned parts of the Pontremoli territory is the Appenine area, defined as the Valdantena Reserve.

HOMAGE TO THE 'APPLE QUEEN'

See page 16

The *melannurca* or *mela annurca* (*annurca* apple) is typical of the Campania region, where it is thought to have been present for at least two millennia and perhaps in pre-Roman times. Crunchy, juicy, tart and sweet, very aromatic and fragrant, it is a concentrate of all possible organoleptic and health-giving properties.

'BEANS OF THE DEAD': A TRADITION FROM CIVITAVECCHIA

See page 19

Fave dei morti ('fava beans of the dead') are a distinctive sweet with an ancient history associated with deceased relatives. Since antiquity, Civitavecchia families have honoured and remembered their dead by making delicious little biscuits using minced sweet and bitter almonds, flour, and sugar.

ALBENGA ARTICHOKE

See page 20

In Italy, artichokes became common during the Renaissance and were soon a *sine qua non* of elite banquets. Their presence in Albenga is documented from 1805. Albenga artichokes are purplish and spiky, thrive in cool, well-drained, organically rich soil, and are harvested from November to May.

FARINATA BIANCA: A CULINARY TREASURE FROM SAVONA

See page 22

Farinata pancake is usually made of chickpea flour; only in Savona is it made with wheat flour. This *farinata bianca* ('white *farinata*') is an authentic treasure of Savona's cultural and culinary heritage,

whose recipe was legally registered in 2007 by the Academy's Savona Delegation to establish its uniqueness. It has survived the passage of eras and fashions.



A PARTY FOR THE WHOLE TOWN

See page 24

Italy's many food festivals showcase regional specialties in a cheerful social setting. At a recent one in Messina, a 50-kilogramme rice ball was fried in a massive pan brimming with extra-virgin olive oil and stuffed with a *ragù* made from the succulent flesh of wild boar and the small black hogs typical of the Nebrodi mountains.

PIADINA FLATBREAD FROM ROMAGNA

See page 25

The *piadina* is a simple food beloved even outside its homeland. It has ancient roots: the Etruscans made round flatbread with grains and flour, and the Romans loved combining them with cheese.

APOSTLE'S FINGERS

See page 26

The sweet known as *dito dell'apostolo* ('apostle's finger') has become representative of traditional cuisine from Bagnara Calabra. Legend has it that a local nun created it to impress a visiting apostle: St Peter. Its dough of sugar, flour, eggs, and almonds is formed into finger shapes and covered with sweet icing.

RIS GIALD

See page 27

Saffron *risotto* is a particularly iconic Milanese recipe. Its history officially began in the early 19th century: the cook and man of letters Felice Luraschi was among the first who documented the recipe, which includes rice, saffron, beef marrow, nutmeg, broth, and grated cheese. In 1981, 'Milanese risotto' became a masterpiece of culinary jewellery when Gualtiero Marchesi laid gold leaf over the red saffron threads.

STROZZAPRETI: 'PRIEST CHOKERS'

See page 30

The *azdore* (householders) of Romagna are to be credited for creating *strozzapreti* during the long dominion of the Papal States, when many apparently wished for gluttonous, greedy priests to choke. Other Italian regions have their own 'anticlerical' pasta or gnocchi formats, including Umbrian *strangozzi* ('shoelaces'), *cecapieti* ('priest blinders') from Latium, and *strangolapreti* ('priest stranglers') from Trentino.

THE ORIGINS OF BAGNA CAUDA

See page 32

Legend attributes this dish to cunning merchants along the 'salt road' from the Côte d'Azur to Piedmont, who hid salt under anchovies. Besides the 'Way of Salt', there are oil and garlic routes which traverse Liguria. These three ingredients - olive oil, garlic, and anchovies - inspired the preparation of *bagna cauda*: a communal ritual celebrating conviviality.

CASIO IN PASTELLETO

See page 34

This curious recipe, cited by Umberto Eco in *The Name of the Rose*, consists of melted cheese flavoured with sugar and cinnamon. A primitive fondue of sorts, it is best enjoyed very hot and fresh off the hob, explains Alberto Scaramuccia, a researcher about culinary traditions from

La Spezia. This ancient recipe can provide insight on how fondue came to be.

GIANCARLO PASIN, THE RADICCHIO KING

See page 36

Treviso Academician Giancarlo Saran shares his recollections of Giancarlo Pasin a year after his passing. He founded *Alla Pasina*, one of the venues that made Treviso cuisine what it is today. A doyen of culinary excellence, while working in his kitchen he was as skilled as he was reserved.

THE IMPORTANCE OF COOKING FRANKFURTERS

See page 38

Frankfurter sausages are among the most popular foods in the world, from the original pork version to the most recent chicken or turkey variants. However, many believe they can be consumed raw, for example in rice salads, leading to renewed warnings about the dangers of eating them undercooked. Bacteria of the genus *Listeria* are very common in the environment, and even if the sausages don't initially contain them, they could be contaminated in later stages of processing.

President's Council ANTICIPATING THE NEXT GENERAL ASSEMBLY OF DELEGATES' MEETING

See page 40

During its meeting on 25 October, the President's Council unanimously nominated the Academy's current President, Paolo Petroni, as a candidate in the presidential elections to be held when the General Assembly of Delegates convenes in May. Petroni has accepted the nomination for a final term to keep working on projects already under way and complete several tasks relevant to the Academy's activities.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*