

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 368, MARZO 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

MARZO 2024 / N. 368

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

ALESSANDRO ABBONDANTI, ENZO VINICIO ALLIEGRO,
CLAUDIO BARBA, GIUSEPPE BENELLI,
GERMANO BERTEOTTI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
ETTORE BOVE, GIANCARLO BURRI, MICHELE CALABRESE,
ELISABETTA COCITO, MARIA TERESA CUTRONE,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOIU, PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI,
ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN,
ROSALIA MARIA SORCE, ALDO E. TAMMARO,
GIUSEPPE VINELLI, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK, CUSTONACI WEB,
MARIA TERESA CUTRONE.



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

DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommarario



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Maria Maddalena" (1660-1670 circa) di Carlo Dolci, Galleria Palatina di Palazzo Pitti a Firenze

Focus del Presidente

3 L'iter per il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana è lungo e complesso
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 La diatriba religiosa sulla cioccolata
(Gigi Padovani)



6 Giacomo Puccini e i piaceri della buona tavola
(Giuseppe Benelli)

8 Il primo bacio
(Elisabetta Cocito)

10 Enzo Ferrari e la sua cilindrata gastrica
(Giancarlo Saran)



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

12 *U taganu* di Aragona
tra storia e leggenda
(Claudio Barba)

14 *Caroselli e piccillati*
(Maria Teresa Cutrone)

16 Cibi pasquali in Sicilia
(Attilio Borda Bossana)



19 Le *patatelle* viggianesi
(Ettore Bove,
Enzo Vinicio Alliegro,
Michele Calabrese)

20 L'olivicoltura
nell'Alto Garda trentino
(Germano Berteotti)

22 *U pupu ccù l'ovu*
(Rosalia Maria Sorce)

24 Una zuppa "quaresimata"
(Lucio Piombi)

25 È tempo di *zeppole*
(Giuseppe Vinelli)



Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

26 Pane, amore e fantasia
(Antonio Ravidà)

28 Le grigliate di Pasquetta
(Morello Pecchioli)



31 *Ciccioli* croccanti
(Alessandro Abbondanti)

34 Latte e vino, due curiosi
abbinamenti per i fagioli
(Roberto Zottar)

36 L'ananas:
re dei frutti, frutto dei re
(Giancarlo Burri)

Salute • Sicurezza • Legislazione

38 I vegetali a tavola
(Flavio Dusio)

39 Il legno in cucina
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
44 Accademici in primo piano
46 Calendario Accademico
50 Attività e riunioni conviviali
66 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
67 35-40-50 anni di Accademia
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





L'iter per il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana è lungo e complesso

L'impegno dell'Accademia è costante, al fianco delle altre Comunità promotrici.

L'articolo 3 del **Manifesto del Settantennale** dell'Accademia Italiana della Cucina dichiara che la **Dieta Mediterranea**, valutata come la più salutare al mondo (e già Patrimonio Immateriale UNESCO dal 2010), deve essere protetta dalle minacce della globalizzazione e dalle legislazioni influenzate dalle lobby industriali e dai nuovi cibi nati in laboratorio o espressione di alimenti propri di altre culture che snaturano la nostra cucina. Tuttavia, la Dieta Mediterranea non riguarda solo l'Italia, bensì appartiene (formalmente) anche ad altri numerosi Paesi (Cipro, Croazia, Grecia, Marocco, Spagna, Portogallo). L'UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) è un'Agenzia specializzata delle Nazioni Unite che valuta le cosiddette liste rappresentative dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. **La cucina italiana come tale, nel suo insieme, non ha avuto sino ad oggi alcun riconoscimento.**

In questi anni sono state riconosciute, quale patrimonio, cucine di altri Paesi, tra questi la prima è stata quella messicana, poi sono venute quelle della Corea (Nord e Sud) e del Giappone. Alla Francia è stato riconosciuto il **"Pasto alla francese"**, costituito da aperitivo, antipasto, pesce o carne, contorno, formaggio, dessert e liquori. L'influenza di questa cultura è stata forte, tanto che la maggior parte dei pasti occidentali si basa su tale sequenza. La Francia ha ottenuto il riconoscimento anche per la **baguette** nel 2022.

È la ritualità di un processo che merita l'inserimento nei patrimoni immateriali dell'umanità

Si deve sottolineare che l'UNESCO **non protegge il singolo alimento, bensì la tradizione che lo coinvolge.** È la ritualità di un processo che merita l'inserimento nei patrimoni immateriali dell'umanità, non la preparazione del cibo. Per tale motivo, per fare un esempio, è stata protetta "L'arte del pizzaiuolo napoletano" e non la pizza napoletana.

Venendo alla nostra candidatura, il nome proposto per l'**elemento** è stato **"La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale"**. Esso è stato poi coniugato come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui tanti saperi locali che lo identificano. Questo mosaico di tradizioni riflette la diversità bioculturale del Paese e si basa sul comune denomina-

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



tore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto.

Il dossier è stato predisposto sulla base delle iniziative promosse da tre Comunità

Il dossier è stato predisposto sulla base delle iniziative promosse da tre Comunità: **l'Accademia Italiana della Cucina**, la **Fondazione Casa Artusi** e la rivista **La Cucina Italiana**, fondata da Umberto Notari nel 1929 (la più antica rivista di cucina al mondo), sotto la direzione del professor **Massimo Montanari** (Accademico onorario di Imola) quale presidente del comitato scientifico, e curato dal professor **Pier Luigi Petrillo**, esperto del settore per aver in passato seguito con successo altre candidature all'UNESCO. L'Italia ha già ottenuto, nel 2014, i riconoscimenti, dopo un lungo e faticoso processo, per "I paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato" e "La coltivazione della vite Zibibbo ad alberello di Pantelleria", nonché, come già detto, nel 2017 per "L'arte dei pizzaiuoli napoletani". **Ora siamo al grande passo verso il riconoscimento della nostra cucina nel suo insieme.** Il lavoro è stato e sarà tanto, molto lungo e complesso. Non è facile istruire una pratica che convinca i 12 Paesi valutatori. Tutti, a parole, apprezzano la nostra cucina, ma quando si tratta di stabilirne le caratteristiche e i valori, si entra in territori pieni di insidie, di distinguo, di intralci burocratici sfiancanti. Tuttavia, l'impegno dell'Accademia è costante, al fianco delle altre Comunità promotrici. Con la capace e solerte attività dei nostri Ministeri della Cultura e dell'Agricoltura siamo fiduciosi che, nel 2025, la nostra cucina otterrà il riconoscimento che merita.



La diatriba religiosa sulla cioccolata

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

Tra dolci di Quaresima e digiuni ecclesiastici.

Tutte le religioni prescrivono regole sul cibo. I divieti alimentari hanno origini culturali e antropologiche, in alcuni casi potremmo definirli consigli per una dieta più sana, come la proibizione di mangiare carne di maiale per ebrei e musulmani (considerato il clima caldo delle zone da essi abitate). I cattolici sono sempre stati più permissivi, ma **con il Concilio di Trento**, nel 1563, le autorità ecclesiastiche vollero correre ai ripari per contrastare la Riforma protestante. Così **nacquero diversi precetti**, che modificarono la cucina italiana: il divieto di consumare carne al

venerdì, che portò alla conseguente introduzione del baccalà; il digiuno il mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo; le norme stringenti per la Quaresima, dopo gli eccessi carnevaleschi, grazie alle quali furono create nuove dolcezze.

Dai conventi sono giunti sulle nostre tavole tanti dolci squisiti

Si sa che dai conventi sono giunti sulle nostre tavole tanti dolci squisiti, come i cannoli siciliani, la pastiera, le sfogliatelle di Santa Rosa, la cassata. L'irriducibile golosità delle monache non si è fermata neanche durante i quaranta giorni precedenti la Pasqua, e così inventarono **tanti dolcetti quaresimali**: la regola fondamentale era che fossero **privi di burro e di tuorlo d'uovo**. In **Toscana**, nella cucina di un convento di Prato, furono preparate **le famose "lettere" delle Sacre Scritture**, realizzate con **nocciolo, zucchero e cacao**. Le agostiniane dell'antico monastero di San Tommaso (demolito nel 1800) realizzarono i **petit four alle mandorle** con il solo bianco d'uovo e lo zucchero, che ancora oggi si trovano in alcune pasticcerie **genovesi**. In **Sicilia**, i **"quaresimali"** sono **biscotti secchi** preparati con farina di grano, farina di mandorle, zucchero: sono simili ai cantucci, ma arricchiti di cannella e pistacchi. Persino i **maritazzi**, ovviamente nella versione senza panna, erano elencati nel libro *Vitto Quaresimale* (1636) del medico romano **Paulo Zacchia**: nel volume si descrivevano le "schiacciate o focaccine lievitate con uva passa e altro". Un caso a parte è rappresentato dagli **'mpanatigghi di Modica** (Ragusa), che risalgono al periodo della contea gover-

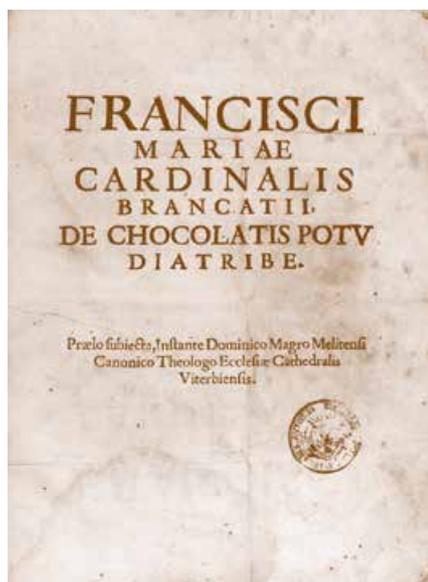
nata dagli Spagnoli. Sono **pasticcio di pasta frolla con all'interno un ripieno di vitello, mandorle, zucchero, cioccolato**. Sembra che questi dolcetti siano stati preparati dalle monache dell'Ortigione di Palermo, insieme alle loro sorelle del Ragusano, per aggirare i divieti della Quaresima. In quel periodo un folto gruppo di predicatori attraversava la Sicilia per preparare il popolo alla Pasqua: spesso, alla sera, arrivavano nei conventi stanchi, affamati e debilitati dal digiuno ecclesiastico. Così iniziarono a trovare questi **'mpanatigghi** energetici, nei quali le abili suore avevano camuffato l'ingrediente principale: la carne di vitello.

La vicenda più curiosa sui divieti alimentari riguarda la cioccolata calda

La vicenda più curiosa sui divieti alimentari da parte della Chiesa riguarda **la cioccolata calda, bevanda molto amata dal clero e dai nobili** a partire dalla fine del XVI secolo. Nacque, infatti, addirittura una disputa teologica, con **una polemica che durò quasi due secoli, principalmente tra i gesuiti e i domenicani**.

Quelle tazze di "panacea messicana", come fu definita la cioccolata in forma liquida, violavano le regole del digiuno, sia durante la Quaresima sia prima dell'Eucarestia durante la Messa?

La questione fu aperta da un medico spagnolo, che aveva vissuto in Messico, **Juan de Cárdenas**: nel 1591 pubblicò il libro *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, nel quale sosteneva che il cacao è composto da una parte burrosa, "molto appropriata a dare sostanza e ingrassare, e solo questa basta a essere



causa di rottura del digiuno". Perciò il suo giudizio fu netto: chi la beve nei giorni di precetto fa peccato. Si accodarono a questa interpretazione anche i "Cani del Signore", i *Domini Canes* (come vennero anche definiti, con un certo disprezzo), quali custodi dell'ortodossia e della vita ascetica.

All'interpretazione restrittiva sulla cioccolata penitenziale **si contrappose la potente Compagnia di Gesù**, che per altro aveva numerose piantagioni di cacao in Messico: si potrebbe dire che esisteva un certo conflitto di interessi. Nel 1627, il teologo gesuita **Antonio Escobar y Mendoza** diede rigore etico a tale opinione, con il suo *Liber theologiae moralis*: la ricetta corretta doveva prevedere, durante il digiuno, un'oncia di cacao con una e mezza di zucchero, purché sciolte in acqua. La "modica quantità", insomma. Il vero cantore della "filosofia gesuitica" verso la cioccolata fu il "gran teologo" napoletano **Tommaso Strozzi**, che nel 1688 scrisse persino un "poema gentilissimo" in latino a difesa della "bevanda dell'anima" e la definì: nettare messicano, farmaco per la mente abbattuta, balsamo per la vita malferma, elisir americano, panacea messicana. I gesuiti si guadagnarono così la fama di "ostinati cioccolatieri", quasi dei moderni epicurei.

La disputa, di cui si occuparono cinque Papi, andò avanti a lungo

Persino cinque Pontefici dovettero occuparsi della disputa. Il primo a farlo fu **Pio V**, il Papa della Lega Santa vittoriosa a Lepanto e delle persecuzioni contro i Valdesi. Pare che Pio V, pur facendo parte dell'Ordine dei Domenicani, gradisse molto quel "brodo indiano": infatti decretò nel 1569 che non rompeva il digiuno, purché preparato soltanto con l'acqua. E altri successori di San Pietro dovettero dare il loro parere, interpellati dai contendenti: **Clemente VIII Aldobrandini**, **Urbano VIII**, **Clemente IX** e **Benedetto XIV**.

Durante la lunga diatriba, oggi fa un po' sorridere la dotta argomentazione di un



gesuita fiorentino, **Nicola Buonapace** che, sotto lo pseudonimo di **Giovanni Battista Gudenfridi**, nel 1680 pubblicò una sorta di *pamphlet* dal titolo *Differenza tra il cibo e 'l cioccolate*. Con una certa malizia, volle neutralizzare gli avversari ricordando un aneddoto dalla vita di Santa Rosa di Lima, vergine del Perù, una santa domenicana. A lei venne un giorno in aiuto un angelo, che per farla "ripigliare", sentendosi "ella languire", le offrì una "coppetta di cioccolatte". Concludeva il gesuita: "Cred'egli, quando il Cioccolatte meritasse il nome di Liquor diabolico, che Dio manderebbo, ò permetterebbe che, per mano de gli Angioli suoi, si portasse una bevanda tale alle sue Spose?".

La parola "fine" alla disputa, a giudizio di tutti, era già arrivata dal cardinale **Francesco Maria Brancaccio, nel 1664**: l'alto prelato, al quale tutti noi *chocolatic* dovremmo rivolgere un ringraziamento, riuscì a risolvere la questione con logica aristotelica. Pare che fosse un goloso del nero nettare proveniente dalla Nuova India. Spiegò la sua opinione nel libro *De chocolatis potu diatriba*: la cioccolata calda è bevanda "per accidens", ma pur sempre un alimento da bere, e dunque ammessa perché "ripristina il calore naturale, genera sangue puro, rianima il cuore, conserva le facoltà mentali". Il verdetto fu definitivo: "*liquida non frangunt jejunum*". Ossia: **i liquidi non infrangono il digiuno**.





Giacomo Puccini

e i piaceri della buona tavola

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Buon amante del cibo,
ha coltivato l'arte
del cucinare soprattutto
per la rumorosa schiera
degli amici
di Torre del Lago.*

Giacomo Puccini (1858-1924), di cui ricorrono **cent'anni dalla morte**, è stato un buon amante del cibo e ha coltivato l'arte del cucinare soprattutto per la rumorosa schiera degli amici di Torre del Lago, condivi-

dendo con loro la passione per le battute di caccia e le allegre tavolate che ne seguivano, fatte a base di fagiani arrosto, folaghe rosolate e pernici fritte. **Un profondo amore ha legato Puccini al borgo di Torre del Lago.** Quando, a fine Ottocento, vi giunse, fu per trovare un luogo pittoresco e quieto dove far sgorgare il suo genio creativo. Il lago e il piccolo villaggio, a meno di due chilometri dalle sabbiose spiagge della Versilia, gli piacquero subito e con i numerosi artisti, per lo più pittori, **fondò il Club della Bohème.**

Questi buontemponi **redigono anche uno scherzoso statuto:** Art. 1 - *I soci del Club "La Bohème", fedeli interpreti dello spirito onde il club è stato fondato, giurano di bere e mangiar meglio.* Art. 2 - *Am-musoniti, pedanti, stomachi deboli, pove-*

ri di spirito, schizzinosi e altri disgraziati del genere non sono ammessi o vengono cacciati a furore di soci. Art. 3 - *Il presidente funge da conciliatore, ma s'incarica d'ostacolare il cassiere nella riscossione delle quote sociali.* Art. 4 - *Il cassiere ha la facoltà di fuggire con la cassa.* Art. 5 - *L'illuminazione del locale è fatta con lampada a petrolio. Mancando il combustibile, servono i "moccoli" dei soci.* Art. 6 - *Sono severamente proibiti tutti i giochi leciti.* Art. 7 - *È vietato il silenzio.* Art. 8 - *La saggezza non è ammessa neppure in via eccezionale.*

*Un club di buontemponi
con i quali il compassato
Maestro si trasformava*



Per i compagni di baldoria Puccini era solo "Spacco", e nella capanna dell'oste "Gambe di Merlo", ribattezzata Club della Bohème, l'autore di Tosca si dedicava a solenni gozzoviglie soprattutto con il suo sestetto di amici pittori macchiaioli, tutti livornesi: **Ferruccio Pagni**, detto "mi strafotto", i fratelli **Angelo e Ludovico Tommasi**, **Lorenzaccio Viani**, **Franco Fanelli** e **Plinio Novellini**. In loro compagnia, il melanconico e compassato Maestro si trasformava in un altro uomo: alzava il gomito, raccontava storie boccaccesche e partecipava a singolari gare di peti, innescate dalla carburazione indotta dai pasti a base di pernici fritte, aringhe coi ravanelli e pasta con anguille. Gli amici lo coprivano anche nelle sue avventure galanti, che non di rado si compivano nei dintorni, tra i canneti del lago e la pineta. **Elvira Bonturi**, la compagna di Puccini

poi divenuta legalmente sua moglie, era alquanto sospettosa del Club della Bohème. Temeva che gli amici esercitassero un'influenza negativa sul compositore, prosciugandone la vena artistica con le troppe dissipazioni. Ma Giacomo aveva un bisogno vitale di quella Torre del Lago che da Parigi, in una lettera all'amico **Riccardo Schnabl**, descriveva così: "paese tranquillo, con macchie splendide fino al mare, popolate di daini, cignali, lepri, conigli, fagiani, beccacce, merli, fringuelli e passere. Padule immenso. Tramonti lussuosi e straordinari. Aria splendida di primavera e di autunno. Vento dominante, d'estate il maestrale, d'inverno il libeccio".

Si divertiva a creare personalmente ricette che cucinava nella soffitta

Milano diventava spesso luogo di segregazione per il compositore che ardeva "dal desio della macchia", dalla voglia di partecipare a una partita di caccia e alle cene con gli amici. Milano gli ricordava gli anni difficili delle ristrettezze economiche quando, dopo le lezioni al Conservatorio e qualche "danè" rimasto in tasca, cenava con **Pietro Mascagni** nelle trattorie a buon prezzo. Se i soldi mancavano, da buona forchetta si divertiva a creare personalmente ricette quali la "pasta con le anguille" o le "aringhe coi ravanelli", che cucinava nella soffitta divisa con l'amico. A quel tempo, così scriveva a casa: "La sera, quando ho quattrini, vado al caffè, ma passano moltissime sere che non ci vado, perché un ponce costa 40 centesimi... Mangio malletto, ma mi riempio di minestrone... e la pancia è soddisfatta!". Milano diventava nel suo linguaggio scurrile una "città schifosa, sudicia, merdosa, putrida, caliginosa, infame, scureggiata, bifolca, bianca di grappa (almeno fosse di quella fina) con quel Duomo che pare un panforte di Siena ammuffito in cantina... con quei risotti che paiono cacca gialla di bimbi, con quelle cotolette che paiono guance di parroci riorite dai ponci



(...) quel parlare poi! Pare un rutto dopo una sbornia da giovedì grasso".

La predilezione per i fagioli della sua terra

La predilezione del Maestro per i fagioli della sua terra è testimoniata dalla lettera alla madre inviata da Milano. "Carissima mamma, [...] avrei bisogno di una cosa ma ho paura a dirgliela, perché capisco anch'io che Lei non può spendere. Ma stia a sentire, è roba da poco. Siccome ho una gran voglia di fagioli (anzi un giorno me li fecero ma non li potei mangiare a cagione dell'olio che qui è di sesamo o di lino!), dunque, dicevo... avrei bisogno di un po' d'olio, ma di quello nuovo. La pregherei di mandarmene un popoino. Basta poco, l'ho promesso di farlo assaggiare anche a quelli di casa. Dunque se le mie geremiadi frutteranno, mi farà la gentilezza (come l'ungo, già si parla d'olio!) di mandarmene una cassetina, che costa quattro lire da **Eugenio Ottolini**...". Più tardi, nel 1895, invierà quantitativi di fagioli al suo editore **Giulio Ricordi**, accompagnati da una ricetta scritta di suo pugno. "Carissimo Signor Giulio, riceverà un poco di fagioli; **sono di quelli straordinari e si cuociono così**: si mettono al fuoco in acqua fredda (l'acqua deve essere una dose giusta, né troppa né poca), devono bollire due ore a fuoco lento e quando sono cotti non deve restarci che tre o quattro cucchiaini di brodo. Ergo, attenzione alla dose dell'acqua. N.B. Quando si mettono al fuoco bisogna ag-

giungere quattro o cinque foglie di salvia, due o tre teste d'aglio intere, sale e pepe e quando sono (i fagioli) a mezza cottura metterci un poco d'olio a bollire insieme".

Il dolce preferito era il latte alla portoghese

La cuoca di casa Puccini era **Isola Nencetti Vallini** di Casciana e il Maestro **la portava sempre con sé**. Gran parte dei piatti che cucinava erano ricette tipiche della città termale in provincia di Pisa: la **zuppa di cavolo nero**, gli **sformati di verdura di stagione**, gli adoratissimi **salmi di cacciagione**. Ma soprattutto il latte alla portoghese, che un nobile di Lisbona importò a Casciana, preparato con latte e uova fresche di giornata, insieme a mandorle locali tritate finemente a formare il fondo insieme allo zucchero caramellato. Questo era il dolce preferito dal "Sor Giacomo" e dopo una battuta di caccia non doveva mai mancare sul tavolo.

Il viscerale amore per il buon mangiare e bere traspare anche dalle sue opere: "Ah, se nel bicchier sta il piacer/in giovin bocca sta l'amor" (*La Bohème*).

Al compositore è legato il piatto delle "folaghe alla Puccini". In un ristorante milanese si ricorda l'animata discussione con Mascagni se fosse meglio il cacciucco livornese o appunto la folaga rosolata alla lucchese. La ricetta si trova in un documento del 9 dicembre del 1903, dattiloscritto dallo stesso Maestro.



Il primo bacio

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Dai biscottini che si “baciano” ai più noti cioccolatini “messaggeri d’amore”.

Nell’immaginario collettivo nulla è più romantico di un bacio, tanto da essere rappresentato, nelle sue molteplici declinazioni, in pittura, scultura e poesia. Felice è stata quindi l’idea di chiamare “bacio” uno dei dolcetti più noti della pasticceria secca italiana. **Due friabili tondi di pasta frolla uniti da una goccia di cioccolato** che sembrano due labbra che romanticamente si baciano. Il successo è tale che vengono

prodotti da molte aziende dell’industria alimentare, ma soprattutto da quelle artigianali e anche esportati all’estero, in particolare nei paesi anglosassoni, con il nome di *lady’s kisses*.

L’aura romantica che avvolge questi biscottini vuole che re **Vittorio Emanuele II**, in una tiepida giornata del 1852, abbia chiesto ai cuochi di corte di preparargli un nuovo dolcetto dalla forma inusuale. Fu così che essi inventarono il



bacio di dama. Apprezzato dal sovrano, da allora venne proposto sulle tavole reali di tutta Europa.

A Tortona nacquero i "baci dorati"

La scintilla del primo bacio è in realtà scoccata a Tortona, in provincia di Alessandria, nel primo Ottocento, dove venivano **inizialmente confezionati con le nocciole delle Langhe**, allora più facili da reperire e soprattutto meno costose delle mandorle. Sul finire del 1800, il cavalier **Stefano Vercesi**, titolare dell'omonima pasticceria, **perfezionò la ricetta sostituendo le nocciole con le mandorle** e aggiungendo il cacao all'impasto, **avvolgendo i dolci singolarmente in carta dorata**. Nacquero così i "baci dorati" che **vinsero nel 1906 la medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Milano** e che ancora oggi sono realizzati fedelmente alla ricetta originale, diventando il simbolo di Tortona.

Tanto è il romanticismo che aleggia intorno ai baci di Tortona che è stata ritrovata **una vecchia poesia** di autore anonimo che li descrive con parole semplici ma affettuose: "sono squisitissimi, cari, gustosi come i sorrisi d'amanti e di sposi". Un'ulteriore manifestazione del richiamo all'amore di questi dolcetti che hanno ottenuto il riconoscimento Pat (**Prodotti Agroalimentari Tipici**).

I bigliettini amorosi nei Baci Perugia

Il richiamo all'amore più spettacolare e di grande successo commerciale si deve sicuramente a **Luisa Spagnoli** che, nel 1922, inventò il Bacio Perugia, recuperando la granella di nocciole di altri prodotti, legandola con il cioccolato fuso, sormontando il cioccolatino ottenuto con una nocciola intera e ricoprendolo di cioccolato fondente. Questo cioccolatino venne definito da **Giovanni Buitoni** "messaggero d'amore". L'idea di inserire,



nell'incarto del cioccolatino, un bigliettino con celebri frasi amoroze, a volte romantiche, a volte ironiche, venne all'*art director* di allora, **Federico Seneca**. Vale la pena soffermarsi un istante **sull'evoluzione di questi brevi inserti scritti** perché, come ben sappiamo, tutto ciò che parla di cibo, anche un piccolo cioccolatino, rappresenta **un valido indicatore dei cambiamenti sociali**.

Molto tempo è passato da quel lontano 1922, ma i bigliettini sono sempre stati mantenuti seguendo, appunto, il concetto di amore che nel tempo si è evoluto con essi: **non più solo dedicati alla coppia ma all'amore universale, all'amicizia, alla famiglia**. Per attrarre una platea più giovane, recentemente sono stati invitati a collaborare giovani artisti della musica e dello spettacolo. In occasione della festa di San Valentino, i baci sono stati "vestiti" dagli stilisti **Dolce e Gabbana** e proposti in diverse varietà di gusti.

Irregolari e croccanti i dolcetti di Cherasco

Evocano **un amore più passionale i baci di Cherasco**, cittadina in provincia di Cuneo, nati nel 1881, formati da una miscela di cioccolato fondente al 65% e nocciole Igp tostate e tritate grossolanamente. Si presentano **di forma irregolare**: una cialda di cioccolato, scura e croccante, punteggiata da pezzetti di nocciola. Sono sfuggenti alle forme classiche, uno diverso dall'altro, come un bacio impetuoso. Anche questo dolcetto rientra nella categoria Pat.

Identitari della cittadina di Alassio, nota località turistica in provincia di Savona, sono i **"baci di Alassio"** brevettati nel 1919 da una nota pasticceria locale. La ricetta, oltre a nocciole e zucchero, prevede l'aggiunta di albumi, miele d'acacia e cacao. I due biscottini si "baciano" unendosi grazie a una delicata crema di cioccolato e panna.

E dopo i baci, **gli abbracci, mitici biscottini di frolla alla panna**, formati da un frollino chiaro e uno al cacao, uniti tra loro in un dolce abbraccio, perfetti per la colazione e la merenda.

La versione salata proposta come aperitivo

Anche i baci di dama sono proposti nel doppio abito, chiaro e scuro, oppure diafani alle mandorle uniti da una goccia di cioccolato bianco o crema al pistacchio. Ogni pasticciere crea la propria variante, ma la forma accattivante deve essere sempre quella che ha ispirato il pasticciere di Tortona che ne ha decretato la fortuna.

Baci tanto amati da essere anche offerti in versione salata nell'aperitivo o come *amuse bouche* nei ristoranti, **due piccole perle salate** unite da *foie gras*, o molto più semplicemente da creme al formaggio o al prosciutto.

Se i baci coronano le storie d'amore, d'affetto o di amicizia, i baci di pasticceria sono un felice complemento gratificante per il nostro palato, e perché no, anche per il nostro buonumore.



Enzo Ferrari

e la sua cilindrata gastrica

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Innumerevoli
gli aneddoti
che potrebbero
accompagnare
le vicende golose
del "Drake".*

È stato il *Drake* per tutti, uno dei migliori ambasciatori del *Made in Italy*, della cui personalità estremamente complessa e versatile si conosceva (o si pensava di conoscere) tutto o quasi tutto. Mancava un aspetto, quello della sua cilindrata gastrica, esplosiva e rombante come quella dei suoi dodici cilin-

dri che hanno segnato un'epoca. Innumerevoli le testimonianze di contorno. Per esempio **Piero Barilla**, il signore della pasta: "Mi sono accorto che stavo entrando in un tempio quando siamo andati nel suo ufficio, ma a pranzo era molto rilassato, cordiale, pur se dotato di un carisma che ti faceva sentire un po' in soggezione". Lo supporta **Fiamma Breschi** (una fiamma, per **Ferrari**, ... sotto vari aspetti): "Era un uomo al di sopra del naturale. Aveva un rapporto divoratore con la vita e occupava tutto lo spazio delle persone che lo circondavano. Costruttore di automobili e distruttore di uomini, ma se entravi nella sua orbita avresti dato tutto per non uscirne". Chiude il cerchio **Gippo Salvetti**: "**per lui la tavola imbandita era più del suo ufficio**, una scrivania su cui disegnare

le sue strategie, i suoi rapporti con il mondo... e con le donne".

Una storia che parte da lontano

Una storia che parte da lontano. **Nel 1929 fonda la Scuderia Ferrari**, quella con il cavallino rampante, anche se con marchio Alfa Romeo, omaggio a **Franco Baracca**, aviatore ed eroe della Grande Guerra. Conduce lui le trattative con i piloti, il "giuramento di fedeltà" con i piedi sotto la tavola. Le vittorie celebrate con **Tazio Nuvolari**, nelle trattorie modenesi, nel segno del "**trittico goloso**", ossia **tortellini, zampone e Lambrusco**. Esigente e selettivo, lo si può vedere a tavole diverse, magari anche



FERRARI A TAVOLA

Cibo, donne e motori del Drake, nei ricordi di Franco Gozzi



solo per degustare un piatto differente da quelli analoghi di altre cucine. **Nel dopoguerra fonda il marchio che porterà il suo nome.** È un crescendo rossiniano, nei circuiti del mondo, come a tavola, con l'orizzonte a dimensione modenese o poco più. Ferrari, infatti, non ama uscire dalle mura domestiche, che poi sono quelle aziendali. **È il mondo che viene a rendergli omaggio.** Re della finanza come il meglio dell'aristocrazia internazionale, che poi, quando gli garba, invita a tavola. **Passato alla storia il "pranzo reale", in una trattoria delle colline modenesi, dove fece conoscere tigelle, gnocco fritto e degni salumi, lubrificati da doveroso Lambrusco, a Leopoldo del Belgio, come al principe Bernardo d'Olanda.** Poco fuori Maranello, un riferimento "Lo Smeraldo" di **Raffaele Apicella.** Un amalfitano che lo aveva conquistato con la sua **saliccia ubriaca** (spadellata abilmente con Lambrusco), cui davano il turbo **marmellata di cipolla e crema di polenta al profumo di castagno.**

Per anni **Ferruccio Testi**, detto "il ghignaro", fotoreporter di talento, invita Enzo e i suoi amici al "bettolino", sorta di *privé gourmand*, con assi quali Tazio Nuvolari e **Achille Varzi.** La cuoca di casa degna dei migliori ristoranti dell'epoca. Si viaggia di **tagliatelle, lasagne e bolliti.** Il miglior epitaffio, alla chiusura, di **Mario Morselli:** "Il bettolino è chiuso, i suoi clienti sparsi e randagi. Ci si divertiva mettendosi alla berlina, reciproca. Resterà sempre vivo nel ricordo di quanti vi hanno trascorso molte tra le ore più belle della loro vita".

Frequenta locali diversi, tra pranzi di lavoro e cene fuori porta

Ferrari frequenta locali diversi, spesso accompagnato da Blitz, il suo cane lupo. Poteva capitare che, al momento del caffè, gli rifilasse una banana "che gradiva come fosse un osso". C'erano i pranzi di lavoro e le "cene con delitto" (*copyright by Sergio Cassano*), quelle fuori porta, dove il *Drake* si faceva scortare dalla "conquista" di turno. Una di queste la "Clinica Gastronomica"

a **Rubiera**, nel Reggiano, gestita dal bravo **Arnaldo Degoli.** Sua la **spugnolata**, una **lasagna ricca di besciamella, formaggi e spugnole, funghi** raccolti sulle rive dei fiumiciattoli locali.

Guido Camola, de "La Piola", sulle rive del Secchia, testimone che il *Drake* "non faceva mai un complimento a voce, lo diceva tornando", magari fidelizzato a un piatto, come, per esempio, i **tortelli dell'ingegnere**, una personale **rivisitazione dei tortelli della misericordia**, posto che Ferrari, con il colesterolo spesso in fuorigiri, doveva mettere il limitatore a tavola. Niente uova, solo crosta di pane mista a farina, il ripieno di semplice mollica.

A Natale e Pasqua, la deroga delle grandi occasioni: verde del cipollotto e il **tosone, una prima lavorazione del parmigiano**, dalla consistenza gommosa, che, un tempo, era una sorta di buffet goloso che i caseifici regalavano ai bambini che portavano loro il latte dalle cascine.

Alfonso Cantoni era titolare del locale omonimo, quasi una seconda casa per Ferrari che, quando vi arrivava, a pranzo come a cena, si sedeva al tavolo, ancora caldo, lasciato dal titolare e i suoi lavoratori che passavano in sala fuochi. Piatti di tradizione, dalle **tagliatelle al prosciutto al vitello tonnato** fatto in casa. In chiusura, il **gelato alla crema**, innaffiato con il whisky Johnnie Walker importato, con etichetta dedicata, da **Enrico Wax**, un genovese di lontane origini russe, "che cambiava Ferrari come un comune mortale cambiava scarpe".

Una piccola casa colonica inizialmente adibita a mensa aziendale

Ferrari dà luogo **alla sua creatura appena oltre i cancelli aziendali.** Una piccola casa colonica inizialmente adibita a mensa aziendale. Non poteva che chiamarsi "Il Cavallino". Qui Ferrari aveva una sua saletta riservata. Così lo racconta **Ezio Pirazzini:** "Alla tavola del *Drake* si parlava poco di bielle e pistoni; elemento determinante l'eterno femminile,

tanto che poteva diventare disinibito e galante, giocando con il consueto *charme* che esibiva in conferenza stampa con i giornalisti, portando la conversazione dove voleva". Nella sua saletta non si entrava a caso, ma invitati, meglio se ben accompagnati, oppure in maniera mirata, come capitò a **Nestore Morosini**, storica firma del "Corriere della Sera", emarginato da Ferrari per alcune punzecchiature poco gradite. Un mattino giunse in redazione una telefonata: "Venga da me, facciamo due parole al Cavallino". "Ma, ingegnere, sono le 11 passate, come faccio a partire qui, da Milano?". "Non si preoccupi, scenda giù in strada, c'è chi è lì ad attenderla". **Gilles Villeneuve** impiegò 51 minuti, cronometrati dallo stesso Morosini, per farlo sedere a tavola con il *Drake*.

Innumerevoli gli aneddoti che potrebbero accompagnare le vicende golose di Ferrari. Riuscì a convertire **Jacky Ickx**, giunto dal Belgio, che mangiava gli spaghetti crudi "perché cuocendoli si potrebbero rovinare". Un giorno, alla tavola de "Il Cavallino", arrivano l'inglese **David Hobbs** e lo yankee **Mark Donohue.** Accompagnano il bollito con la familiare Coca Cola. Quando vedono che gli altri pasteggiano a Lambrusco, traducono il tutto con "Ah, *the coke of Modena*". Verranno presto convertiti ai riti locali. **Numerosi gli episodi che vedono il Drake protagonista fuori onda.** Uno per tutti il suo rapporto con i giornalisti, ben sintetizzato negli omaggi per le feste natalizie. **Ai fortunati venivano consegnati due zamponi:** "è il solo modo per dare del porco a un giornalista senza insultarlo, ma facendosi ringraziare".



U taganu di Aragona tra storia e leggenda

di **Claudio Barba**

Delegato di Agrigento

Una preparazione pasquale tipica del territorio agrigentino.

La Sicilia bella e fantastica, piena di tradizioni, nate dalla sua travagliata storia, fatta di dominazioni, di mescolanze di gente del Nord e del Sud. In particolare a tavola, **i sapori e i gusti più disparati hanno trovato sfogo grazie alla ricchezza di ciò che offriva la natura**, dal mare ai monti, dal pesce ai formaggi, alle erbe aromatiche. Il tutto poi ha raggiunto la sintesi nello spostamento di questi piatti sulla tavola del

popolo **dove l'artista è stato il bisogno**, la povertà abbinata alla fantasia e alla ricchezza dell'inventiva.

La cucina siciliana ha esaltato il principio del "non si butta niente", dei piatti fatti con poco, approdando così a risultati che a volte necessitano di una certa educazione del palato. Come il ricorrente agrodolce di provenienza araba, dalla caponata di melanzane (la ricetta originale prevedeva l'uso del pesce capone, da cui *caponata*, sostituito dai contadini con la più povera melanzana), alla pasta con i broccoli in tegame, all'uso frequente, e a volte indiscriminato, di passolini e pinoli nei condimenti e nei ripieni.

Certo, a volte si è esagerato un po', così non è raro che alcune pietanze, divenute simbolo della cucina locale di questa o quella cittadina, lascino più d'un commensale senza parole: **il tagano è una di queste antiche prelibatezze.**

Il nome deriva dal particolare tegame di terracotta usato per la cottura

Una specialità culinaria caratteristica di Aragona, alle porte di Agrigento (fondata agli inizi del 1600 per volontà del conte di Comiso **Baldassare Naselli**), il cui nome deriva dal particolare tegame di terracotta, cilindrico a pareti alte, che prevedeva l'uso della creta. Infatti, **gli ingredienti venivano sigillati in vasi di creta che, a fine cottura, si rompevano per estrarre la pietanza.**

Non si conoscono le sue origini. La tradizione vuole che sia stato **creato da una povera contadina per festeggiare la**



Pasqua con i suoi figli: pur avendo poco a disposizione, volle ugualmente preparare un piatto per la festa, utilizzando quindi tutto ciò che aveva a disposizione, e qui torna la cultura contadina e il riutilizzo di quanto disponibile come forma di ricchezza. Il risultato fu che, durante la cottura al forno, si diffuse per tutta la strada un buonissimo odore che attirò i vicini che vollero conoscere gli ingredienti che aveva adoperato per fare questo buonissimo piatto. Da qui la diffusione del *taganu* in Aragona.

Le testimonianze letterarie

Nel romanzo *La zia marchesa* di **Simonetta Agnello Hornby**, il barone Guglielmo Safamita preparava lui stesso il pezzo forte della "mangiata": un *taganu* che sfamava cento persone. Dopo la cottura, quando era ancora tiepido, il *taganu* era portato sulla terrazza da due inservienti e collocato su un tavolo vicino alla ringhiera, in modo che i contadini riuniti nel piazzale antistante potessero vedere. Il barone spaccava la pentola di coccio seguendo la tradizione, con un punteruolo e un martello. I pezzi di terraglia si staccavano dai lati rivelando la crosta croccante della tuma. Il pasticcio troneggiava intatto. Dalle crepe di quell'intonaco di tuma gocciolava il sugo profumato del ripieno. La maggior parte veniva distribuito ai contadini che applaudivano. Una storiella locale narra che il **principe di Aragona Naselli** di Comiso, volendo festeggiare la Pasqua con i suoi contadini, pensò di cucinare un pasto esclusivamente con i prodotti della propria terra. Un prete aragonese, **Don Calogero Licata**, nella sua raccolta di poesie in siciliano, *Malarruni Giurgintanu*, parla di questa tradizione che si tramanda nelle famiglie aragonesi da diversi secoli con la seguente poesia: "Torna a Raona comu na prumisa, a Pasqua lu Taganu in ogni casa. N'unnè Pasqua si manca ni la spisa, s'aspetta, si ci teni e ognunu annasa. Cu arresta di Taganu a mussu asciuttu, o guarda a San Liborriu oppuru è a luttu". (Torna ad Aragona come una promessa per Pasqua il *taganu*

in ogni casa. Non è Pasqua se nel fare la spesa mancano gli ingredienti, si aspetta ed è importante ogni anno. Chi non mangia il *taganu* o guarda a San Liborio oppure ha un lutto in casa).

Tutta la famiglia si riunisce per cucinarlo insieme

Tradizione vuole che tutta la famiglia si riunisca per cucinare il taganu insieme, nel giorno del Sabato Santo, **per mangiarlo nelle giornate di Pasqua o Pasquetta**. Chi sbatte le uova, che vanno da quaranta a cinquanta per ogni *taganu* da un kg; chi prepara le fette di tuma, il formaggio di primo sale che viene disposto a strati e sempre con tanto amore messo al forno almeno per un'ora. Il *ta-*

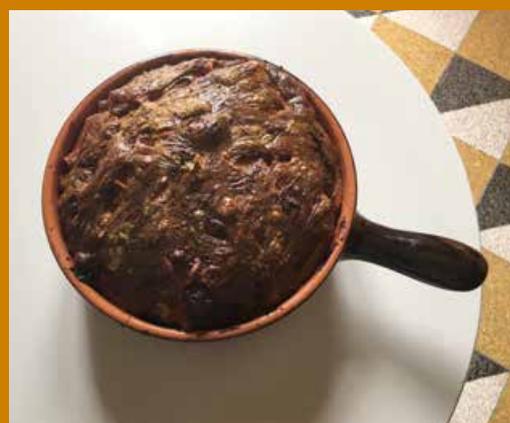
ganu è nato povero: pasta, uova, tuma, pane raffermo. Successivamente, la società del benessere ha fatto sì che si introducessero **altri ingredienti** come la carne tritata, la cannella, lo zafferano, le polpette, la ricotta.

Non bisogna dimenticare, per concludere, che ad Aragona il momento centrale delle manifestazioni pasquali è quando a mezzogiorno, nella piazza principale del paese (*U chianu do Rusariu*, Piazza della Chiesa del SS. Rosario) ha luogo il cosiddetto "Incontro dei Giganti", rappresentazione che avviene utilizzando le statue del Risorto e della Vergine, nonché quelle spagnoleggianti di San Pietro e San Paolo. Dopo l'incontro, la processione si snoda per tutto il paese fin quando gli abitanti, tornando a casa, trovano il pranzo già pronto: il *taganu*, appunto.

LA RICETTA

Ingredienti: 1 kg di rigatoni (o pasta simile), 60 uova, 1 kg di pecorino grattugiato, 500 g di carne di manzo tritata, 1 kg di tuma fresca, 1 panino raffermo, prezzemolo, 1 cucchiaino di cannella, 2 o 3 bustine di zafferano, sale, pepe, olio d'oliva.

Preparazione: cuocere la pasta, in acqua poco salata; scolarla molto al dente e metterla a raffreddare in una teglia larga. Ammollare in acqua tiepida (o meglio latte) il panino, per circa 10 minuti, poi strizzarlo e impastarlo insieme alla carne, al formaggio



grattugiato, al prezzemolo, a 2 uova, sale e pepe, per fare delle piccole polpette. Se l'impasto fosse troppo morbido, aggiungere qualche cucchiaino di pangrattato. Friggere le polpette in olio di oliva bollente, facendo in modo che restino abbastanza morbide. Metterle da parte. Prendere tutte le uova, aprirle in una insalatiera capiente, sbatterle e aggiungere pecorino grattugiato, zafferano, cannella, pepe e prezzemolo abbondante. Sbatterle ancora un po' e metterle da parte. Imburrare un tegame di terracotta e cominciare

a mettere, a strati, la pasta (bagnata con una parte delle uova sbattute), le polpette sbriciolate, la tuma (tagliata a fette grandi e passata nell'uovo sbattuto) e completare ricoprendo il tutto con le restanti uova. L'ultimo strato deve essere sempre fatto da fette di tuma e uovo sbattuto.

Infornare il *taganu* nel forno a legna a 160-170°, per circa 2 ore e mezza. La cottura deve essere lenta e non troppo forte. Una volta pronto, può essere mangiato freddo o caldo.



Caroselli e piccillati

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma Eur

I dolci di Pasqua a Jelsi, piccolo borgo molisano.

Siamo a Jelsi, un piccolo borgo molisano a circa 20 chilometri da Campobasso. Già alcuni giorni prima della Settimana Santa, fervono nelle case i preparativi per la tavola di Pasqua. Alcuni dolci richiedono tempo e particolare cura: sono i *caroselli* e i *piccillati*, **pagnottelle dolci con lievito madre**, cotte tradizionalmente nei forni a legna. **I caroselli sono caratterizzati da intrecci fantasiosi di pasta lievitata**, nei quali vengono incastrate le uova, e **rappresentano un nido**. **I piccillati**, preparati con lo stesso impasto dei *caroselli*, assumono la forma di **enormi ciambelle**.

Spesso i *caroselli* sono foggiate a forma di cestino, che le nonne preparano per ogni nipote. Si consumano rigorosamente la mattina di Pasqua, tutti assieme nella casa dei nonni. **Si usa una tecnica particolare**, intrecciando fili di impasto su un'anima di giunco, appositamente preparata. I cestini sono meravigliosi e molto scenografici, e richiedono una certa abilità nella preparazione.

Una tradizione che si riaccende a Pasqua, quando le uova abbondano

Una tradizione antica, quella dei *caroselli* e dei *piccillati*, che è mantenuta viva dalla comunità jelsese, tenacemente e

orgogliosamente. È una tradizione che si riaccende solo in un periodo dell'anno, in coincidenza con la primavera e la Pasqua, quando le uova abbondano e possono essere **utilizzate per queste particolari preparazioni leggermente dolci, così ricche di uova sia nell'impasto, sia nella decorazione**.

In altri borghi molisani sono diffuse ricette simili ma con nomi diversi, accomunate da una base di pasta dolce lievitata, sempre ricca di uova. In questo periodo dell'anno sono numerose, infatti, le preparazioni che vedono protagonista l'uovo, ma considerarlo un semplice ingrediente sarebbe riduttivo. **Simbolo di vita e rinascita**, esso è dai tempi più remoti collegato alla primavera e alla Pasqua. **L'uovo cosmico, identificato come anima del mondo, è un archetipo co-**



smogonico ricorrente nei più diversi miti delle antiche civiltà. Presente nella dieta dell'uomo preistorico, raccogliitore e cacciatore, durante la civiltà egizia l'uovo fu valorizzato pienamente con l'allevamento degli animali da cortile.

Gli Etruschi lo raffiguravano nelle tombe, come cibo presente anche nella vita ultraterrena, durante la quale il defunto si nutrirà con gli stessi alimenti consumati in vita. L'uovo non mancava mai nella *gustatio* degli antichi Romani: *ab ovo usque ad mala*, dall'uovo alle mele (**Orazio**, *Satire* I, 3, 6-7). Le uova sono protagoniste in molte ricette del *De re coquinaria* di **Marco Gavio Apicio**.

Nelle espressioni artistiche di tutti i tempi, l'uovo assume significati sacri e profani, spirituali e materiali, nei due aspetti di simbolo di vita, fertilità e rinascita, e come alimento gustoso, nutriente e completo.

In paese, per la Settimana Santa, si rimette in funzione il forno a legna

Fino a pochi decenni fa, in ogni casa della comunità jelsese si preparavano regolarmente sia il pane, sia altri lievitati dolci e salati, con l'uso del lievito madre. Pian piano tali abitudini sono divenute meno assidue, in particolare da quando il miracolo economico degli anni Sessanta ha cominciato a dettare, sottilmente, stili alimentari e modelli di consumo più rapidi e convenienti: la lentezza cedeva il posto alla velocità. I forni comunitari, un tempo molto diffusi nei paesi, erano ormai spariti; rimanevano quelli di proprietà, quasi in ogni casa, che si adopravano per le ricorrenze importanti.

A Jelsi, puntualmente ogni anno, si rimette in funzione il forno a legna, per **grandi quantità di caroselli e piccillati**, in modo da ammortizzare la spesa della legna per produrre l'energia necessaria alla cottura. **Occorre un forno ben alimentato e rovente al punto giusto**, e per capire qual è il momento giusto per infornare, non servono termometri digitali: basta un pugno di farina gettata sui



mattoni refrattari, per poi osservarne il colore e decidere se il forno è pronto. Se la farina diventa troppo scura, una passata di panni bagnati ne abbassa la temperatura. Gli occhi delle donne anziane sono abituati a tale valutazione, non sbagliano. **Questa grande produzione viene poi distribuita ad amici e parenti, in segno di affetto**. Il rito si compie proprio con il dono, più che con il consumo personale.

Le donne conservano il segreto di questi dolci pasquali, e dei lievitati in genere, in un piccolo contenitore, generalmente in ceramica, che improvvisamente ricompare: è il **prezioso lievito madre**. Si procede a una serie di rinfreschi, finché il lievito rinvigorisce abbastanza da permettere una buona lievitazione: è allora che fa il giro delle case e delle famiglie, in uno scambio reciproco nel quale il senso della comunità è fortemente riconoscibile.

Tutta la famiglia affondava le mani in quegli impasti morbidi e setosi

Anticamente, in un angolo della casa c'era un pezzo d'arredo indispensabile in cucina: era la madia, che serviva per l'im-

pastamento, la lievitazione e la conservazione dei lievitati. **La madia di legno** era costituita da scaffali con sportelli, dove riporre le pagnotte cotte, e da un largo contenitore a essi sovrapposto, a forma di tronco di piramide rovesciato. **Aveva l'altezza giusta per lavorare facilmente gli impasti**, rigorosamente a mano, scaricando verso il basso il peso e la forza delle braccia. Spesso erano più mani ad affondare in quegli impasti morbidi e setosi, rompere le uova a decine, mescolare gli ingredienti, impiasticciarsi fino ai gomiti e inebriarsi dei profumati effluvi di quei pezzi di impasto che si attaccavano dappertutto. **Il senso della socialità** si apprendeva anche intorno alla vasca di impastamento della madia. Una volta espletata la sua funzione, la vasca della madia veniva pulita accuratamente e richiusa con il suo coperchio. A Jelsi questo mobile rustico è denominato *matarca*, un termine dialettale diffuso in tutta la regione.

Al rito della preparazione di *caroselli* e *piccillati* partecipano anche i più piccoli, sotto il controllo vigile delle donne e soprattutto delle anziane, depositarie dei gesti ancestrali che si perpetrano, sempre uguali, per testimoniare un sapere antico e infallibile. Tali gesti sono trasmessi di generazione in generazione, come si fa con le migliori tradizioni. *Tradere*, infatti, vuol dire tramandare.



Cibi pasquali in Sicilia

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

Tra gli "indizi di riconoscibilità", non solo i notissimi dolci, ma anche primi e secondi tipici dell'isola.

La Sicilia è una tra le regioni più ricche di tradizioni pasquali e il passaggio dagli eccessi del Carnevale alla sobrietà della Quaresima e alla letizia della Pasqua era ritmato dall'antico proverbio: "Nesci tu, porcu manciuni; trasi tu, sarda salata; veni tu, donna disziata" (Va via porco ingordo, entra sardella salata; vieni tu, donna desiderata), con il *porcu manciuni* a rappresentare il Carnevale, la *sarda salata* la Quaresima e la *donna disziata* la gioia della Pasqua.

La festa religiosa della Pasqua, nell'isola, richiama **l'uso devozionale dei cosiddetti ranaroli, i germogli di grano fatti crescere al buio** per mantenerli bianchi, che si allestivano per i Sepolcri

in chiesa il Giovedì Santo; erano i *lavurreddi*, da *lavuri*, con cui si definiva l'esteso campo di grano preparato dai contadini con la *zappulia* e la sarchiatura.

Una tradizione che conferma il legame con gli usi gastronomici di tale periodo liturgico evidenziato anche dall'uso, fino al 1800, di chiamare *Pasqua di li cassati* la domenica di Resurrezione, quando **la celebrazione della festa era marcata dalla cassata**. Forse il dolce più antico cui si attribuisce una genesi araba, ma anche origini nella *casciata* nota in tutte le regioni italiane sin dal secolo XV, generando una dialettica tra storici come **Michele Amari** ed **Ettore Li Gotti**.



"Convitto dell'agnello pasquale" di Alessandro Bonvicino detto "Il Moretto", Duomo vecchio di Brescia



La cassata è il frutto della storia multiculturale dell'isola

La cassata era apprezzata dai buongustai e divenne una specialità nei monasteri di Palermo e Mazara tanto che, nel 1575, un sinodo della diocesi mazarese ne proibì la preparazione perché, presumibilmente, le suore ne avevano fatto la loro occupazione preminente.

La cassata siciliana, per la pasta reale a base di mandorle, ha certo complicità d'origine araba con aggiunte normanne, ma anche spagnole, per il pan di Spagna che sostituì la pasta frolla. **La variante**

messinese trova una glassatura più lieve: la cioccolata miscelata alla ricotta e 'a frutta ncillippata, la frutta candita, così come la zuccata meno presente. Il dolce, pur riunendo e rappresentando tutta la Sicilia, si disaggrega con le differenze dovute a quel magma di storia e cultura caratterizzanti un territorio con tre coste e tre mari, e che raffigura idealmente l'antica tripartizione medievale nelle valli del Val Demone, Val di Noto e Val di Mazara, simbolo della tradizione dolciaria siciliana e della storia multiculturale dell'isola.

Dolce millenario, fu rielaborato in periodo normanno, intorno al 1100, quando nel convento della Martorana, a Palermo, **le monache realizzarono la "pasta**

reale" a base di farina di mandorle e zucchero, **e poi trasformato** dal grande pasticciere palermitano **Salvatore Guli**, che ne codificò la versione nel 1873, **con l'introduzione della "zuccata"** di sua creazione, ingrediente principe della cassata. Frutta martorana, pecorelle (*picureddi*) e agnellini di pasta di mandorle, cassatelle (tipiche del Ragusano), cassatelle di Agira (pasticciotti di sfoglia sottile con ripieno di cacao e mandorle tostate), *mpanatigghie*, *cuddure*, biscotti quaresimali si aggiungono al quadro dei dolci pasquali, ma anche **i pani di cena, paninetti dolci, morbidi e profumatissimi**, aromatizzati con cannella e chiodi di garofano e ricoperti di sesamo. Sono tipici della **tradizione pasquale nella Sicilia orientale**, e in particolar modo a Messina, legati ai rituali tipici del Giovedì Santo. E poi, durante i 10 giorni antecedenti la Pasqua, *cuddure* e *u pupu ccù l'ova*, anche detto *panareddu* nell'Agrigentino, impasto di pasta comune a base biscottata dalla forma di piccolo paniere, o simboli pasquali al cui centro viene posto un uovo già cotto con il guscio.

I cibi rievocativi della ricorrenza trovano spazio a tavola

I cibi rievocativi della ricorrenza trovano spazio a tavola con una serie di preparazioni per il Venerdì Santo, con **desinar di**



magro, con la pasta *cu spezzi e muddica*, semplice piatto di pasta, condita con olio, sale e pepe nero; *pasta c'a muddica* che era chiamata anche *pasta ala milanisa* per quella sorta di impanatura tipica milanese.

Per il tradizionale pranzo di Pasqua siciliano, in primo piano capretto e agnello cucinati secondo le diverse tradizioni cittadine; da quella in umido, con patate e prezzemolo, alla versione arrostita a Palermo e al forno; nell'Agrigentino, ancora con le patate e cipollette; e a Trapani cucinato alla menta. **Tipiche del Ragusano sono le impanate pasquali**, simili alle *scacce* ma ripiene di carne di agnello o tacchino.

I primi piatti pasquali siciliani vanno dai maccheroncini con il sugo di maiale, alla pasta al forno e alla pasta *'ncasciata*. A Palermo, le preferenze si orientano per il timballo di anelletti al forno, mentre ad Agrigento è usuale *u taganu* o *tianu* di Aragona, il tegame di Aragona, piatto che si riferisce a una pasta al forno aromatizzata con la cannella e cotta in *tianu* di terracotta.

Un cenno merita, infine, ***u sciusceddu***, una minestra di origini francesi a base di uova, polpette e ricotta che si gusta nel Messinese: un piatto tipico per la Pasqua, sempre più raro da trovare sulle tavole dei siciliani e che ha fra gli ingredienti principali prodotti caseari. Lo *sciusceddu*, dal latino *iusculum*, brodetto o minestra liquida, preparato per il pranzo di Pasqua, è a base di ricotta e trito di carne che, addizionato a un uovo, pangrattato, caciocavallo, prezzemolo tritato e con un poco d'acqua, diventa l'impasto per ottenere le polpette della grossezza di un uovo di piccione. A parte, si sbattono le uova insieme con la ricotta preventivamente passata al setaccio, e con il caciocavallo e un poco di sale e pepe. Nel brodo, si immergono le polpette di carne, cuocendole per una ventina di minuti, aggiungendo le uova sbattute con la ricotta e mescolando velocemente per qualche istante.

Dopo la domenica pasquale, l'appuntamento per ricordare l'incontro sulla strada di Emmaus e la successiva cena che Cleofa e un altro discepolo hanno con Gesù è per il **Lunedì dell'Angelo**. Si va



sui prati, o si raggiungono le case di campagna, dove si celebra la voglia di accogliere la primavera con la grigliata di Pasquetta con le carni cotte alla brace, preceduta da salumi e formaggi tipici, come il pepato accompagnato dalle fave fresche e uova sode e poi olive e pane casareccio.

I riferimenti al cibo forniscono ancora

una volta indizi di riconoscibilità di "quella sorta di esplosione esistenziale" delle manifestazioni religiose che, come scriveva **Leonardo Sciascia**, "sono riti fondanti dell'essere siciliano, sono rigenerazione dei legami di appartenenza, di famiglia e di sangue, sono atavica contemplazione della morte".

Attilio Borda Bossana



Le patatelle viggianesi

di **Ettore Bove**, *Accademico di Potenza*,
Enzo Vinicio Alliegro, *Università di Napoli "Federico II"*,
Michele Calabrese, *conoscitore delle tradizioni culinarie locali*

Polpettine di patate da gustare in brodo di gallina.

Viggiano, uno dei tanti piccoli comuni della Basilicata, si trova, da un po' di tempo, al centro dell'attenzione per essere il punto di approdo della principale fonte di energia petrolifera in terraferma finora conosciuta in Europa. Nel passato, questo paese appenninico dell'Alta Val d'Agri, prossimo ai resti della città romana di *Grumentum*, decantata da **Plinio il Vecchio** per la bontà del vino Lagarina che vi si produceva, ha attirato l'interesse di studiosi, non solo lucani, fra cui lo storico dell'agricoltura italiana **Emilio Sereni**, come paese di emigranti e di suonatori d'arpa. Non molto tempo dopo l'Unità d'Italia, il poeta e scrittore **Giovanni Pascoli**, arrivato, in età giovanile, a Viggiano da Matera, come Commissario del locale liceo, non fa mistero di trovarsi in un bel posto quando in una lettera, inviata al suo maestro **Giosuè Carducci**, accenna al paesaggio della zona.

Al brodo si aggiungono le polpettine realizzate con patate, uova, formaggio e prezzemolo

La tradizione orale vuole, però, che l'allievo di Carducci rimanesse favorevolmente impressionato pure da una sorta di **minestra casalinga del luogo, nota come patatelle**, che presentava forti somiglianze con i piatti brodosi romagnoli a lui cari, insaporiti da carne di animali di bassa corte. Si tratta di un piatto, con sembianze

ze invernali, piuttosto semplice, anche se richiede tempo per prepararlo, ma carico di significati. **A caratterizzarlo è il brodo ricavato da vecchie galline ruspanti** cui vanno aggiunte polpettine, opportunamente salate, ottenute impastando con le mani patate lessate, uova, formaggio pecorino, prezzemolo. Le patate utilizzate nel passato erano tutte di piccole dimensioni poiché provenivano da coltivazioni in asciutto e selezionate tra quelle cotte per i maiali. Il formaggio da grattugiare deve essere ben stagionato. Prima di immergerle nel brodo di gallina, le polpettine, che prendono il nome di *patatelle*, vanno **fatte rosolare in abbondante olio** e lasciate raffreddare. Nel passato venivano fritte nella sugna. I lunghi tempi richiesti nella preparazione del brodo non pesavano molto in passato, poiché si utilizzava il fuoco perenne del camino. Di conseguenza, con la riorganizzazione energetica delle case, la generosa minestra ha incominciato ad apparire sempre più di rado sulle tavole di coloro che vivono in paese. Non mostra, invece, segni di stanchezza tra i viggianesi emigrati e nelle case sparse di campagna, dove non mancano cortili, in cui il pollame vive in libertà, le uova sono di giornata, camini e pentole, stagnate, adeguate a resistere per ore sul fuoco. Qui,

infatti, la preparazione inizia la mattina presto, spennando ed eviscerando la vecchia gallina, e termina all'ora di pranzo, quando la tavola si apparecchia con zuppieri fumanti di *patatelle* seguite, a margine, da bollito di carne di pollo.

Il piatto era definito anche "di bentornato" perché rifocillava gli emigranti di ritorno

Da qualche anno a questa parte, però, si sta discutendo di dare dignità a un piatto identitario, prima che diventi soltanto curiosità storica, **tuttora popolare tra i tanti emigrati viggianesi in Australia**. Quando questi tornavano o rientravano a Viggiano, era usanza rifocillarli dopo i faticosi viaggi proprio con il sostanzioso brodo, per questo definito piatto "di bentornato", "di ritorno". La preparazione risultava destagionalizzata anche quando era destinata, come brodo corroborante, ricostituente, specificamente alle puerpere. Qualcuno ricorda che nel lontano passato **le patatelle rappresentavano l'antipasto di quel poco che seguiva nei banchetti matrimoniali**, sicuramente non sontuosi, e avevano finalità consolatorie dopo i funerali.

Se si pone attenzione al ruolo che questa povera ma gustosa preparazione ha avuto nella comunità viggianese, sia locale sia emigrata, è da ritenersi buona cosa cominciare a riflettere sulla possibilità di farla uscire dalle mura domestiche e a pensare di valorizzarla scovando aspetti di sostenibilità ambientale e legami con le festività religiose, e in primo luogo con la Madonna di Viggiano, Patrona della Basilicata.





L'olivicoltura nell'Alto Garda trentino

di **Germano Berteotti**

Delegato di Rovereto e del Garda Trentino

Oltre alla produzione di ottimo olio, può anche disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio, conservare la biodiversità.

La coltivazione dell'olivo nell'Alto Garda ha origini antichissime, poiché risale con tutta probabilità all'Impero Romano. Per gli antichi Romani, infatti, l'olio era di primaria importanza non solo come alimento, ma anche per le sue proprietà terapeutiche e per il suo utilizzo come combustibile per lanterne.

L'olivicoltura trentina è tra le più settentrionali al mondo e rientra in quello che viene definito **modello di agricoltura multifunzionale**: oltre alla sua funzione primaria, produrre cibo, può anche disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio, conservare la biodiversità, gestire in maniera sostenibile le risorse e contribuire allo sviluppo socio-economico delle aree rurali.

*Un ambiente ideale
per la coltivazione dell'olivo*

L'olivicoltura nell'Alto Garda trentino è **resa possibile grazie alle particolarità climatiche del territorio**. Quest'area, situata all'altezza del 46° parallelo nord, è caratterizzata infatti da **un microclima mediterraneo in un contesto alpino**. In inverno, il grande bacino d'acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando al territorio circostante un clima molto più mite e temperato rispetto a quello consueto per la sua latitudine. **Anche l'alternanza dei venti "Ora",** che soffia in direzione sud-nord, e "Pelèr", che soffia in direzione nord-



sud, gioca un ruolo importante per la creazione di un ambiente ideale per la coltivazione dell'olivo.

Le antiche olivaie tradizionali erano disposte su terreni scoscesi che rendevano difficile la coltivazione. Il continuo lavoro degli olivicoltori, durante i secoli, ha però reso tali pendii più adatti alla vita dell'olivo, attraverso **la realizzazione di terrazzamenti** sostenuti da ciglioni inerbiti o da muri di sassi a secco. L'oliveto specializzato tradizionale copre un'area di circa 420 ettari. Su di esso dimorano circa 120.000 olivi, rappresentati in prevalenza da **antiche piante della varietà autoctona "Casaliva"**, da circa il 15% della varietà toscana "Frantoio" (simile alla "Casaliva", ma di più recente piantumazione) e da non più del 5% di altre varietà, sia autoctone (le storiche "Trepp" e "Favarol") sia toscane ("Pendolino" e "Leccino").

Nelle aree agricole del fondovalle e nei centri abitati, l'olivicultura è praticata per un totale di circa 100 ettari di superficie con 20-30.000 piante messe a dimora. **La coltivazione viene condotta con metodi a ridotto impatto ambientale** che permettono di ottenere olive sane e un olio salubre.

Da più di un decennio, inoltre, è in atto un'azione di difesa collettiva dall'insetto più temuto dagli olivicoltori, la mosca olearia, mediante la sua cattura con trappole attrattive ed esche proteiche che vengono esposte negli oliveti.

L'olio si caratterizza per le sue note fresche, erbacee e fruttate

La "Casaliva" è la coltivazione maggiormente presente sul suolo alto-gardesano e caratterizza in maniera specifica l'olio prodotto, che è situato nella fascia alta del mercato proprio in virtù del suo profilo sensoriale. La "Casaliva", infatti, si distingue per le sue note fresche, erbacee e fruttate che riconducono al frutto di partenza, **oltre a sentori che ricordano la mandorla e il carciofo**. Vi sono poi note di amaro e piccante di media intensità dovute alla presenza dei



polifenoli, gli antiossidanti naturali che rappresentano anche un importante indicatore della qualità dell'olio.

Per tutelare la produzione olearia dell'Alto Garda, **dal 1998 è in vigore la Denominazione di Origine Protetta "Garda", sottozona "Trentino"**, concessa solo ai prodotti che presentano caratteristiche superiori riconosciute, attribuibili alla zona di origine e/o alle modalità produttive, e che **rappresentano la tradizione e la tipicità del territorio**. Ciò significa che tutti gli attori della filiera e tutte le fasi produttive, dall'olivaia alla messa in commercio, sono controllati da un organismo di certificazione autorizzato dallo Stato, CSQA, sotto la vigilanza del Consorzio di Tutela dell'olio Garda Dop, per garantire al consumatore la corrispondenza al disciplinare di produzione.

La Dop Garda Trentino, quindi, assicura che l'olio nasce ed è stato ottenuto nell'Alto Garda trentino; possiede una qualità superiore a quella richiesta per l'olio extravergine di oliva; corrisponde alle caratteristiche riconosciute come tipiche del prodotto.

Per ottenere un olio extravergine di oliva di qualità

Come si ottiene un olio extravergine di oliva di qualità e quali sono le sue caratteristiche principali?

Per definizione, l'olio extravergine fa parte della categoria degli **oli ottenuti unicamente mediante processi meccanici** e senza l'utilizzo di sostanze chimiche.

Il periodo di raccolta dell'oliva, nel territorio del Garda trentino, va da metà ottobre fino alle prime settimane di dicembre. È importante **individuare il momento giusto per la raccolta**, che avviene prevalentemente a mano e in anticipo di maturazione, al fine di pre-

servare le caratteristiche organolettiche dell'oliva.

La frangitura deve avvenire in giornata, entro poche ore dalla raccolta, in modo che il frutto si mantenga fresco, integro e sano. A seconda del frantoio in cui si opera, il processo di frangitura e di estrazione della parte oleosa del frutto può avvenire in diversi modi. In generale, però, rispetto al passato, quando si utilizzavano le tradizionali macine, **oggi si adottano tecniche all'avanguardia, con impianti continui e chiusi**, che proteggono l'oliva da ossidazioni che possono alterare le proprietà benefiche e organolettiche dell'olio che se ne ricava.

La successiva fase di gramolatura, ossia la parte in cui la pasta ottenuta dalla frangitura dell'oliva viene rimestata al fine di rompere l'emulsione olio-acqua, **avviene a una temperatura controllata** che non supera mai i 27 °C (la famosa "estrazione a freddo"). Con apposite centrifughe, si separa, infine, l'olio dalla parte acquosa e solida, la quale è impiegata per altri scopi nell'ottica di un riutilizzo totale dei sottoprodotti di lavorazione dell'oliva.

Al termine del processo, si ottiene un olio extravergine dalle caratteristiche organolettiche ben definite, i cui sentori variano in base alla coltivazione di partenza. In generale, il fruttato dev'essere fresco ed erbaceo, intenso ed elegante, e pulito.

In bocca, deve denotare un buon contenuto in polifenoli; quindi, **l'amaro e il piccante devono essere rilevabili e in equilibrio fra di loro**, con l'intensità del fruttato. Nel suo complesso, l'olio dev'essere pulito e armonico.

In cucina, l'olio extravergine di oliva prodotto nell'Alto Garda trentino si caratterizza per grande armonia ed equilibrio, che lo rende **molto versatile** e capace di integrarsi ottimamente con tutti i piatti senza prevaricare il gusto: gli abbinamenti sono, quindi, molto vari e spaziano dagli antipasti al dolce.



U pupu ccù l'ovu

di Rosalia Maria Sorce

Delegata di Siracusa

L'uovo sodo col guscio è fissato nella pasta del dolce a rappresentare la rinascita.

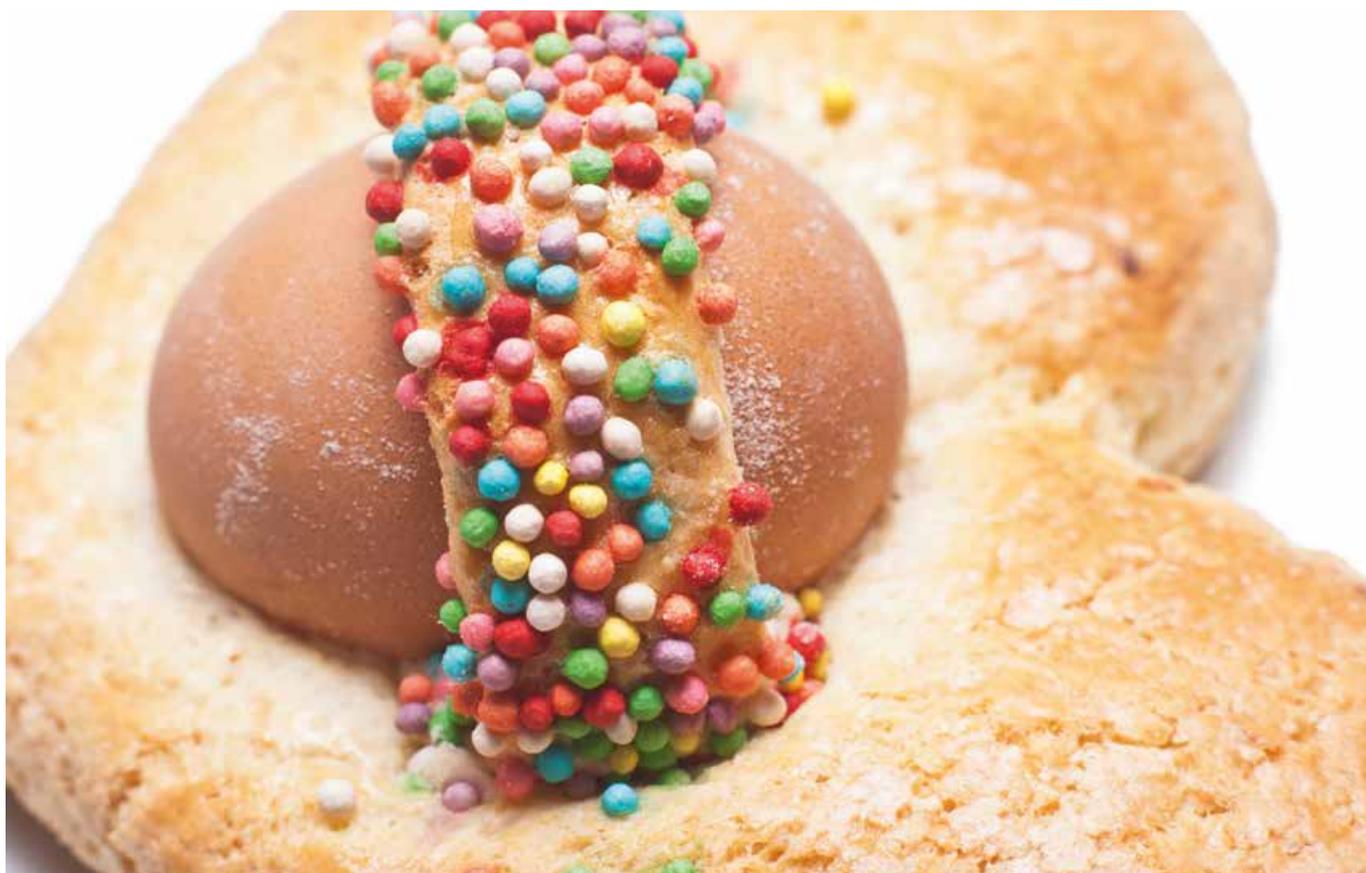
È un dolce tipico del periodo pasquale della cultura contadina siciliana, fatta di piccole cose genuine e nutrienti, e può essere considerato **una vera e propria opera d'arte della pasticceria tradizionale**, la cui produzione è stata in parte dimenticata in questa epoca in cui il consumismo la fa da padrone. Povero di ingredienti (farina, uova, latte, zucchero, strutto, zuccherini colorati), ma **ricco dal punto di vista simbolico**.

Da sempre **l'uovo** è stato considerato **punto di unione tra il mondo terreno e quello spirituale**, legato sia al concet-

to cristiano di resurrezione, sia a quello laico di fertilità.

Secondo **la mitologia e alcune religioni pagane** del passato, il cielo e la terra erano considerati i due emisferi che andavano a creare un unico uovo e le uova costituivano la vittoria della vita.

I Persiani, più di 2000 anni fa, solevano scambiarsi uova di gallina per festeggiare l'arrivo della primavera. Gli Egizi lo consideravano il fulcro dei 4 elementi fondamentali per la vita: acqua, aria, terra e fuoco. **Gli antichi Romani usavano interrare un uovo dipinto di**





rosso durante la coltivazione dei terreni per propiziarne la fertilità. La storia del dolce in questione è legata alla riforma del **calendario Gregoriano dell'anno 1582**, secondo la quale il giorno di Pasqua cade sempre di domenica e l'uovo, simbolo della natura che schiude la nuova vita, diventa portatore dei valori cristiani della Pasqua. Tra l'altro, in primavera, la natura rifiorisce dopo un lungo inverno, durante il quale la terra ha custodito il seme di cui l'uovo è il simbolo.

Da "pupazzo con l'uovo", la fantasia ha dato al dolce forme e nomi diversi

Il termine *pupu ccù l'ovu*, letteralmente "pupazzo con l'uovo", era appropriato in origine, ma la fantasia delle nonne ha

trasformato il dolce in diverse forme che assumono anche nomi diversi e significato differente. *Pupu ccù l'ovu* a Palermo, *campanaro* o *cannatuni* nel Trapanese, *cuddura cu l'ova* a Messina, *panaredda* ad Agrigento, *cicilio* nel Siracusano, *pallummedda* o *aceddu cu l'ovu* a Catania e a Ragusa, *cannileri* nel Nisseno.

Tutte le forme sono beneauguranti e fanno riferimento al culto cristiano: la colomba della pace, la treccia, l'angelo o la ciambella, così come la corona di spine di Cristo.

Ad accomunare le varie versioni è la presenza di un uovo sodo che viene fissato nella frolla, o nella pasta di pane, solitamente con tutto il guscio.

In passato questo biscotto veniva regalato ai più piccoli con una forma eterogenea: **la pupa**, ossia la bambola, era destinata alle femminucce, **u jadduzzu**, il gallo, era offerto ai maschietti, un cesto pieno e ricco per la mamma, mentre

quello a forma di cuore, benedetto in chiesa, era un dono delle ragazze ai loro fidanzati. A tale proposito una curiosità: le uova erano di diverso numero secondo i fruitori: al fidanzato andava il pupo a forma di cuore con 9-11 uova, alla suocera quello con 7 uova, ai cognati quello con 5 e così via diminuendo.

Comunque il più delle volte il *pupu ccù l'ovu* **viene confezionato specificamente per una determinata persona** verso la quale si nutre affetto e quindi il dolce rappresenta un mezzo per **affermare legami**, per **raccontare i rapporti sociali** tra familiari, amici e parenti.

È inserito nell'elenco dei Pat della regione

Oltre che variare nella forma, il *pupu ccù l'ovu* può avere **decorazioni differenti**: diavolini colorati, codette di zucchero o cioccolato, glassa reale o semplice (succo di limone e zucchero a velo), "lustrata" (albume mischiato a zucchero a velo e succo di limone), decorazioni in pasta frolla oppure presentare anche inserite uova sode colorate. **Per colorare le uova basta aggiungere nell'acqua in ebollizione il colorante scelto insieme a qualche goccia di aceto**: zafferano, curcuma o fiori di camomilla per il giallo; spinaci o prezzemolo per il verde; barbabietola rossa cotta, cavolo rosso, tè rosso o karkadè per il rosso e il rosa; bucce di cipolla o paprika per l'arancione; caffè, cacao o tè nero per il marrone; succo d'uva o vino rosso per il viola; succo di mirtillo per il blu.

Comunque *u pupu ccù l'ovu* è **una sorta di biscotto confezionato a mano e rigorosamente a casa**, solo talvolta in pasticceria, e la sua particolarità sta nelle decorazioni e nell'estro di chi lo confeziona. Anche se prevalentemente si prepara per Pasqua, in alcune località siciliane è diventato un dolce da offrire durante le festività natalizie: per esempio *u cuddureddu* natalizio a Caltagirone. La Regione siciliana l'ha inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.



Pupu ccù l'ovu nella tradizione trapanese (Credit photo Custonaci web)



Una zuppa “quaresimata”

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

Tipico piatto orobico, consumato soprattutto nel periodo che anticipa la Pasqua.

La zuppa “quaresimata” si riferisce, ormai, al folklore dei tempi passati ed è ambientata **ai piedi delle Prealpi**. Si tratta, infatti, di **un piatto prezioso** e cioè la **zuppa di gamberi di fiume**, assai apprezzata anche in montagna e consumata, ben calda, specie nei mesi autunnali, quando i torrenti non erano ancora ghiacciati. Un noto cattedratico dell'Università di Pavia, in un suo volume dell'inizio del 1900, definì questo crostaceo “*austropotamobius italicus* della provincia di Bergamo”. Era facile, alla fine del 1800, pescare tali gamberi soprattutto nel noto fiume Brembo e anche in Valverde, nel torrente Morla e nei torrenti a un'altezza che andava dai 300 agli 800 metri, dove l'acqua non era troppo fredda ed era ricca di cibo. Le specie di crostacei conosciute e classificate sono, come è noto, soprattutto marine, ma questa, **tipica bergamasca, è d'acqua dolce** ed era stata rivelata da precise analisi genetiche. **Era autoctona italiana** e fu purtroppo decimata, quasi a scomparire, dopo il 1880, a causa di malattie che



si diffusero con l'introduzione del gambero americano portatore, in tutti i fiumiciattoli, della cosiddetta “peste del gambero”. Oggi, purtroppo, il vecchio “gambero d'acqua dolce di fiume” sta scomparendo quasi totalmente in tutta Europa ed è **a rischio di estinzione**.

Il gambero di fiume era molto facile da catturare

Era un gamberetto di pezzatura **piuttosto piccola, notturno, aggressivo e carnivoro** e si nutriva di lumachine o

altri organismi morti. Molto proteico e facile da catturare, era considerato un alimento assai ricercato e raffinato, essendo un **“cibo di magro”**; ecco perché i gamberi andavano a ruba soprattutto nel periodo della Quaresima. Lo conoscevano e lo apprezzavano soprattutto i contadini, che lo pescavano con luci all'acetilene nell'acqua, di notte e ne parla, fin dal 1600, l'anonimo “Coco bergamasco”.

Alla “suppa”, oggi ormai introvabile, erano aggiunte lumache e anguille o, per insaporirla, anche polenta avanzata grattugiata, proprio nella più stretta osservanza delle rigide regole quaresimali. Se vorrete provare a realizzare la ricetta, dovrete acquistare i gamberi marini, poiché quelli di acqua dolce (come già detto) sono ormai rarissimi e pressoché scomparsi. È stata pubblicata nel 1800 da un anonimo, ed è **scritta in un italiano molto maccheronico e con termini dialettali** ed errori vari. Il termine “fiamenghina” (riportato in ricetta), in “bergamasco antico”, è utilizzato per indicare un'ampia **zuppiera** di forma ovale che serve per portare in tavola le minestre e che vede l'influenza della lingua spagnola.

SUPPA QUARISMATA ASSAI BONA

Prendi i gamberi di fiume; levati solamente il busto e le code le metterai a parte, questi gamberi devono essere prima cotti; quali li porterai a sieme con lumache levate dal guscio, morte prima nell'acqua bollente, un puocho d'anquilla fresca, et il tutto metterai in un pignatino con la sua proporzione d'oglio, e sale, e struccarai il tutto, nel qual strucco, o brodo, così caldo aggiungerai un puocho di agro di cedro, o di limone, un puocho di zucarò Mascabà, una polvere di cannella fina, et preparata la sua fiamenghina con sopra le fette sottili di pane spargerai detto brodo sopra dette fette di pane; di puoi le code di gamberi monde e levate dal guscio, le metterai sopra detta suppa; di puoi la metterai per un puocho sopra la cernice [la cenere, n.d.a.], e così calda la mandarai in tavola.



È tempo di zeppole

di Giuseppe Vinelli

Accademico di Foggia

Un dolce tipico della tradizione napoletana per il giorno di San Giuseppe.

La zeppola è un dolce tipico della tradizione napoletana, da secoli presente sulle tavole dei meridionali il **19 marzo**, giorno di San Giuseppe e, dal 1968, della "Festa del Papà". Compare, però, nelle vetrine delle pasticcerie già qualche settimana prima, annunciando l'arrivo della primavera.

Racchiude in sé un contrasto di sapori: quello neutro della ciambella di pasta bignè fritta, il dolce della densa e profumata crema pasticciera, l'aspro dell'amarena o della ciliegia sotto spirito, il tutto ricoperto da zucchero a velo. **C'è anche una versione più leggera, quella al forno.**

La ricetta appare per la prima volta nel testo in dialetto di Ippolito Cavalcanti

La sua ricetta, in dialetto napoletano, appare per la prima volta nel 1837 nel **Trattato di Cucina Teorico-Pratica** del famoso cuoco e letterato **Ippolito Cavalcanti**: "Miette 'ncoppa a lo ffuoco na cazzarola co meza carrafa d'acqua... e quanno la pasta se scosta da tuorno a la cazzarola, allora è fatta".



La sua nascita è contornata di leggende. Una la fa risalire alla **fuga in Egitto della Sacra Famiglia. San Giuseppe**, per mantenere Maria e Gesù, fu costretto ad affiancare al mestiere di falegname quello di **friggitore** e venditore ambulante di frittelle. **Goethe**, verso la fine del 1700, la richiama: "Oggi era anche la festa di S. Giuseppe, **patrono di tutti i frittaroli** cioè venditori di pasta fritta". Un'altra leggenda riconduce, invece, **alla Roma pagana** e alle celebrazioni delle **Liberalia**, durante le quali, il 17 marzo, si onoravano Bacco e Sileno, divinità dispensatrici del vino e del grano, con grandi libagioni e scorpacciate di **frittelle di frumento**, cotte nello strutto bollente. Quando, con l'avvento dell'Imperatore **Teodosio II**, furono proibiti, nel 392 d.C., i culti pagani, la tradizione delle frittelle fu assorbita dal Cattolicesimo, che fissò due giorni più tardi, il 19 marzo, la festa di San Giuseppe. Le **zeppole** di San Giuseppe altro non sarebbero, dunque, che le discendenti delle antiche frittelle romane.

Pareri discordanti sull'origine del nome

Sull'origine della parola **zeppola** i pareri sono discordanti. Alcuni ritengono che derivi dal latino **serpula**, serpe, per la sua forma di serpente attorcigliato su se stesso. Altri sostengono che il nome derivi da **zeppa**, il ceppo di legno utilizzato dai falegnami per correggere i difetti di stabilità dei mobili, facendo così, ancora una volta, riferimento al mestiere di San Giuseppe. Un'altra suggestiva ipotesi fa derivare il nome da **zi' Paolo**, il presunto friggitore napoletano, devoto a San Giuseppe, che per primo avrebbe praticato il mestiere degli **zeppolari di strada**. Una cosa certa, comunque, è che le **zeppole assunsero la forma e la composizione che conosciamo nel 1700**, quando alla loro preparazione si dedicarono le monache dei conventi di Napoli, in particolare **le suore del Monastero di San Gregorio Armeno**, nei pressi dell'odierna via dei "presepari".



Pane, amore e fantasia

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

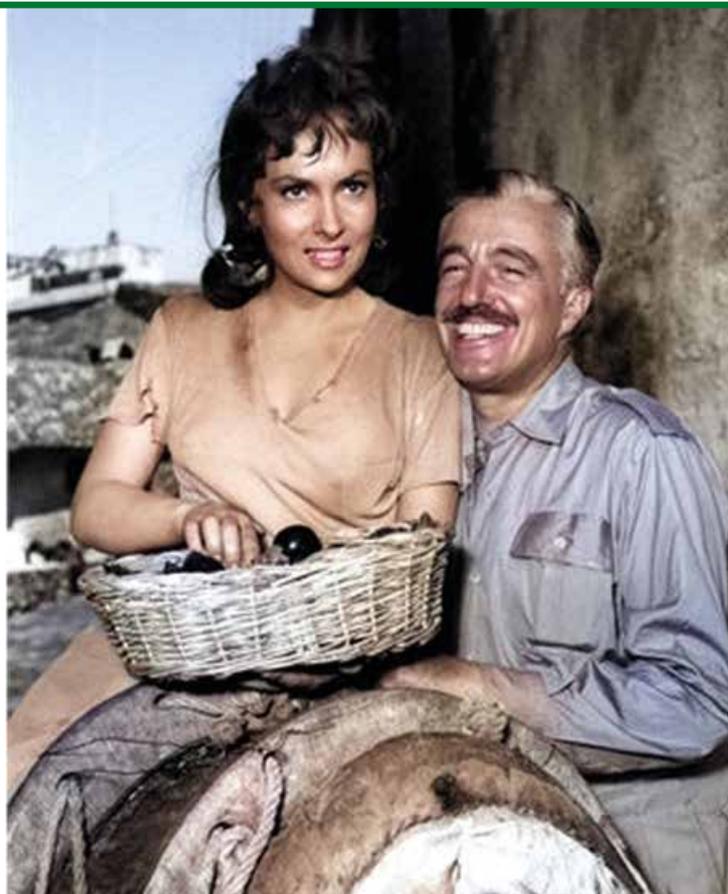
*Caldo, croccante,
appena sfornato,
dall'odore unico
e irresistibile.*

Prelibato e ultrapopolare alimento, **il pane ha un'antichissima storia, fra diversità etniche e famigliari**, ed è radicato nel Cristianesimo con immutata spiritualità da quando Gesù, istituendo l'Eucaristia, ne diede ai discepoli ai quali disse: "Prendete e mangiate perché questo è il mio corpo". Da lì si originano le ostie consacrate nei tabernacoli delle chiese e distribuite ai fedeli dai sacerdoti ministranti. Nel Padre Nostro si prega per il "pane quotidiano" ed esso

è presente nella rievocazione del miracolo attribuito a Gesù della moltiplicazione dei pani e dei pesci.

Specialmente nell'Europa del Nord sono sempre più disseminati da un punto all'altro i *bakery-bistrot* con prodotti da forno tra pasticceria, gastronomia e cucina, con pietanze etniche come il pane arabo molto schiacciato ed elastico ripieno di kebab che si mangia arrotolato. E nei pub di ogni dove non mancano mai stuzzichini, pizze, focacce, bruschette.





Nessun negozio sorride meglio della panetteria

A imitazione dei famosi molini a vento olandesi sono quelli italiani, per esempio in Sicilia, nelle adiacenze delle saline trapanesi e nell'area ionica pugliese. **“Non c'è cibo più gustoso del pane”** recita un antico proverbio e l'aforista **Fabrizio Caramagna** annota: “Il sorriso quotidiano della panetteria! Nessun negozio sorride meglio”.

Tanti tipi e per tutti i palati, come il prelibato pane nero ottenuto dal **frumento Tumminia**, molto proteico, ricco di sali minerali e povero di glutine. È stato ereditato dalla tradizione greca del *Trimeniàios*.

Dal pane cosiddetto artigianale e dalle sue accurate lievitazioni derivano i **cuddureddi** di Delia, in provincia di Caltanissetta, e sopra Trapani, a Erice, vi sono gli accattivanti **mustazzoli**. Persino nel più piccolo Comune siciliano, Roccafiiorita (185 abitanti), un fornaio ambulante vende due volte al giorno pane fresco, biscotti, brioches. Di panifici eccellenti nel territorio siciliano ve ne sono tanti e

qui occorre aprire una parentesi sui sacrifici dei panificatori che all'alba impastano, informano e sfornano sfidando le estati bollenti.

Su tutte le tavole del mondo

Rimacinato, sempre fresco, pugliese, bianco, integrale, di carruba, a lievitazione naturale e non, con farina macinata a pietra, in forma di filoni, pagnotte, panini, bocconcini, pan pizza, come base per salumi, con olive, pomodoro secco, mandorle, per farcire *hamburger* e *hot dog*. Eccolo in tutte le tavole del mondo, dal *pudding* britannico al *french toast* americano con frutta, zucchero a velo e sciroppo di zenzero. E, tornando in Italia, continua il successo della sottile sfoglia della tradizione sarda, il *carasau*. Per far l'acquolina in bocca cosa può sostituire **le capacità sensoriali di un panino** con mortadella o salame? E che dire dei **sicilianissimi panelle e crocchè** imbottiti di ricotta e milza di bovino, icone dell'isola e protagonisti dello *street food*? Un indice di gradimento non indifferente è la fila di ragazzi a ricreazione davanti

agli ambulanti perfettamente attrezzati, che strategicamente si piazzano vicino alle scuole. A Praga si mangia il pane fritto e lo stesso avviene nella fascia appenninica con la piadina romagnola.

Pellegrino Artusi diceva: “Non si vive di solo pane, è vero, ci vuole anche il companatico e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte”.

Nel 1944, nel cuore di Palermo bombardata dagli Alleati, nei paraggi della centrale via Maqueda scoppiò la “rivolta del pane”, con l'animosità della popolazione affamata. Il governo allora prevede un'indennità per il “caro fame”.

Sono nella memoria un po' di tutti il pane e acqua per i carcerati da punire e il film del 1963 di **Luigi Comencini** “Pane, amore e fantasia” che valse il Nastro d'Argento alla bella e tuttora indimenticata Gina Lollobrigida a fianco del “maresciallo” Vittorio De Sica.

“Io giudico un ristorante dal suo pane e dal suo caffè”, diceva **Burt Lancaster**, il principe Fabrizio di Salina de *Il Gattopardo* di **Luchino Visconti**. Caldo, croccante, appena sfornato dall'odore unico e irresistibile: cogliere l'attimo, ed è subito felicità.



Le grigliate di Pasquetta

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Un'usanza consolidata
nelle scampagnate
del Lunedì dell'Angelo.*

Straziami, ma di braci saziami. Pasata Pasqua con i suoi riti e i cibi tradizionali - dai *casatielli* campani alle *paparèle* venete (*Alleluja, alleluja, le paparèle le se desgarbuja*), dalla torta pasqualina alla colomba -, si volta la pagina ed ecco il Lunedì dell'Angelo con altra pappatoria, le gite fuori porta, le merende in campagna, le grigliate. Gli italiani hanno lustrato graticole, grate, piastre e *barbecue* già nella Settimana Santa, non vedendo l'ora di accendere carbonella e legni e stendere sui ferri roventi spiedini, würstel, salsicciotti, costine di maiale, ma anche fiorentine, pesci, verdure. Proteine, *avanti march!* A questo punto dell'articolo è opportuno avvertire vegani e vegetariani: queste

righe trasudano grassi, chi va avanti a leggere lo fa a proprio rischio.

Aromi e sapori dei cibi diventano particolari se cotti sulla griglia

Complici l'aria aperta e, si spera, primaverile, la compagnia, il tempo e il luogo, ci sono carni che messe sulla griglia danno il meglio di sé: le braci che sfrigolano sotto i ferri ricavano **il massimo del gusto da salamelle, pancetta, costate, spiedini misti inframmezzati da ortaggi**, costolette d'agnello, arrosticini, branzini, seppie, gamberoni... Aromi e sapori diventano particolari, di gran





bontà e golosità. L'importante è che il *serial griller* del *bbq* (così i fan chiamano confidenzialmente il *barbecue*) sia avveduto, non abbia fretta di cuocere le carni e, al momento giusto, metta in pratica il consiglio di San Lorenzo che, rivolto agli aguzzini che lo stavano grigliando, suggerì: "Da questa parte sono cotto, giratemi".

La storia della carne arrostita inizia quando i nostri pelosi progenitori, scoprendo il fuoco, abbandonarono la dieta crudista e si misero a cuocere carni, pesci e verdure. Prima alla fiamma viva, poi infilzati in rametti appuntiti, poi adagiati su pietre roventi e finalmente, nella tarda età del bronzo, sulla graticola, sollevati sulle braci.

La carne arrostita ha nutrito le grandi civiltà occidentali e mediorientali

La carne arrostita ha nutrito le grandi civiltà occidentali e mediorientali, dall'egiziana all'achea, dalla fenicia alla micenea, dall'etrusca alla romana. **La Bibbia racconta** che, in uno dei momenti fondamentali della storia degli Ebrei, quello dell'Esodo, il Signore, per bocca di Mosè e di Aronne, alla partenza degli Israeliti dall'Egitto, dettò **la cena della vigilia**: carne d'agnello senza difetto abbrustolita al fuoco, con pane azzimo ed erbe amare: "Non lo mangerete crudo, né bollito nell'acqua, ma solo arrostito al fuoco, con la testa, le gambe e le viscere".

Budella? Che schifo, dice colui che non sa quello che dice. **Il quinto quarto, ripulito, ben trattato e arrostito magistralmente è squi-si-to.**

Ancor oggi, in tutte le regioni italiane, viscere e frattaglie ai ferri sono una specialità. Mai assaggiati i fegatelli di maiale, racchiusi nella ratta, la rete che avvolge l'intestino del maiale, alla griglia? Consigliamo un viaggio in Toscana per colmare questa grave lacuna nella cultura gastronomica. Chi è al mare in Sardegna cerchi un locale che ha in menu *sa cordha*, l'intestino di pecora, arrostito allo spiedo o ai ferri. Una bontà. La trippa alla griglia romagnola è altrettanto ricercata dai buongustai.

Lo spiedo e la griglia tra Greci e Romani

Anche a **Omero** piacevano le frattaglie. Lo testimonia il commediografo **Antifane**: "Omero né carni né cervello faceva bollire, ma arrostita gli intestini tanto era antiquato". L'aedo cieco fa mangiare ad Achille, Ulisse, Aiace, Enea ed Ettore, quello che mangiava lui. I pasti dei suoi eroi sono frugali: pane e carne. Ovina, bovina e, apprezzatissima, suina. **Le uniche cotture ammesse erano lo spiedo e la griglia.** **Columella**, fattore e scrittore romano del I secolo dopo Cristo, nel suo ponde-





roso *De re rustica*, elenca gli utensili utili nelle spaziose cucine delle ville di campagna. Tra gli altri **la craticula, una sorta di braciere con una griglia per arrostitire le carni.**

Petronio, enumerando nel suo *Satyricon* le portate di una cena di Trimalcione, racconta che, dopo i ghiri cosparsi di miele e papavero, vengono serviti "salsicciotti a sfrigolare su una graticola d'argento" e pure "chiocciolate".

Il Medioevo è decisamente carnivoro

Il Medioevo è decisamente carnivoro. Unni, Ostrogoti, Visigoti, Longobardi e Franchi invadono la penisola con i cani pronti ad azzannare. Alla zappa preferiscono l'arco, al lavoro la caccia e la guerra, al raccolto la preda. **Alboino** e i suoi adoravano le carni arrostitite. **Carlo-magno**, nelle "sole" quattro portate del suo pasto quotidiano, non si faceva mai mancare la selvaggina arrostita. Chi poteva, insomma, si concedeva spesso e volentieri una bella spiedata o una grigliata mista. Passato l'anno Mille e i suoi terrori, anche i digiuni e la frugalità dell'ascetismo cristiano vengono stemperati. Un documento dell'abbazia benedettina di San Gallo informa che tra i numerosi e vari cibi che i monaci benedicevano prima di *manducare*, c'erano caprioli, cinghiali, marmotte, lepri, stam-

becchi, messi al forno o allo spiedo, e pollastre, piccioni, quaglie, tortore e uccelletti arrostiti ai ferri.

Dal Medioevo alle corti rinascimentali i gusti non cambiarono. Anzi, si arricchirono di nuove vivande. L'arte *coquinaria* diventò letteratura, prima con **Maestro Martino** e poi con la schiera dei suoi discepoli ed epigoni. Nel 1500 il cuoco **Giovanni de Rosselli** scrive l'*Epulario*, nel quale insegna il modo di cucinare "ogni carne, uccelli et pesci". **Bartolomeo Scappi**, nello stesso secolo, dedica una parte della sua *Opera*, illustrata con 27 tavole, all'attrezzatura che non deve mancare in una cucina come si deve. Fondamentale "il grande fuoco con graticola a ferri grossi e capofuochi che sostengono i legni".

La storia della graticola s'incrocia con quella del barbecue

Qualche anno prima, nel 1492, **con la scoperta dell'America**, la storia della graticola s'incrocia con quella del *barbecue*. Fu lo stesso **Cristoforo Colombo** a raccontare come gli indigeni caraibici cuocivano la carne: su fiamma indiretta. Gli Spagnoli chiamarono questo metodo di cottura *barbacoa* indicando i graticci sui quali veniva cotto il cibo. Altri studiosi dell'alimentazione sostengono che *barbecue* derivi dall'espressione gallica

de la barbe à la queue, dalla barba alla coda. L'avrebbero usata per primi gli esploratori francesi dopo aver visto una capra cotta intera sulla graticola.

La ricerca di un'importante azienda agricola alimentare, che vende carni da mettere sul *barbecue*, afferma che fu l'esploratore **Hernando de Soto** ad assistere alla preparazione di un banchetto a base di carne preparata sul *barbacoa* dalla tribù Chickasaw: "Una tecnica di cottura che si diffuse in tutte le colonie fino a raggiungere l'attuale Virginia. Il *barbecue* si diffuse a macchia d'olio, tanto che il territorio che va dalla Carolina al Texas, fino al *Midwest* di Kansas City, viene oggi identificato come la *Barbecue belt* (cintura del *barbecue*)".

Qual è la differenza tra barbecue e grigliata? Per grigliata s'intende l'uso della gratella sulla quale distendere la carne da cuocere in modo semplice. La marinatura è nostrana: limone, extravergine d'oliva, sale, pepe, aglio, timo, alloro, rosmarino. Il *barbecue* è la piastra mobile di invenzione americana che si usa all'aperto con la carbonella. I *griller* e gli *smoker* Usa sottopongono la carne a cotture lentissime dopo marinature elaborate: fruttate con succo di mela, di agrumi, menta, o esotiche con yogurt, latte di cocco, aceto piccante, paprika. D'obbligo l'accompagnamento, post cottura, di salse: allo yogurt, all'avocado, nera alla *Worcestershire* e, naturalmente maionese e ketchup.

Morello Pecchioli



Ciccioli croccanti

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Un prodotto
della tradizione
contadina, friabile
e gustoso.*

Per millenni, fino al termine della Seconda guerra mondiale, le popolazioni più povere, spesso anche quelle contadine, sono state costrette ad **alimentazioni di sopravvivenza**, estreme, legate al consumo degli scarsi prodotti stagionali della terra e dei rarissimi animali da cortile. Solamente i più fortunati possedevano un suino. In tale contesto “di fare necessità virtù” furono trovati i modi di sfruttare questo animale utilizzando e trasformando tutte le sue parti

anatomiche, nessuna esclusa. La produzione di **ciccioli** è una delle espressioni di questo “**ingegno contadino**”, ma anche la dimostrazione dell’esistenza di una gastronomia “rustica”.

I **ciccioli** sono un prodotto molto gustoso, ipercalorico, definibile come un salume povero di origine contadina perché **ottenuto dagli scarti della carne di maiale** durante la produzione dello strutto. Ricordiamo che lo strutto è stato il grasso più usato per cucinare in





assenza di olio d'oliva fino all'inizio del *boom* economico. Si presentano in piccoli pezzi di colore ambrato, ma con variazioni di tono che vanno dall'arancio al marrone chiaro, talora tendente al verde. Risultano di **consistenza friabile** e di sapore molto sapido, ma non salato, **di solito leggermente speziati**. Tra le caratteristiche sensoriali presentano anche **un retrogusto inaspettatamente mai untuoso**, nonostante la ricchezza in grassi saturi e colesterolo, ma piacevole e persistente. Il loro contenuto d'acqua non supera il 12%, le proteine si attestano intorno al 45%, mentre il rapporto calorico di 500 kcal x 100 g ci fa capire come questo cibo fosse molto adatto a chi svolgeva lavori pesanti.

Sono numerose le antiche testimonianze dell'allevamento del maiale

L'allevamento del maiale ha un'origine molto antica, ma non certa, dato che i primi documenti attendibili risalgono al Medioevo. **Le grotte di Altamira**, località spagnola vicino a Santander, sono

famose per le pitture risalenti al Paleolitico (circa 40.000 a.C.). In questi graffiti sono rappresentati diversi tipi di animali tra i quali compare un'immagine che sembra riprodurre la forma di un cinghiale, progenitore del maiale domestico. **Nell'antica Roma** (III secolo a.C.) pare fosse usanza delle spose andare a spalmare con lo "strutto" gli stipiti delle porte della casa del futuro marito. Nel VI secolo d.C., **i Longobardi** provenienti dal Nord-est europeo **introdussero in Italia il maiale nero**, ricco di grasso, razza a lenta crescita che veniva macellata non prima dei due anni. **Il portale della Basilica di San Marco** a Venezia, risalente alla metà del XIII secolo d.C., è decorato con bassorilievi che rappresentano il "ciclo dei mesi" e uno di questi riproduce la macellazione del maiale.

La più antica attestazione riguardo a questi prodotti ha una data certa, il **1234**, quando **la presenza di ciccioli venne documentata nelle case mantovane e della bassa Lombardia**.

Nel 1600 le tecniche di macellazione e di lavorazione del suino pare che fossero già sovrapponibili a quelle odierne. È interessante sapere che **"i porcari"** per

molti secoli furono considerati lavoratori di **"rango elevato"**.

La tecnica di produzione dei ciccioli

La produzione del *ciccioli* segue **una stagionalità che in genere va da ottobre a maggio**. La conservazione di questo prodotto può prolungarsi anche oltre i 3-4 mesi. Esso nasce dalla **procedura di estrazione dello strutto**, parte liquida della lavorazione, grasso alimentare un tempo fondamentale, oggi poco usato nelle cucine domestiche. Viene ancora utilizzato per alcuni prodotti da forno (focacce, piadine...), anche se rimane un ottimo alimento per friggere dato il suo elevato punto di fumo. La procedura partiva dalla selezione del **grasso duro** proveniente quasi esclusivamente dalla cotenna, da cui veniva liberato a coltello, ridotto in listelle e quindi in cubetti di circa 5 cm per lato. Oggi sono utilizzate anche altre parti come la gola, la pancetta e gli scarti provenienti dalla lavorazione dell'animale che possono contenere maggiori residui carnosì, comunque in



genere non superiori all'8-10%. Ovviamente non dovranno mai essere presenti peli, ossa, cartilagini, tendini, o residui di cotenna.

I pezzetti di grasso tagliato a cubetti vengono gettati in capienti paioli preferibilmente di rame, oppure di acciaio. **La cottura dovrà essere lenta**, della durata di circa 5-6 ore, con una temperatura che non dovrà superare i 110-120

°C, che è la gradazione ottimale per la fusione della parte grassa. Di conseguenza, i cubetti cuoceranno nel loro stesso grasso (strutto) e verranno estratti solo quando avranno un colorito ambrato o rosa-bruno. Una volta scolati, **i ciccioli si adagiano su un telo e si insaporiscono con diversi aromi** (concia) scelti a seconda del gusto di chi li produce. Il più usato risulta forse l'alloro, ma ricor-

diamo anche la noce moscata o il macis, i chiodi di garofano, la cannella, il pepe nero. Spesso si aggiunge un pizzico di sale (non più dell'1,5-2%). Così conditi i *ciccioli* vengono posti sotto un torchio per estrarre il grasso liquido residuo e per trasformarli **nel prodotto finale croccante**.

Sono usati soprattutto come ingredienti di prodotti da forno

L'allevamento del suino si è esteso in tutte le zone rurali dell'Italia, anche perché l'animale si adatta facilmente a tutti i climi e a tutte le latitudini. Pertanto, i *ciccioli* sono prodotti in tutte le regioni italiane, ma curiosamente **vengono chiamati con nomi diversi a seconda del luogo**, come per esempio in Romagna *grasul*, in Veneto *sossoli*, nelle Marche *grasselli*, in Toscana *friccioli*, in Sicilia *frittuli*, in Lombardia *greppole*, e così via. In molte località sono **inseriti nell'elenco dei Pat** (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), cui si aggiunge spesso anche la certificazione DE.CO. (Denominazione di Origine Comunale), che tutela e valorizza l'origine del prodotto e il suo legame storico con il territorio. Un prodotto di nicchia come i **ciccioli d'oca**, chiamati anche *grasin* o *gratun*, tipico della Lomellina e in particolare di Mortara, possiede entrambi i riconoscimenti. In cucina è diffuso l'uso di questo prodotto come snack o correlato a un aperitivo, ma nella gastronomia italiana è noto l'utilizzo dei *ciccioli nell'ambito dei prodotti da forno come pani, focacce, piadine, pinze*, e tra questi non si può dimenticare il **casatiello napoletano**, famoso pane rustico, riccamente farcito, **prodotto tipico del periodo pasquale**.

Nel Nord Italia non è insolito **l'abbinamento con la polenta**, come, per esempio i *ciccioli* o *sossoli* della **Val Leogra nel Vicentino**. I *ciccioli* possono guarnire o arricchire alcuni risotti oppure la fregola sarda. Mescolati a ricotta fresca e pepe nero, possono dare vita a una ghiotta bruschetta.

Alessandro Abbondanti

PASTA CON CICCIOLI E POMODORINI

Ingredienti: 400 g di paccheri, 200 g di pomodorini del Vesuvio (detti piennoli o spunzilli), 100 g di ciccioli (sminuzzati grossolanamente a coltello), 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio rosso, 1 peperoncino fresco (sminuzzato a coltello), buccia di limone non trattato grattugiata (solo per un lontano senso di freschezza), 3 cucchiaini di ricotta fresca (facoltativa).

Preparazione: pulire i pomodorini, privarli dei semi e tagliuzzarli in piccoli pezzi. Cuocere la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo, in un'ampia padella, far insaporire l'olio con l'aglio (che poi verrà tolto) e il peperoncino fresco tritato; versarvi i pomodorini che non dovranno essere cotti, ma solo insaporiti. Scolare la pasta, versarla in padella a fuoco spento, aggiungere la scorza di limone e infine i ciccioli sbriciolati grossolanamente.





Latte e vino, due curiosi abbinamenti per i fagioli

di Roberto Zottar

Delegato onorario di Gorizia

Due ricette storiche del territorio: "Mignestre di fasûi cul lat" e "fagioli alla serba".

I fagioli accompagnano l'uomo da sempre: i Sumeri, i Greci e i Romani ne erano grandi consumatori, anche se conoscevano solo il "fagiolo dall'occhio". **Con la scoperta dell'America furono introdotte le varietà *vulgaris* e *coccineus*, più dolci e con maggior resa in agricoltura.** L'alto valore proteico e il

potere saziante fecero dei fagioli uno dei cibi prediletti dai contadini e dalle classi popolari, così come fu immortalato da **Annibale Carracci**, nel 1585, nel dipinto "Il mangiatore di fagioli".

I borlotti di Carnia, ovali e screziati di rosso, sono rappresentativi delle colture locali



In Friuli le nuove varietà soppiantarono le coltivazioni di fave e ceci, e selezioni autoctone diedero vita a varietà particolari. Oggi troviamo i *fasûi borlòts*, i **fagioli borlotti di Carnia**, ovali, screziati di rosso e rappresentativi delle colture carniche. **Ci sono poi delle cultivar, purtroppo a rischio di estinzione per lo spopolamento della montagna**, tra cui il fagiolo *cesarins*, della Val Pesarina e di Illegio, dalla forma rotonda e di colore verde-giallastro che ricorda il pisello, in friulano *cesarons*; i *fasûi dal Santisim* o *da l'aquile*, per la macchia che può ricordare un ostensorio o un'aquila, poco produttivi e coltivati ad Arta, Tolmezzo e Cavazzo. C'è il fagiolo rampicante *milions*, prolifico e tipico di Forni di Sopra, il fagiolo *dal voglût*, o *plombin*, ossia fagiolo dall'occhietto per l'ilo scuro, coltivato nella valli interne della Carnia; il fagiolo *Laurons* di Prato Carnico, e il borlotta rampicante tipico di Pesariis. C'è anche il *gigante di Platischis*, un *coccineus* grande e dai vari colori, presente dal 1800. **Nell'alta Val Torre c'è il fagiolo rampicante *forina***, che forse è gastronomicamente il migliore. Ci sono poi i **fagioli antichi di San Quirino**, piccoli, dal colore marroncino con un particolare occhietto scuro.

L'impiego del fagiolo in zuppa nasce come piatto povero contadino

L'impiego del fagiolo in zuppa nasce come piatto povero contadino, preparato al mattino prima di uscire di casa per il lavoro nei campi, mettendo sul fuoco, in una pentola di terracotta, i fagioli con acqua piovana, lasciati cuocere a fuoco lento senza la necessità di controlli durante la cottura.

Tra le tante varianti, **un curioso abbinamento è quello dei fagioli con il latte:** curioso, dato che di solito tali legumi gradiscono l'agro dell'aceto o del vino rosso.

La *mignestre di fasûi cul lat*, "minestra di fagioli con il latte", è una ricetta storica, oggi quasi dimenticata, documentata sia nella "bibbia" della cucina friulana *Mangiar e ber friulano* della contessa **Giuseppina Perusini Antonini**, sia in quella della cucina carnica, *Cucina di Carnia* di **Pietro Adami**.

Per realizzare la minestra di fagioli e latte, si cucinano in acqua i fagioli gettando la prima acqua. Si porta poi a cottura con la seconda e si aggiunge un bicchiere di latte a persona. Si condisce con burro soffritto, avendo aggiunto patate, pasta o riso.

Un'altra curiosa cottura dei fagioli è quella nel vino

Un'altra curiosa cottura dei fagioli è quella nel vino. A Gorizia e sul Carso e nelle zone di confine con la Slovenia, si possono trovare **come contorno cremoso** i fagioli cotti nel vino, pietanza chiamata anche "fagioli alla serba" che, probabilmente, è parente della famosa zuppa di fagioli serba *pasulj*. Per realizzarla, si ammolano i borlotti grossi scuri, in Friuli la varietà viene chiamata "diavoli", e si mettono a crudo in una teglia da forno con cipolla tritata, strutto, paprika dolce e salata e pancetta. Si copre con metà brodo e metà vino rosso. Si consiglia di usare il vino Terrano, tipico del Carso, caratterizzato da una par-



ticolare acidità e tannicità, che riflette il terreno rosso e ferruginoso dell'altipiano carsico. Si inforna a 180 °C e si cuoce per due o tre ore fino ad assorbimento. Si re-

gola di sale e si serve. I fagioli, così cucinati, sono molto cremosi e gustosissimi, adatti a essere abbinati come contorno a un piatto di carne brasata o selvaggina.

COME CUCINARE BENE I FAGIOLI



I fagioli secchi, come quelli freschi, si lavano sotto l'acqua corrente e si mettono in ammollo in acqua fredda per una notte, al fresco, meglio cambiando l'acqua. Non va aggiunto nulla: il sale o il bicarbonato li induriscono. Una volta ammolati, si possono conservare nel congelatore: al bisogno, si pongono ancora surgelati in una casseruola d'acciaio a fondo spesso o, meglio, in una pentola di coccio. Si coprono d'acqua fredda aggiungendo qualche foglia di alloro e di salvia. Si portano lentamente a ebollizione e si prosegue la cottura a fuoco lento, a tegame semicoperto: per evitare che le bucce si induriscano non bisogna interrompere la dolce ebollizione e, se servisse, si aggiunge acqua caldissima. Per evitare di romperli, è meglio mescolarli scuotendo il tegame. Si cucineranno in un'oretta, anche se il tempo dipende sia dalla durata dell'ammollo (più a lungo sono stati a bagno e meno staranno in pentola), sia dalla loro età: più sono vecchi, più tempo occorrerà per la cottura. Una volta pronti, si salano, si spegne il fuoco e si fa maturare il gusto lasciandoli raffreddare nella loro acqua per evitare che all'aria si seccino e che la buccia si rompa. L'acqua di cottura, la cosiddetta "acquafaba", è utile per minestre o risotti, o, montata, è un'alternativa vegetale all'albume sbattuto. I fagioli si servono caldi, conditi con olio extravergine d'oliva e, se gradito, con il rosmarino secco tritato o la cipolla. Si consiglia di cuocere i legumi in quantità per poi congelarli in parte in freezer, nel loro liquido di cottura: saranno perfetti e subito pronti.



L'ananas: *re dei frutti, frutto dei re*

di **Giancarlo Burri**

Accademico di Padova

Un esotico protagonista della tavola della festa.

Gli indios caraibici di Antigua lo appendevano davanti alle capanne come simbolo di ospitalità. Per i capitani delle navi inglesi di ritorno dalle Americhe, che lo fissavano alla porta di casa, era l'implicito invito a entrare e festeggiare insieme il fausto ritorno dal lungo viaggio. Ancora oggi, in occasione delle feste, costituisce una garbata usanza di benvenuto agli ospiti.

Simbolo dell'accoglienza e della convivialità, dunque, quell'*anana* (nome botanico *Ananas comosus* L.) che **Colombo** scoprì sbarcando sull'isola vulcanica di Guadalupe e che suo fratello Giacomo così entusiasticamente descri-

veva: "... trovarono altresì zucche e certe frutta, che parean pigne verdi come le nostre, benché assai maggiori, e dentro piene di massiccia polpa, come il melone e di molto più soave odore e sapore: le quali nascono in piante come gigli e di aloe per le campagne; come che siano migliori quelle che si coltivano, secondo che poi si seppe".

*Molti regnanti decisero
di produrli nelle loro serre*

Per lo squisito sapore, che gli autori di relazioni sulle meraviglie tropicali descrivevano come un complesso di sfumature di fragola, lampone, mela renetta, melone e pesca, **l'ananas divenne ambitissimo** (per chi poteva permetterselo).

Purtroppo, però, le lente traversate dell'Oceano provocavano il marciume di gran parte dei frutti trasportati, così molti regnanti, sulla base delle prime sperimentazioni di giardinieri olandesi, decisero di produrli nelle loro serre.

Un dipinto di **Hendrick Danckerts** (1675) raffigura **Carlo II** d'Inghilterra mentre riceve dal suo giardiniere **John Rose** il primo frutto raccolto nelle serre della sua amante **Barbara Palmer**, duchessa di Cleveland. Le cronache (1733) riferiscono, inoltre, della sontuosa presentazione sulla tavola di **Luigi XV** del primo ananas maturato nella reggia di Versailles. I frutti erano coltivati anche nelle tenute di **Caterina la Grande di Russia** a partire dal 1796.

Emblema di ricchezza e lusso, l'ananas divenne motivo scelto da architetti, stilisti e artigiani per la decorazione di facciate e cancellate dei giardini delle



Dunmore Pineapple, Scozia

dimore signorili o per quella degli interni (vedi la tappezzeria sulla parete blu del Castello di Miramare), dalle cornici degli specchi alle gambe dei mobili, dalle teiere ai piatti da dessert, agli stampi per gelatine e burro.

La realizzazione più curiosa è senza dubbio il Dunmore Pineapple, l'eclettica villa scozzese realizzata nel 1761 da parte del **Duca di Dunmore** per la moglie Susan, il cui ingresso è sovrastato da un ananas in pietra alto 14 metri e la cui base ottagonale presenta otto finestre decorate da archi a ogiva e pilastri sovrastati da foglie di pietra.

*Una pianta impiega
circa 12 mesi per fornire
un singolo frutto*

Al di là degli sfizi aristocratici e delle sperimentazioni negli orti botanici (per la prima volta in Italia nell'orto botanico di Padova), col passare del tempo, **grazie al miglioramento dei trasporti**, la disponibilità del frutto tropicale **divenne sempre più consistente e continua**.

Oggi la **maggiore produzione ed esportazione è appannaggio del Costa Rica**, seguito da Brasile, Filippine e Thailandia, che consentono un'offerta tutto l'anno. Una pianta di ananas impiega circa 12 mesi per fornire un singolo frutto, e considerato che **non è un frutto climaterico** (una volta staccato dalla pianta interrompe la sua maturazione, solo la buccia cambia colore ma non la polpa né il contenuto zuccherino), la migliore offerta sul nostro mercato è ovviamente quella del frutto "maturato in pianta".

Le proprietà benefiche dell'ananas sono da tempo conosciute nella medicina popolare degli indigeni delle Americhe: per contrastare gli edemi, i disturbi digestivi e le infiammazioni, ma anche per il trattamento della febbre, dell'asma nei bambini e come vermifugo.

La moderna scienza ha confermato sostanzialmente gli effetti antinfiammatori, ipotensivi, diuretici, analgesici e antipiretici legati al consumo di ananas,



grazie alla presenza, nella polpa e nel torsolo, di due forme dell'enzima proteolitico bromelina. **L'Istituto Superiore di Sanità (ISS) ha però smentito la falsa convinzione di "brucia grassi"**, chiarendo che la bromelina è in grado di scindere le molecole proteiche (attività proteolitica) degli alimenti rendendole più digeribili, ma senza alcuna attività specifica sui grassi.

Nel Policlinico Sant'Orsola di Bologna, il succo di ananas, assunto per via orale, è utilizzato in radiologia come mezzo di contrasto per gli esami di *colangiografia in risonanza magnetica* al posto di alcune costose sostanze di sintesi.

*Alcune preparazioni
per chiudere il pranzo della festa*

Qualche suggerimento per chiudere piacevolmente il pranzo della festa, invece del solito ananas tagliato in strisce (come veniva presentato negli anni Trenta al *Winter Palace di Luxor*)?

Magari una **bomba dei Caraibi**, estrosa rivisitazione della macedonia di frutta in un guscio di ananas **servita al pranzo di nozze tra John Fitzgerald Kennedy e Jacqueline Bouvier**: tagliato l'ananas in due, in senso verticale, dopo

aver tolto il ciuffo, si svuota delicatamente con un coltellino. Ridotta in cubetti la polpa, a rondelle una banana, a spicchi ben separati un pompelmo e un'arancia, si mescolano in una zuppiera aggiungendo due cucchiaini di zucchero di canna. Si riempie la base dell'ananas con due palline di gelato alla vaniglia e la macedonia si completa con uno spruzzo di Maraschino.

Decisamente più impegnativi, ma di effetto, i prelibati **timballi di ananas, mele golden e noce di cocco in salsa di arance rosse**, fantasiosa ricetta di **Luisa Valazza** chef pluristellata del ristorante "Al Sorriso" di Soriso (Novara). Si parte da metà ananas e una mela golden, tagliati a *julienne*, cui si aggiunge una seconda mela, tagliata a dadini e fatta cuocere con succo di limone, amalgamando con un cucchiaino di zucchero. Con sottili fette ricavate dal restante ananas, si foderano degli stampini da forno, coprendo il fondo con fettine di kiwi, e riempiendoli con l'ananas e la mela precedentemente preparati. Si spolverizzano i timballi con cocco liofilizzato e, aggiungendo una noce di burro, si passano al forno a 150 °C, lasciando gratinare. Si servono su una salsa di arance tarocco (succo d'arance e zucchero concentrati in cottura), decorando con foglie di menta.



I vegetali a tavola

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Insieme alla frutta
sono alleati
della nostra salute.*

Negli ultimi vent'anni, numerosi studi epidemiologici hanno dimostrato che **una dieta ricca di vegetali e frutta (e poca carne) conferisce uno stato di buona salute**. Contrariamente, un eccessivo consumo di carne è stato associato a un incremento di malattie cardiovascolari e tumori. **Sono più di quaranta le varietà botaniche presenti nella dieta occidentale**. Grazie alla presenza di molecole fitochimiche, il blu-viola delle melanzane, il giallo dello zafferano, il rosso dei pomodori o dei peperoni hanno proprietà antiossidanti, impedendo ai radicali liberi di reagire con tutto ciò che trovano nelle vicinanze. I radicali liberi, fortemente reattivi (possiedono un elettrone spaiato), aggrediscono le molecole biologiche producendo quello che definiamo "stress ossidativo". **Il colore di ogni vegetale, anche di quelli bianchi come aglio e cipolla, indica la presenza di uno o più fitochimici dal potere antiossidante**. Combinare, dunque, la dieta con colori diversi, arricchita da verdura e frutta, contribuisce a realizzare un'ottima attività antiossidante salutare.

I polifenoli come i flavonoidi, 20 volte più potenti della vitamina E, liposolubile (presente negli oli di arachide, di oliva, ma anche in arachidi, nocciole...); gli isoflavoni, contenuti, per esempio, nella soia (genisteina), nella cipolla rossa (quercetina), nel peperoncino (miricitina), nel cacao (epicatechina), in rucola, cavolo riccio e capperi (kampferenolo), sono solo

alcuni esempi di sostanze presenti nel mondo vegetale che, insieme alle vitamine e alle fibre, sono essenziali per ridurre la pressione nei soggetti ipertesi. Le crucifere di broccoli, crescione, cavoletti di Bruxelles, cavoli, e le liliacee, quali aglio, cipolla, scalogno, sono ricche di "isotiocianati", utili contro le malattie del fegato e per ridurre le cellule neoplastiche.

Le sostanze fitochimiche di alcune piante, prodotte per difesa dalle aggressioni batteriche o fungine o ambientali, **sono per noi vere molecole salutari**, essenziali per la vita. Il consumo di vegetali, frutta e cereali integrali riduce il rischio di malattie cardiovascolari, diabete, Alzheimer, cancro e disturbi legati all'età (*American Journal of Clinical Nutrition*). **Il consumo quotidiano di 5 porzioni di verdura e frutta va in tale direzione.**

*I fitochimici isolati, assunti
in compresse, hanno lo stesso
effetto dei prodotti
contenuti nei cibi?*

Tuttavia, i fitochimici isolati, assunti in compresse, hanno lo stesso effetto dei prodotti contenuti nei cibi? **La risposta è no**. Un esempio è dato dal beta carotene (provitamina A), che, presente in alcuni vegetali (carote, pomodori, peperoni, albicocche, meloni...), esercita prevenzione sul cancro del polmone, ma è addirittura deleterio se assunto allo stato puro come fosse un farmaco. Altro esempio riguarda la vitamina C. Alcuni autori hanno osservato che 1 g di mela con il suo esocarpo (buccia) è pari a 83,3 micromoli di vitamina C. In altri termini, 100 g di mela, con la buccia, hanno un potere antiossidante pari a 1.500 mg di vitamina C, ma tale attività non proviene dalla vitamina C,



beni da tutti i fitochimici presenti nella sola buccia. Ecco perché il frutto va consumato intero (naturalmente ben lavato). **I frutto-oligosaccaridi (fos) presenti in frutta e verdure si comportano come sostanze prebiotiche** e come tali fanno moltiplicare i bifidobatteri (sino a 10 volte) e i lactobacilli i quali, a loro volta, producono acidi grassi a corta catena (acetico, propionico, butirrico). Dall'acetico viene sintetizzato il colesterolo nel fegato (LDL); il propionico ha effetto contrario, riduce il colesterolo con azione simile a quella delle statine, bloccandone la sintesi epatica. Tale funzione viene svolta dai **cereali integrali e dalle loro farine** (tutte). La ragione è dovuta alla presenza, nei cereali integrali (ma non in quelli raffinati), di sostanze che si chiamano arabino-xilani, presenti nella crusca che avvolge la cariosside e che viene eliminata con la raffinazione (abburrattamento). Ecco perché si consigliano **i prodotti integrali, in quanto riducono il colesterolo e controllano l'incremento della glicemia post prandiale** nei soggetti sani e diabetici. In conclusione, i vegetali e la frutta sono alleati della nostra salute e un loro consumo quotidiano e costante è garanzia di sana longevità.

Il legno in cucina

di **Gabriele Gasparro**
Delegato di Roma

*Stoviglie, "scifette",
taglieri devono essere
sempre sottoposti a un
rigoroso lavaggio.*

Spesso, in locali che vogliono far ritrovare al cliente il gusto del "buon tempo antico", si **servono, specialmente i primi di pasta, nelle scife**, piatti di legno di forma rettangolare dalle sponde basse, che nella cucina popolare servivano da piatto comune nelle mense povere. Le *scife* più grandi, chiamate "spianatoie", servivano per portare le pagnotte al forno ed erano ideali per la polenta, da consumare in comune attorno alla tavola. Usanza quest'ultima che sopravvive golosamente in molte regioni del Paese, specialmente in Ciociaria, e anche in case di città si usa spesso voler eccentricamente ritornare alla tradizione.

*Sta tornando l'uso del legno
per i piatti da portata*

Sta tornando l'uso del legno per i piatti da portata, **una moda che si è diffusa moltissimo negli ultimi anni** anche in Europa, ma non è molto gradita da tutti. Di recente, infatti, **a Birmingham, un ristorante è stato condannato** al pagamento di una multa da 50.000 sterline per l'uso continuo di piatti di portata in legno. Oggi si è più sensibili ai problemi della salubrità e all'igiene della tavola, e il legno in cucina comincia a essere sotto



accusa. Si tratta, infatti, di **un materiale poroso** che assorbe e può facilmente ospitare, nelle sue fessure, colonie batteriche o fungine. Il divieto di **utilizzo delle stoviglie di legno** nella ristorazione non è esplicito nel nostro Paese, in quanto non esiste una legge in merito. Tuttavia, in ambito professionale, i ristoratori devono fare un'accurata valutazione del rischio prima di usarli nella loro cucina come utensili senza **un rigoroso lavaggio**.

Il legno è di per sé **un materiale inerte**, nonostante si tratti di un prodotto organico. **Solo se trattato nella pulizia con molta attenzione, può essere idoneo al contatto con gli alimenti.**

*È importante un'adeguata
pulizia dopo ogni utilizzo*

Importante è quindi il lavaggio adeguato dopo ogni utilizzo, **soprattutto dopo aver lavorato cibi diversi tra loro**, anche come cottura. È raccomandabile,

inoltre, **prestare attenzione all'usura delle stoviglie in legno**, vista la facilità con cui si generano fessure o tagli che rendono le operazioni di pulizia difficili. **Un tagliere di legno** usato anche nella cucina domestica è potenzialmente causa di contaminazioni microbiche, motivo per cui andrebbe **levigato periodicamente**. Tale operazione elimina lo strato superficiale, colonie batteriche e fungine comprese, e rende l'utensile meno rischioso. **Come levigarlo?** Con la carta vetrata? Oppure con un apposito utensile?

Gli utensili di legno non andrebbero, inoltre, usati con gli alimenti crudi, maggiormente a rischio di contaminazione, come nel caso di carne, pesce o formaggi erborinati. Una soluzione ideale è, in alternativa, l'uso di utensili di legno diversi tra la carne e il pesce e altri per ortaggi e frutta.

La questione è molto dibattuta e, ancora una volta la tradizione è in contrasto con le esigenze moderne. Scompariranno il mattarello di legno o il cucchiaino che si affonda nel tegame del sugo?



Arbor Sapientiae Editore,
Roma 2023, pp. 249
€ 18,00



Beata Follia

Sommo mistero del bene

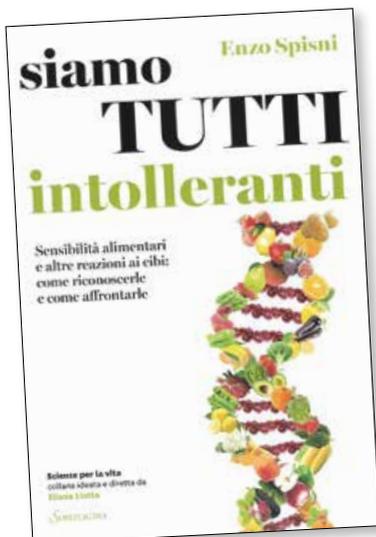
di Hilde Ponti

sione storica e quella gastronomica servono piatti appetitosi alla nostra curiosità. Basta pensare, a titolo di esempio, al *Ricettario delle streghe*, *A tavola con le streghe*, *Alla mensa dei pontefici*. In questa sua ultima opera propone alcuni aspetti della vita di grandi Santi, alcuni facenti parte dell'agiografia ufficiale, altri perlopiù poco conosciuti e quindi più affascinanti. Quindici secoli di storia, da San Pietro a San Luigi Gonzaga, con una sola escursione fino al 1800, il secolo di San Giovanni Bosco, con il cibo come comprimario, sia quello quotidiano, ma anche, per usare le parole dell'Autrice, quello "emblematico o anche metaforico". Quello che è "una grande realtà, magnificata... in tutte le arti" e la base della convivialità,

un momento che va al di là della semplice necessità di provvedere alla nostra sopravvivenza. Perfettamente integrate nel testo che le precede, ogni capitolo è arricchito da una serie di ricette: le cassatelle di Sant'Agata, la *frittada dell'Abbazia Scriptorium* di Sant'Ambrogio, l'uro ai frutti di bosco di Santa Brigida (nota anche per i suoi famosissimi brigidini), la vulva femminile di Santa Rita arrivata fino a lei partendo dal romano Apicio, la dorata carnevalesca di San Carlo Borromeo, la torta delle rose di San Luigi Gonzaga, per finire con la torta di mele di mamma Margherita (San Giovanni Bosco). Un misto di suggestioni, e suggerimenti culinari, alcuni dei quali giunti fino a noi, altri che possono essere uno stimolo a "provarci".

Hilde è un'Accademica della cucina con un passato di scrittrice e giornalista di tutto rispetto, non nuova a imprese letterarie in cui la pas-

Sonzogno,
Venezia 2024, pp. 200
€ 17,00



Siamo tutti intolleranti

Sensibilità alimentari e altre reazioni ai cibi: come riconoscerle e come affrontarle

di Enzo Spisni

reagire in modo anomalo. In effetti, quello delle reazioni di intolleranza ai cibi è diventato un problema per una crescente percentuale della popolazione. Enzo Spisni, professore universitario ed esperto di nutrizione e infiammazione, traccia in questa sua opera un quadro chiaro e completo sullo stato dell'arte in tema di alterazioni della sensibilità alimentare, sul come riconoscerle e tenerle a bada. Anziché fare di ogni erba un fascio, è opportuno innanzitutto distinguere la platea di popolazione interessata in intolleranti, sensibili, allergici e celiaci, giustamente ritenuti meritevoli di un capitolo a parte data l'importanza del fenomeno. Veniamo così a sapere, fra l'altro, che la metà degli italiani è geneticamente intollerante al lattosio (lo è oltre il 95% dei cinesi!) e che altri disagi

possono derivare dal consumo di funghi, sardine, alcol, caffè, alimenti contenenti solfiti e aspartame o tutta quella serie di additivi che trasportano i nostri alimenti direttamente nella categoria dei cibi ultraprocesati, meglio conosciuti come cibo spazzatura o *junk food*. Fra i sensibili troviamo le persone che non tollerano il glutine e, in alcuni casi, possono giovare dei cosiddetti grani antichi, mentre le allergie hanno fatto registrare un vero *boom* di incidenza e sono a volte scatenate anche da microdosi dell'allergene interessato, come il nichel rilasciato da una pentola. Non mancano naturalmente le generali norme di comportamento da seguire per identificare e superare gli eventuali problemi capaci di trasformare il piacere della tavola in un incubo senza fine.

Ci siamo ormai abituati a leggere, in calce a molti menu dei ristoranti che frequentiamo, l'invito a segnalare tempestivamente le alterazioni della nostra sensibilità alimentare, spesso accompagnato dall'elenco delle componenti alimentari cui potremmo



Piemonte

ASTI

“Bagna Cauda Day”

Si è rinnovata, anche quest'anno, la celebrazione del tipico piatto astigiano.

La *bagna cauda* sarebbe tra i beni da tutelare come Patrimonio dell'Umanità, essendo un piatto profondamente radicato nella storia e nella cultura piemontesi. Ecco perché ogni anno il “Bagna Cauda Day” celebra il tipico piatto astigiano. I primi *fujot* (recipienti in terracotta con uno spazio sottostante per mettere il lumino fiammeggiante per mantenerla calda) vengono accesi nella seconda metà di novembre ad Asti, in Piemonte, in Liguria e nel mondo. La Delegazione ha registrato, già nel febbraio 2005, una ricetta da ritenersi la più affidabile e tramandabile, scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti.

Anche quest'anno il rito è stato celebrato, sotto l'autorevole guida del Simposiarca Alfio Orecchia, presso il ristorante “Bagatto” di Grazzano Badoglio ove la cuoca ha proposto una sua personale interpretazione del piatto. Prima dell'assaggio, Donatella Clinanti ha presentato il galateo della *bagna*. Erano presenti la Delegata e la Vice Delegata di Milano Duomo, il Vice Delegato di Vercelli e la Delegata di Rio de Janeiro. (Donatella Clinanti)



Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Menu ispirato a figure illustri della nostra letteratura

Celebrati anche a tavola Calvino e Collodi.

La riunione conviviale degli auguri è stata organizzata al ristorante “Lamberti” di Alassio ed è stata dedicata a due amici recentemente scomparsi: Immacolata Grillo e Giuseppe Ficarelli, che hanno vissuto la fondazione della Delegazione e tanti

momenti felici. Tra questi, hanno condiviso le scelte del Delegato di dedicare ogni anno un ricordo a figure illustri nella storia del nostro Paese. Nel 2023 è stata la volta di Italo Calvino nel centenario della nascita, di Carlo Lorenzini, detto Collodi, nella ricorrenza della pub-

VERCELLI

Premio “Alberini” alla pasticceria “Taverna & Tarnuzzer”

Per la preparazione degli esclusivi amaretti morbidi.

“Da più di un secolo accompagna le domeniche, le feste, i caffè e gli aperitivi di generazioni di vercellesi e non solo. Tra le prelibatezze, tutte confezionate artigianalmente con ingredienti di eccellente qualità, spicca l'amaretto morbido, invenzione della pasticceria stessa”. Questa la motivazione che accompagna il premio “Massimo Alberini” che la Delegazione, guidata da Paola Bernascone Cappi, ha consegnato alla pasticceria “Taverna & Tarnuzzer” di Vercelli. “Il premio è assegnato agli esercizi commerciali che offrono alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio” -

ha spiegato la Delegata - “ed è la prima volta che la Delegazione assegna questo riconoscimento”. La pasticceria “Taverna & Tarnuzzer” fu aperta il 13 febbraio 1889 da due pasticceri svizzeri, Cristiano Taverna e Nicola Tarnuzzer, che rilevarono l'attività da un loro connazionale, Nicola Methier. Nel 1903, Casa Savoia concesse alla pasticceria di piazza Cavour di potersi fregiare del titolo di “Fornitore della Casa Reale” e da lì è iniziata la straordinaria avventura del locale. La Delegazione, in una città che vanta molte prelibatezze dolci, ha premiato la pasticceria per gli amaretti morbidi, ricetta esclusiva dell'esercizio commerciale vercellese, che ancora oggi li prepara secondo l'antica ricetta. (Raffaella Lanza)



blicazione del suo meraviglioso *Le avventure di Pinocchio* (1883/2023), e della mamma di Calvino, Evelina Mameli, illustre botanica. Queste figure hanno fatto sognare, riflettere e divertire, e sono state idealmente accanto agli Accademici anche grazie al menu ideato per la serata. Calvino è stato spesso ad Alassio, ospite del suo amico Carlo Levi, che ha lasciato di lui

uno splendido ritratto custodito a Palazzo Morteo; Carlo Lorenzini è ovunque perché il suo capolavoro è stato letto e amato da generazioni di fanciulli. I piatti elaborati dal capo cuoco Fabio Dagrada e dal Delegato con il direttore e proprietario Bruno Cavalli sono stati straordinari per equilibrio e bontà, per cultura e fantasia. (Roberto Pirino)



Lombardia

ALTO MILANESE

Serata dedicata a Rossini

Il compositore si gloriava di aver creato 7 ricette fondamentali per la sua arte gastronomica come il numero delle note.

Serata degli auguri organizzata per abbinare cucina gourmet e opera di Rossini (illustre compositore e buongustaio dall'animo *gourmand*).

Lo chef Vincenzo Marconi del ristorante "La Fornace" di San Vittore Olona è stato incaricato di creare un menu che in ogni singola portata ricordasse l'opera del Maestro senza cadere nel banale e nel troppo noto.

Il convivio ha avuto inizio con una presentazione, esposta dal Delegato, dell'uomo Rossini sotto il profilo culinario: il Maestro, infatti, si gloriava di avere creato 7 ricette fondamentali per la sua arte gastronomica così come 7 è il numero delle note musicali usate

per la sua arte lirica. Inoltre, con un giusto sorriso, riportando un'annotazione di Waverley Root, giornalista gastronomico americano, si è sottolineato il fatto che Rossini sarebbe certamente diventato un buongustaio di fama e livello mondiali se il suo genio musicale non avesse eclissato il suo grande vero talento.

La cena si è poi svolta con estrema raffinatezza grazie all'impegno dello staff del ristorante e per la piacevole presentazione di ogni portata eseguita dai Simposiarchi, con note interessanti e sagaci relative all'opera abbinata alla pietanza servita con successiva esecuzione di un brano famoso tratto dall'opera lirica stessa.

MILANO DUOMO

Un evento indimenticabile fra storia e tradizione

Menu natalizio al ristorante dell'Hotel Diana.

Un luogo d'eccezione ha accolto la riunione conviviale degli auguri: lo storico "Hotel Diana" che ha visto la nascita dell'Accademia 70 anni fa. La scelta della sede da parte della Consulta della Delegazione è stata salutata con grande entusiasmo da tutti gli Accademici. Prima della cena, la Delegata Maria Luisa Mandelli ha tenuto un breve intervento, ricordando Orio Vergani e gli obiettivi che con gli altri fondatori si erano posti.

I due Simposiarchi, Francesca Romana Brunelli e Matteo Tanteri, hanno fornito una panoramica approfondita della storia architettonica dell'Hotel Diana e presentato il menu natalizio della serata, curato dallo chef Alessandro Santangelo, che si è ispirato alla tradizione con piatti e ingredienti tipici delle festività celebrate dalle famiglie italiane e lombarde in particolare. Il servizio accurato ha contribuito al successo della cena, durante la quale sono stati

BERGAMO

Carnevale in Città Alta

Allegria, buonumore e cultura nel convivio del giovedì grasso.

La bravissima Delegata Annamarina Bisutti (con la collaborazione del tradizionale Ducato di Piazza Pontida che festeggia quest'anno il centesimo anniversario della sua nascita) ha saputo organizzare una serata davvero divertente abbinata a tanto folklore, a contagiosa allegria e a un menu, oltre che tipico, anche squisito e originale, in cui il piatto più apprezzato è stato un coniglio arrosto tenerissimo con una ricca polenta taragna. Alla "Trattoria del Teatro", in Città Alta, gli Accademici hanno festeggiato oltre la mezzanotte, applaudendo un'intera "pièce teatrale" di un'"attrice" che, alla presenza del duca Mario Morotti (nella lingua loca-

le, *smiciatot*), recitando con maestria in dialetto bergamasco e con battute esilaranti, ha raccontato le vicende, in tre episodi, di una famiglia contadina delle valli, ambientate nello scorso secolo, ove regnava il "matriarcato". La professoressa Giusi Bonacina ha saputo strappare risate e calorosi applausi a una folta presenza di Accademici che, alla fine, nonostante ripetuti inviti e scampanellate del Delegato, non volevano andarsene.

Giovedì grasso davvero festeggiatissimo, nel corso del quale si è potuta apprezzare anche la nomina di un nuovo attivissimo Segretario, l'elegante e gentile Francesco Venturi. (Lucio Piombi)

presentati due nuovi Accademici, Daniela De Simone e Pietro Fracassi, ulteriore segno della vitalità della Delegazione.

In chiusura, il Delegato onorario Andrea Cesari de Maria ha regalato ai commensali un suggestivo dialogo immaginario con Orio Vergani. Da questo scambio virtuale, è emersa una riflessione sui cambiamenti avvenuti nella

società negli ultimi 70 anni. L'intervento, diremmo quasi una *performance* teatrale, ha suscitato applausi calorosi e ha reso ancora più significativo il ricordo del fondatore. Immane brindisi finale con il panettone della pasticceria Marchesi, vincitore del premio "Artisti del Panettone 2023". (Francesca Romana Brunelli e Matteo Tanteri)



Veneto

ALTO VICENTINO

Premio "Dino Villani" per la "robiola fiorita di capra"

Un prodotto dal sapore avvolgente e sapido, con leggere note fungine e aromatiche.

La Delegazione ha consegnato il premio "Dino Villani" 2023 alla signora Alice Pertile, titolare dell'azienda agricola "Grattanuvole" per il prodotto "robiola fiorita di capra". Si tratta di una robiola fatta maturare per almeno 10 giorni in modo che si formi, sulla superficie, una fioritura naturale di muffe edibili di colore bianco o paglierino chiaro. La consistenza è morbida e diventa cremosa nel sottocrosta con il progredire della maturazione. Il sapore è avvolgente e sapido, con leggere note fungine e aromatiche. Può essere prodotta utilizzando carbone vegetale, curcuma, liquirizia (nell'impasto) oppure erbe aromatiche, lampone e ribes nero essiccati, peperoncino, pepe, fiori eduli, pepe rosa

(sulla superficie). L'azienda agricola ha una lavorazione attinente la produzione di formaggi e latticini, prodotti con latte di capra della razza camosciata locale, allevata alle pendici del Monte Pasubio, a circa 600 metri di altitudine, ove si trova una notevole varietà di fiori ed essenze. (Renzo Rizzi)



Emilia Romagna

FERRARA

I cereali nei prodotti tipici della cucina ferrarese

Celebrato anche il settantesimo anniversario dell'Accademia.

La Delegazione si è riunita, in occasione della cena ecumenica, in uno dei ristoranti di punta della città estense: "Makorè", per celebrare il 70° anniversario della fondazione dell'Accademia. Con un caloroso saluto di

apertura, il Delegato Luca Padovani ha accolto Accademici e ospiti e ha introdotto il tema della serata: "Il riso, il mais e gli altri cereali nella cucina della tradizione regionale", che i Simposiarchi Marco Nonato e Antonio Bragaglia hanno

PADOVA

Cena della caccia

Consueto convivio a tema con finalità filantropiche.

Consueto appuntamento di inizio anno per la cena della caccia, organizzata dal Simposiarca Giorgio Agugiario presso la trattoria "Da Iseo" sui Colli Euganei. L'evento ha registrato un'ottima partecipazione e il pieno raggiungimento delle finalità filantropiche. Il ricavato, aumentato grazie al contributo di Aspiag Service, è stato interamente devoluto al "De Leo Fund", l'organizzazione presieduta dall'Accademico Diego De Leo che dal 2007 si occupa di fornire supporto psicologico gratuito a coloro che hanno subito un lutto traumatico. L'evento ha visto la partecipazione di alcuni ospiti illustri tra cui Luca Padovani Delegato di Ferrara, Giovanni Taliana Direttore relazioni esterne di Aspiag Service e Roberto Papetti Direttore responsabile del quotidiano a tiratura regionale "Il Gazzettino".



La cena è iniziata con un gustoso prosciutto di cervo accompagnato da radicchio e foglie di salvia in tempura. Una volta seduti a tavola, il Delegato Piero Dal Bello ha consegnato a Vincenzo Di Tella l'attestato dei 25 anni di appartenenza all'Accademia. L'attesa per le due portate conclusive - il *callu de cabreddu*, un raro formaggio sardo dal sapore molto intenso, seguito da frittelle e cantucci - è stata l'occasione per ringraziare il Simposiarca per la perfetta riuscita della serata. (Roberto Mirandola)

esposto con straordinaria ricchezza di argomenti. Coadiuvati da interessanti *slide*, hanno descritto come le materie prime trovano compimento nei prodotti culinari tipici della cucina ferrarese:

dalla notissima "coppia" di pane, al risotto. Si sono anche soffermati sulla molteplicità di risvolti simbolici dei cibi nella storia e nella tradizione culturale della città. L'attenta scelta dei vini ha esaltato le eccellenti qualità organolettiche di tutti i piatti proposti, ottimamente realizzati e sapientemente serviti da un ristorante sicuramente



te di primissimo livello. Il Delegato, supportato dagli Accademici Gianni Polizzi e Giorgio Piacentini, ha inoltre presentato due nuovi Soci: Francesca Natali e Andrea Maggi. L'unanime plauso dei commensali ha accompagnato la conclusione della serata, in un'armoniosa atmosfera di amicizia. (Luca Padovani)



Toscana

MUGELLO

Consegna del premio "Alberini"

La pasticceria Valecchi svolge la sua attività dal 1916.

Nel corso della riunione conviviale degli auguri, presso il ristorante "Gli Artisti" a Borgo San Lorenzo, è avvenuta, alla presenza della Vice Sindaca Cristina Becchi, la consegna del premio "Massimo Alberini" alla pasticceria "Valecchi". A ricevere il prestigioso riconoscimento per "l'eccellente produzione, dal 1916, di pasticceria e cioccolateria", Benedetta Valecchi insieme al pasticciere Francesco Belli. Quella della pasticceria Valecchi è una lunga storia, iniziata dal fondatore Armido con l'apertura della prima bottega, continuata con la stessa passione dal figlio Osvaldo, poi dal

nipote Alfredo e giunta oggi alla quarta generazione con le figlie Benedetta e Serena. L'arrivo nel 1992 di Francesco Belli, marito di Serena, ha portato nuova energia nella tradizione della pasticceria artigianale di alta qualità. La produzione, oltre ai dolci classici, ne comprende anche alcuni di antica derivazione asburgico-lorenese, famosi sul territorio, come il San Lorenzo, il pan di noci, i biscotti vignaioli. Il riconoscimento agli oltre cento anni di un'attività artigianale di alta qualità, svolta con passione ed entusiasmo, ha rappresentato un momento importante per l'intero territorio mugellano. (Monica Sforzini)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Chieti, **Antonello Antonelli**, è stato eletto Presidente provinciale delle ACLI (Associazioni Cristiane dei Lavoratori Italiani) per il quadriennio 2024-2028.

L'Accademico di Empoli, **Eugenio Tinghi**, è stato nominato Presidente del Lions Club Empoli.



Marche

FERMO

Convegno sulla mela rosa dei Sibillini

Un'ampia panoramica sugli utilizzi e le possibili trasformazioni del versatile frutto.

La Delegazione, con il patrocinio della Provincia e del Comune di Ortezzano, ha dedicato una splendida giornata accademica alla mela rosa, uno dei prodotti più tipici del territorio, che solerti coltivatori stanno riproponendo su più ampia scala. Il Simposiarca Paolo Acciari ha guidato gli Accademici alla conoscenza del prodotto e dei suoi molteplici usi, in un intenso programma iniziato già al mattino presso l'azienda agricola "La Golosa" di Monteparo. Alla presenza del Sindaco Marino Screpanti, si è assistito alla sfossatura della "bolla della Sibilla", sidro di mela rosa spumantizzato, cui è seguita, in uno spazio appositamente allestito, la degustazione del prodotto. Per gli approfondimenti, i convenuti hanno poi affollato la Sala Consiliare di Ortezzano per il convegno: "La mela rosa dei Sibillini - Origine, evoluzione e tecniche di coltivazione, utilizzi e prospettive del prodotto".

Dopo i saluti istituzionali del Sindaco di Ortezzano, Carla Piermarini, del Presidente della Provincia di Fermo, Michele Ortenzi, e del CT Sandro Marani, il dottor Settimio Virgili, selezionatore dei biotipi della mela rosa presso l'ente di Sviluppo della Regione, ha intrattenuto sulle caratteristiche biologiche e sullo sviluppo della coltivazione del frutto nel Fermano. È seguito l'intervento dell'Accademico Leonardo Seghetti con un'ampia panoramica sugli utilizzi e le possibili trasformazioni della versatile mela. Ha chiuso il dottor Paolo Fogliani parlando degli aspetti nutrizionali e benefici delle pomacee. Fuori programma, il Sindaco di Montedinove, Del Duca, ha proposto come indifferibile l'istituzione della Dop sulla mela rosa. Per testare le potenzialità del frutto in cucina, il ristorante "I Piceni" ha realizzato le preparazioni suggerite da Seghetti, interpretate magistralmente da Giampiero Giammarini. (Fabio Torresi)

QUOTA SOCIALE 2024

La Consulta Accademica, nella sessione dell'11 gennaio 2024, ha deliberato, all'unanimità, la nuova quota sociale per l'anno in corso fissandola, per tutti gli Accademici, in **Euro 200,00**, da versare entro il 31 marzo.

Umbria

FOLIGNO

Spolpatura del maiale

Cena alla brace con le carni del suino.

Nel centro polivalente della frazione Scafali di Foligno, si è svolto il laboratorio sulla spolpatura del maiale che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici. Il maestro norcino Luciano Tomassini ha abilmente eseguito la sezione e macellazione del suino, illustrandone i vari tagli, gli insaccati e le rispettive caratteristiche di stagionatura e conservazione. Dalle carni ricava-

e Graziella Pascucci, autrice di un meraviglioso primo piatto con le spuntature. L'ex Delegata M. Luisa Vincenti Mattonelli ha rallegrato il convivio con le sue gustose frappe di Carnevale, da tutti convintamente apprezzate. A sorpresa, è stata presentata a fine pasto, da Daniele Falchi, la *rembrenca*, un dolce povero della montagna folignate a base della tipica mela ruzza di Vallupo. (Daniele Falchi)



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale del "tempo nuovo"

Primo incontro dell'anno con cerimonia di ingresso di nuovi Accademici.

Prima riunione conviviale dell'anno, con tantissimi ospiti, accolti dal ristorante "Marsica" di Luco dei Marsi: un fiore all'occhiello del territorio, confermato tale dal ricco menu,

presentato dal Simposiarca Lorenzo Savina. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha sintetizzato le attività sviluppate nel corso del 2023, che ha visto un incremento di pre-



VALLI DELL'ALTO TEVERE

A tavola con... Piero

Il ristorante sorge vicino alla cappella in cui è conservato il capolavoro di Piero della Francesca "La Madonna del Parto".

Lungo la strada serpentina, all'improvviso si apre una meravigliosa vallata: terra di confine tra Umbria e Toscana. L'antico borgo di Citerna (Umbria) si specchia sull'altrettanto antico borgo di Monterchi (Toscana), un luogo dove il tempo sembra essersi fermato, e dove, nel 1460, Piero della Francesca dipinse nella cappella di Santa Maria in Momentana il suo capolavoro, "La Madonna del Parto": un'imponente figura femminile "in attesa", che tiene una mano protettiva sul ventre. Nei pressi di Monterchi, si erge una possente costruzione in pietra: la "Pieve Vecchia", oggi ristorante e pizzeria. Il nome è dovuto all'antica chiesa paleocristiana del V secolo, dedicata a Sant'Antimo, andata distrutta e ricostruita nell'XI secolo per poi cambiare destinazione e diventare una foresteria dove trovavano ristoro e alloggio pellegrini e viandanti. Oggi la "Pieve Vecchia" è gestita in modo magistrale dal proprietario Andrea Fontana che, insieme al padre Gianfranco, fa di accoglienza e tradizione un punto di forza del ristorante. Altro elemento caratterizzante è lo chef

Adrian Stella che, pur mantenendo la tradizione, conferisce alle sue preparazioni un allettante aspetto innovativo, ricordando che si mangia prima con gli occhi e con i profumi e poi con il palato. Perché il nome del convivio "A tavola con... Piero"? I cartoncini dei menu proponevano il famoso dipinto, simbolo di questo lembo di terra. Una delle letture della figura femminile è la rappresentazione della fertilità della Madre Terra, il che si concilia perfettamente con i prodotti tradizionali del territorio di cui va fiero il signor Andrea e gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la riunione conviviale. (Patrizia Perniola Morini)



senze del 36% rispetto all'anno precedente, l'ingresso di nuovi Accademici, la realizzazione di un importante convegno, nonché di concerti realizzati nel rispetto del connubio "musica e cucina". Presentata pure la linea programmatica per il 2024. Si è svolta poi la cerimonia di ingresso di due nuovi Accademici, Eliseo Palmieri e Anselmo Stornelli, accolti da un forte

applauso, che hanno esaltato alcuni aspetti dell'attività della Delegazione tra cui la bellezza dei convivii, lo spirito di amicizia, gli spazi culturali e quelli musicali. Il Delegato, nel porre termine alla serata, ha tenuto a ringraziare lo chef Angelo Bianchi e tutta la brigata di cucina per l'ottima organizzazione e la qualità delle portate. (Franco Santellocco Gargano e Ilenia Lucci)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

MARZO

16 marzo - **Rieti**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "La Provincia di Rieti e i suoi tesori, olio e grano, oro verde e giallo del territorio"

16 marzo - **Venezia**
Settantennale della Delegazione
Convegno "Maestro Martino, la prima 'firma' della cucina italiana"

23 marzo - **Reggio Emilia**
Convegno "La critica gastronomica"

APRILE

12 aprile - **Brescia**
Convegno "I Macchiaioli e la cucina del Risorgimento"

13 aprile - **Coordinamento Territoriale Veneto e Centro Studi Territoriale Veneto**
Convegno "70 anni di Cucina Veneta. Evoluzione della società, della cultura e della gastronomia nel Veneto dagli anni '50 a oggi"

13 aprile - **Faenza**
Convegno "Nerio e Tarcisio Raccagni dal Ristorante Gigiolé... due geni per Tre Colli"

13 aprile - **Novara**
Conferenza "Il bollito: piatto sontuoso della tradizione"

20 aprile - **Palermo**
Convegno "Arance, arancine e arancini di Sicilia"

MAGGIO

4 maggio - **Treviso**
Settantennale della Delegazione

10 maggio - **Pescara**
Convegno "Il futuro del cibo e il cibo del futuro"

17 maggio - **Versilia Storica**
10° Concorso Enogastronomico 2024 "IL RISO, IL MAIS E GLI ALTRI CEREALI"

**La XIX Assemblea ordinaria dei Delegati
si terrà in modalità telematica
il 22 maggio 2024**

Riunione conviviale territoriale

Trionfo dei formaggi del territorio in antiche ricette.

In perfetta sintonia con tutte le Delegazioni dell'Abruzzo, i numerosi Accademici e gli ancor più numerosi ospiti si sono ritrovati al ristorante "Al Mulino" di Tagliacozzo. Il menu, mutuato dalle antiche ricette della nonna, era teso a valorizzare i formaggi tipici del territorio. Dopo l'Inno e i saluti, il corposo intervento del relatore Stefano Maggi sul tema: "Linee guida per la degustazione dei formaggi, dalle materie prime alla tavola". Ed è così che, in progressione, ha richiamato i formaggi nella tradizione abruzzese, le materie prime, gli additivi e le etichette, il contributo umano, ma anche i difetti più comuni, tracciabilità e linee guida per la corretta degustazione. Entrando nel vivo, ha precisato che il vasto territorio della Marsica è particolarmente vocato alla produzione di formag-

gi tipici. Famoso il caciocavallo di Pescasseroli, ottenuto da latte vaccino di razze pezzate rosse, con caglio caprino in pasta piccante e stagionato in vecchie botti di rovere. A Gioia dei Marsi è possibile reperire un raro formaggio caprino, la "marzolina", prodotto solo nel primo periodo di lattazione della capra. Caratteristici i formaggi stagionati in grotta provenienti dalla Vallelonga. Interessante l'intervento dell'Accademica Illenia Lucci, che ha sintetizzato il contributo al prossimo libro dell'anno sui legumi. Festeggiato il genetliaco dell'Accademico Lorenzo Savina, al quale il Delegato Franco Santellocco Gargano ha donato un pregiatissimo libro fresco di stampa. Momento tanto atteso: la cerimonia di investitura di due nuove Accademiche: Lucia Pascucci e Mariella Romano. (F. S. G.)



PESCARA

La terra dei Vestini

Un territorio molto vasto che si caratterizza per la cucina, l'olio, il vino e la birra.

Il tema scelto per la prima riunione conviviale del 2024 è stato "Il territorio dei Vestini: la cucina, l'olio, il vino e la birra". Quello vestino è un territorio molto vasto

e si estende dal mare Adriatico di Pescara alle pendici della catena del Gran Sasso nella provincia dell'Aquila. L'area si caratterizza per una tradizione gastronomica



consolidata, per una produzione olearia e vinicola eccellente e per la presenza di un birrifico pluripremiato a livello internazionale, in aggiunta alle numerose attività di trasformazione dei prodotti agricoli e di industria alimentare e agroturistica. La tradizione olearia vestina si identifica con la produzione del triangolo d'oro compreso tra i comuni di Pianella, Moscufo e Loreto. Molto importante è anche la produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo Doc, i cui produttori si sono organizzati in un'associazione che porta avanti l'istanza di riconoscimento della Docg per il Montepulciano d'Abruzzo della sottozona Terre dei Vestini, sul modello dei produttori

di vino delle Langhe. Presenti alla riunione conviviale, che si è svolta presso il ristorante "Tre Piatti" di Loreto Aprutino, i produttori di olio Claudio Di Mercurio e Gianni Iannetti in rappresentanza delle loro rispettive pluripremiate aziende. Per il vino, che in quest'area vanta produttori di eccellenza tra cui l'Azienda vinicola Valentini nota in tutto mondo, hanno relazionato l'Accademico Rocco Pasetti di Contesa e il Presidente dell'Associazione Montepulciano sottozona Terre dei Vestini, dottor Enrico Marramiero. Simposiarca della serata l'Accademico Remo Bellucci che ha ideato e illustrato uno straordinario e appetitosissimo menu. (Giuseppe Fioritoni)

Campania

NAPOLI-CAPRI

La lasagna, regina della tavola di Carnevale

Convivio in una dimora storica del 1700.

A Carnevale la lasagna è da secoli la regina della tavola napoletana. Nata probabilmente presso la corte angioina, poi celebrata anche nel ricettario ottocentesco di Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino, oggi preparata in tutte le case nelle sue varie declinazioni. La Delegazione ha voluto celebrarla in un

contesto molto speciale, Villa Di Donato, dimora storica situata nella cinquecentesca piazza di Sant'Eframo Vecchio. Già casino di caccia settecentesco, circondata da un giardino di alberi secolari, oggi la dimora accoglie, nelle sue sale ricche di affreschi ben conservati, eventi di arte, musica, teatro di altissima qualità. Grazie alla

SULMONA

Pecorino: eccellenza abruzzese

Protagonista del convivio sia nel menu sia nella parte culturale.

È stato il pecorino il protagonista della riunione conviviale che si è svolta al ristorante "San Filippo 63" a Sulmona, Simposiarca Rita Quaranta. Il ruolo di relatrice è stato assegnato a Viola Marcelli, giovane pastora e casara, nonché simbolo del ritorno nel comprensorio per vivere e non solo per sopravvivere. Viola, dopo una laurea ed esperienze italiane e internazionali, ha deciso di tornare nella sua Anversa degli Abruzzi e di lavorare nell'azienda di famiglia "La Porta dei Parchi". A lei il compito di spiegare le fasi della lavorazione del formaggio pecorino, la dedizione per fare un

buon prodotto e, soprattutto, il lavoro degli allevatori sul territorio. Il cuoco Alberto di Placido ha preparato un menu che ha valorizzato il pecorino utilizzando prodotti del territorio. Non sono mancati i fuori programma: l'intervento dell'imprenditrice Benedetta Morucci che, dopo alcuni anni trascorsi come manager nel campo della moda, ha scelto di vivere ad Anversa degli Abruzzi, realizzando il progetto "Lamantera", mirato a valorizzare l'utilizzo della lana autoctona per dare valore alle lane italiane, a partire dall'allevamento e riscoprendo la tradizione. (Giovanni Maria D'Amario)



squisita ospitalità della padrona di casa Patrizia De Mennato, gli Accademici hanno vissuto una serata decisamente fuori dal comune, per l'eccellenza della cucina di casa e per l'originalità della successiva performance di "Canzoni al buio", un'ampia selezione di successi internazionali scelti dagli stessi ospiti e presentati da un eccezionale duo

di artisti. Brunello Canessa le ha cantate e Michelangelo Iossa ne ha narrato la storia e i protagonisti. In tavola, oltre alla lasagna di Carnevale, molte pietanze tipiche del territorio. Nel giardino d'inverno, durante lo spettacolo, sono state servite le tradizionali chiacchiere con sanguinaccio e savoiardi. (Santa Di Salvo)



SALERNO

La "matassa" con i fagioli

Un'esperienza di gusto prima ancora che una tradizione da preservare.

La riunione conviviale, che si è svolta in pieno periodo carnevalesco, ha visto la partecipazione di molti Accademici (alcuni anche di Potenza e di Nola) ed è stata preceduta dalla visita a una mostra, a Campagna, sul tema "Un documento del costume". I partecipanti hanno potuto ammirare una vasta collezione di vestiti d'epoca e di circa 150 bambole di vari periodi storici e di diverse nazionalità, illustrati con vera passione dall'avvocato Lucio Pisapia.

Sempre a Campagna ha avuto luogo il convivio al ristorante "Country House Felicella", già visitato dalla Delegazione.

Qui la signora Elena, titolare della struttura e chef, ha offerto il meglio delle pietanze tradizionali e territoriali accuratamente preparate. Tra queste, la caratteristica "matassa" con i fagioli con gli immancabili peperoni cruschi. Questo tipo di pasta, introdotta in Italia dagli arbëreshë tra il XV e XVIII

secolo, ha una forma allungata derivata da un cilindro iniziale che viene via via steso, con il solo ausilio del palmo delle mani, e contemporaneamente attorcigliata a mo' di matassa prima di essere tagliata. Si tratta di un gustoso intreccio di acqua, farina, storia e memoria dell'Alta Valle del Sele ed è davvero singolare. La ricetta campagnanese l'accompagna con fagioli soffritti in olio e aglio. Un lungo applauso ha accolto, al termine, la brigata di cucina, e in particolare la signora Elena alla quale è stato consegnato il piatto del 70°. (Giovanna Ruggiero)



ENNA

Lo street food in Sicilia

Interessante convegno che ha coinvolto Istituzioni e studenti.

La Delegazione guidata da Marina Tagliavere, in collaborazione con la Società Dante Alighieri-Comitato di Enna, presieduta dal professor Pietro Colletta, ha organizzato un con-

vegno sull'origine dello *street food* in Sicilia in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L'evento, ospitato dall'I.P.S. "Federico II" di Enna, ha coinvolto diver-



Sicilia

CALTAGIRONE

Cena con sorprese

Momenti emozionanti e molto significativi hanno caratterizzato la serata.

Per la tradizionale cena degli auguri si è riunito un bel gruppo di Accademici nei locali della "Corte Libertini", nel centro storico della città. Il saluto della Delegata Gaetana Bartoli Gravina ha dato inizio alla serata. Simposiarca e animatore l'Accademico Domenico Amoroso che ha formulato gli auguri ricordando le simbologie dei personaggi che animano il presepe, rivolgendo un sentito e condiviso augurio di pace a tutti quei territori tormentati dalle guerre.

Una prima sorpresa l'arrivo del Vescovo della Diocesi di Caltagirone, che ha sottolineato il valore della benedizione, per poi impartirla agli intervenuti. Come preludio alla cena è stato donato ai commensali, a conclusione delle attività svolte per festeggiare i 70 anni dell'Accademia, l'opuscolo *Aggiungi un posto a tavola*, curato dall'Accademica Francesca Margaroni, frutto di una briosa col-

laborazione con il Dipartimento di Lingue dell'Istituto Superiore "Bonaventura Secusio" di Caltagirone, che ha curato la traduzione in francese, inglese, spagnolo e tedesco di un menu completo della cucina tradizionale siciliana. La collaborazione con i maestri ceramisti Alessi, Contarino, Interullo, La Spina e Saporito (Sil.Va), Scarlatella e Varsallona, ha consentito che si utilizzassero i piatti in ceramica per presentare le varie pietanze e raccontare l'evoluzione dei decori e delle tecniche ceramiche dal Medioevo ai nostri giorni, permettendo anche l'esposizione, nel salone delle feste, dei pregiati manufatti. Altra sorpresa, infine, per chiudere in bellezza, è stata l'accensione di un presepe monumentale, appositamente allestito dal personale della "Corte Libertini", che ha meravigliato per la sua originalità, e ha riunito i convenuti in un momento di preghiera con il Vescovo. (Francesca Margaroni)

se Istituzioni e numerosi studenti. Ospiti d'onore sono stati S.E. il Prefetto e il Sindaco della città di Enna. La Delegata, nel condurre il convegno, ha rappresentato alla numerosa platea il valore dei principi fondamentali dell'Accademia raccolti nel manifesto del settantennale. Il professor Colletta e l'Accademica Loredana Trova-

to hanno raccontato, attraverso aneddoti e immagini, l'origine, dal Medioevo, delle pietanze tipiche dello *street food* siciliano, narrando quale sia stata la prospettiva dei visitatori stranieri sul cibo di strada in Sicilia negli anni del Grand Tour. Ha concluso gli interventi Ugo Serra, componente del Consiglio

di Presidenza, complimentandosi con la Delegazione e con i relatori. Il momento conclusivo ha visto l'azienda "Mulinello" ricevere

il premio "Dino Villani" assegnato per il "prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi", poi degustato



nel corso del buffet preparato con cura dal personale e dagli studenti dell'istituto alberghiero.

CAGLIARI CASTELLO

Illustrato il Manifesto dell'Accademia

Sottolineata l'attualità dell'Istituzione nell'interpretare l'evoluzione della società.

Presso il ristorante "Terra", nella splendida cornice dell'Hotel Tirso, recentemente costruito in uno dei più suggestivi e antichi palazzi di Cagliari, si è svolta la tradizionale cena degli auguri. Nell'occasione, la Delegazione ha celebrato i 70 anni dalla fondazione dell'Accademia. Il Delegato Francesco Panu, nel descrivere il profilo di Orio Vergani, ha ricordato le motivazioni che lo spinsero a fondare l'Associazione, ripercorrendo la storia della cucina, "mosaico di tante cucine territoriali", come amava definirli Vergani. Sono stati analizzati

i cambiamenti di usi e costumi nell'alimentazione degli italiani e sottolineata l'attualità dell'Istituzione. Sono stati, inoltre, esposti i principi del Manifesto dell'Accademia, elaborato in concomitanza del settantennale, evidenziando come l'Associazione, pur vivendo in difesa della cucina della tradizione, ne accetta l'evoluzione nel rispetto e nella valorizzazione dei prodotti del territorio e delle radici della nostra gastronomia. Alla serata hanno partecipato numerosi Accademici e ospiti in un clima di piacevolissima convivialità. (Francesco Panu)

Europa

Germania

COLONIA

Sinergie per valorizzare la cucina italiana

Partecipazione alla cena di gala dell'Associazione Italiana Cuochi.

Il Delegato Vincenzo Pennetta ha partecipato alla cena di gala dell'Associazione Italiana Cuochi - Sezione Germania, pres-

so il ristorante "Da Vinci" situato all'interno dell'Hotel Landhaus Milser a Duisburg. È stata una interessante serata preceduta da un

Sardegna

CAGLIARI

Scambio degli auguri in uno storico ristorante

Attivo dal 1929, "Da Letizia" utilizza i prodotti del proprio podere.

Per il tradizionale scambio degli auguri per le festività natalizie, la Delegazione si è recata a Nuxis, grazioso comune del Sulcis di 1.500 abitanti, presso lo storico ristorante "Da Letizia", attivo dal 1929. L'attuale proprietario, cuoco e anima del locale, porta avanti la tradizione di famiglia con una cucina im-

prontata all'utilizzo delle risorse del territorio, provenienti dal proprio podere e da selezionati produttori locali. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il pane appena sfornato, prodotto con lievito madre e condito con *is gerdas*, i ciccioli di maiale. Il brindisi di auguri ha concluso il piacevole incontro.



breve seminario del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, dove è stata illustrata la storia produttiva del prosciutto con le particolari caratteristiche, sia ambientali, sia di lavorazione, che lo hanno reso un'eccellenza italiana nel mondo. È seguita ovviamente una gustosissima degustazione. Alla serata hanno partecipato circa 30 cuochi professionisti provenienti da tutta la Germania ed è stata un'occasione per scambiare con il Presidente dell'Associazione, Gianluca Casini, idee per future sinergie intese a valorizzare e tutelare sempre più le tradizioni della cucina italiana. Uno degli obiettivi dell'Associazione, tra l'altro ampiamente convergente con le finalità stesse delle Delegazioni estere, è quel-

lo di favorire la conoscenza degli esercizi che, in Germania, offrono una garanzia del rispetto e dell'osservanza delle tradizioni della cucina italiana, divulgando i prodotti di eccellenza e proteggendoli dalle ridicole contraffazioni. Il Presidente Casini ha auspicato che la sinergia tra i Consolati, l'Ambasciata, la Camera di Commercio, gli Istituti italiani di Cultura e le Delegazioni accademiche in Germania possa portare a trovare insieme il modo giusto ed efficace per valorizzare sempre più il *Food Made in Italy* e la sua tutela all'estero, promuovendo al meglio i prodotti della tradizione culinaria italiana, unici al mondo. Alla serata ha partecipato anche l'onorevole Simone Billi.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
12 dicembre 2023

Ristorante "Grand Hotel Billia" di Casino de la Vallée, in cucina Giovanni Ruggeri. ●Viale Piemonte 72, Saint-Vincent (Aosta); ☎016/65231; reception.billia@svrc.it, www.billia.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: piccola tartare con stracciatella di bufala e senape, vitello in salsa tonnata al profumo di capperi, gamberi in salsa rosa e sedano, bastoncini di fontina con composta di mele, misto di verdure dorate, fantasia di scrocchiarelle, trota salmone alpina, salsa allo yogurt con riduzione di aceto di mirtillo; risotto mantecato alle mele di Saint-Pierre, scalogno, al profumo di Muscat de Chambave; guancialino di vitello cotto a bassa temperatura su schiacciata di patate con salsa al Fumin e finferli; zuppetta di cioccolato bianco con insalatina di frutta fresca.

I vini in tavola: Vallée d'Aosta Doc Blanc de Morgex e de La Salle 2022 (Cave Mont Blanc de Morgex e La Salle); Pinot Noir 2021 (Crotta di Prado); Birbet (Cascina Chicco).

Commenti: Dopo il benvenuto ai numerosi Accademici e ospiti, con un aperitivo elegante e raffinato, la cena è stata servita in uno dei 3 ristoranti del Grand Hôtel Billia (La Cheminée). Un menu ispirato ai prodotti del territorio e all'alta qualità delle materie prime. L'antipasto al tavolo è risultato una gradevole apertura; particolarmente apprezzato il risotto mantecato alle mele di Saint-Pierre, scalogno, al profumo di Muscat de Chambave. Ottimo il guancialino di vitello cotto per 12 ore a bassa temperatura. Non trascurabile la zuppetta di cioccolato bianco con insalatina di frutta fresca. Infine, ineccepibile la mise en place dei tavoli e il servizio pronto e premuroso.



PIEMONTE

ASTI
18 dicembre 2023

Ristorante "Antico Ricetto" di Milena Cavagnero, Roberto Catalano. ●Via Dante 1, Portocomaro (Asti); ☎0141/202699; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: insalata russa, polenta frita, palline di battuta di fassona, focaccia di riso con lardo, cotechino, insalatina di cappone in salsa tartara, sfoglia di carciofi con fonduta; cannelloni ripieni di carne gratinati al forno; filetto di vitello al Barbera con contorno di purea di sedano rapa e lenticchie; lingotto di cioccolato e lamponi; panettone artigianale.

I vini in tavola: Spumante Brut (Caldera); Viognier Sensazioni (Luca Ferraris); Grignolino d'Asti Laudato (Vigna del Papa, Portacomaro); Barbera d'Asti (Marengo); Moscato d'Asti Volo di Farfalla (Scagliola).

Commenti: Milena Cavagnero è figlia d'arte in quanto il padre, il mitico "Aldo di Castiglione", è stato un pezzo forte della ristorazione astigiana. La figlia segue con cura le orme di tanto padre coadiuvata dal marito, grande intenditore di vini. Una serie di piatti in cui la tradizione si alternava alla rivisitazione ha soddisfatto i commensali; ottimi l'insalata di cappone e il dolce; interessante il purè di sedano rapa, migliorabili i cannelloni. Buoni i vini come il servizio. La presentazione dell'Accademica Clara Iachini proveniente dalla Delegazione di Assisi ha contribuito a rendere più festosa la serata.

BIELLA
18 gennaio 2024

Ristorante "Cooperativa Favaro 1872" di Orazio Mautino, in cucina Orazio Mautino, Ivana Mosca. ●Via Santuario d'Oropa 376, Biella; ☎015/43315; ristoranteroma@gmail.com; coperti

70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliere di salumi; classica bagna cauda con verdure crude e cotte: cavolo, cipollotti, finocchi, indivia, peperoni, rapanelli, barbabietole, cipolle lesse, patate lesse, toma a cubetti, uovo e carne; zabaione e piccola pasticceria secca.

I vini in tavola: Becco Fino Roero Arneis (Cascina Ca' Rossa); Barbera d'Asti (Pico Maccario); Dolcetto d'Alba (Bruna Grimaldi); Moscato d'Asti (Vittorio Bera).

Commenti: Per l'ottava edizione della bagna cauda, 60 persone tra Accademici e amici si sono ritrovati alla "Cooperativa Favaro 1872", dove il titolare Orazio Mautino e la moglie Ivana offrono i piatti tipici piemontesi in un ambiente rustico, ma molto accogliente. È stata servita la bagna cauda tradizionale a base di aglio, acciughe e olio, cucinata in modo impeccabile e di facile digeribilità, accompagnata dalle classiche verdure crude e cotte con l'uovo e la carne per raccogliere la salsa rimasta nel fujot. La cena è stata preceduta da un tagliere di salame, salampata e paletta biellese eccellenti. Uno zabaione con biscottini ha concluso una serata di gran successo, allegra e vivace.

PINEROLO
19 dicembre 2023

Ristorante "Maison Flipot" di Patrizia Colombo, in cucina Luca Tosello. ●Corso A. Gramsci 17, Torre Pellice (Torino); ☎0121/329791, cell. 392/8485993 - 347/7035501; maisonflipot@icloud.com, www.maisonflipot.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio e 2 settimane in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: cavolfiore bianco arrostito con salsa Mornay al caffè, insalatina di cavolfiore romano, cavoletti di Bruxelles e ribes, cavolfiore viola in agrodolce; cannelloni farciti di baccalà mantecato, crema di latte agli agrumi, porri fritti e bruciati in polvere; rana pescatrice cotta nella retina di maiale, topinambur al burro e croccanti, salsa bernese; mont blanc; panna cotta al timo; cremoso di castagne, crumble al cacao e salsa al cioccolato e whisky; panettone.

I vini in tavola: Rosato Cà Melò Pè Nat (Vanina Maria Carta Cascina Melognis); Malvasia moscata collina di Pinerolo Costagrande (Giro di Vita di Luca Ciardossin); Pelaverga Colline Saluzzesi Doc; Moscato (Michele Chiarlo).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della bontà, dell'accoglienza e delle novità. La Simposiarca Doretta Vergnano, d'accordo con il cuoco, ha presentato un menu forse non improntato alla tradizione (mancavano per esempio gli agnolotti), ma sicuramente più leggero (e considerato il periodo dell'anno...). Molto apprezzato il primo, particolarmente buono il secondo, indovinato l'abbinamento della rana pescatrice con i topinambur. Più che convincente la selezione dei vini curata dal sommelier; puntuale il servizio in sala, corredato dalla presentazione di volta in volta dei piatti proposti. Suggestiva l'atmosfera natalizia. In sintesi, una serata davvero piacevole.

PINEROLO
31 gennaio 2024

Ristorante "Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 23. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì e domenica sera. ●Valutazione 9,25.

Le vivande servite: amuse-bouche; cavolfiore (portata divisa in 3 piatti di cui una parte composta da insalata di cavolfiore in carpine, olive taggiasche, pomodori secchi e olio di 'nduja; una parte con spuma di cavolfiore, acciughe, bagnetto verde e olio al prezzemolo; e una parte con cavolfiore impanato cotto al forno e finito con olio alla senape); gnocchi di farina e peperoni saltati in padella con crema di peperoni e coste, pompelmo bruciato e salsa montata di bagna cauda; lepre farcita con tartufo nero e foie gras, salsa civet, crema di carote e cavolo nero al pistacchio; composizione a base di pan di Spagna e pasta frolla alla nocciola, creme di nocciola, cacao e vaniglia, marmellata ai frutti di bosco; spugne alla Nutella con gelato al panettone Galup.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Ronco Calino); Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2019 Collezione Pruviniiano (Domini Veneti); Barsac 2016 (Château Piada).

Commenti: Nei piatti preparati da Christian Milone c'è un amore per il lavoro ben fatto, una cura per il dettaglio e per la ricerca della purezza. I cibi nelle sue mani non solo si trasformano, ma acquistano ruoli impensabili. Fantasia, tecnica, studio, professionalità. Ogni piatto di Milone conduce lontano, ma le sue radici affondano sempre nella profondità del territorio, in questo margine di Piemonte ai confini "dell'impero". Una grande cucina, con abbinamenti di vini mai casuali, tanto meno improvvisati, curati dal bravo sommelier. Una riunione conviviale davvero piacevole, per soli Accademici, nel corso della quale sono stati affrontati alcuni dei temi di cui si occupa l'Accademia.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 10 dicembre 2023

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

Le vivande servite: branda di baccalà su crema di fagioli di Pigna con alici di Sanremo e panissa croccante, rollata di coniglio farcita alle olive taggiasche, pinoli e maggiorana su polenta gialla morbida; ravioli di magro al sugo di astice con pomodori datterini e pinoli tostati; filetto di ombrina all'arancia pambucco con crema di funghi porcini e tuorlo d'uovo croccante; pecorino sardo Dop di Nulvi/Osilo; tartelletta con ganache montata ai marroni, perle di Rum cubano e dressing alla pera.

I vini in tavola: Trento Doc brut 2019 (Altemasi); Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Secagna 2022 (Deperi); Barbera d'Alba Doc 2022 (Bera).

Commenti: Dalla fantasia del Delegato Roberto Pirino e di Bruno Cavalli e Fabio Dagrada del "Lamberti" nasce questo menu per Natale 2023, dedicato a Italo Calvino, Colodi ed Evelina Mameli Calvino. Ricette eccellenti, ben eseguite e ben presentate in tavola. Coniglio e ravioli straordinari per delicatezza ed equilibrio di profumi e sapori; baccalà e ombrina squisiti; dolce ottimo; infine omaggio alla Sardegna con il pecorino dei pascoli di Nulvi Osilo, anche per ricordare che il formaggio è elemento importante nella cucina italiana. Vini in abbinamento perfetti e servizio impeccabile. Grazie a Bruno e alla sua squadra di cucina e di sala. Un'altra perla per i ricordi della Delegazione.

GENOVA 15 febbraio 2024

Ristorante "Pizzeria Gourmet Savò" di Marianna e Marcello Divano, in cucina Jorge Farias e Erjon Ymer. ●Via al Ponte Calvi 16R, Genova; ☎ 010/8568593; genova@pizzeriasavo.it, www.pizzeriasavo.it; coperti 55+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pizza nuvola corona; regina Margherita; scrocchiarella saporita; pizza gourmet Santa Monica; pizza gourmet Savò; pizza gourmet carbonara; scrocchiarella dolce.

I vini in tavola: Prosecco Doc millessimato Bollicina Treviso; Vermentino Colli di Luni Etichetta Nera (Lunae); Ciliegio Colli di Luni Rosso; Moscato (La Morandina).

Commenti: Riunione conviviale informale nel cuore del centro storico, a due passi dal porto antico e dall'acquario. Soffice, croccante e fragrante, la pizza nasce da una lunga lievitazione naturale, un'altissima idratazione dell'impasto e una minuziosa scelta degli ingredienti.



Solo farine macinate a pietra, prodotti naturali e di altissima qualità. Un'esperienza di grandissimo gusto, grazie al Simposiarca Gaetano Manuti, molto gradita dagli Accademici, che hanno premiato la filosofia del locale e l'attento servizio in sala.

RIVIERA DEI FIORI 15 dicembre 2023

Ristorante "Riccardo Martini" di Riccardo Martini. ●Calata Cuneo 33, Imperia; ☎ 0183/294752, cell. 349/2601183; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e 1 settimana a ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: frittelle di gamberi rosa con verdure, polpo rosticcato su vellutata di zucca al frutto di pesce, limonina con finocchio gratinato; tagliatelle in bianco con frutti di mare su vellutata al Pernod; filetto di orata al Vermentino con carciofi d'Albenga e profumi d'erbe mediterranee; gelato marron glacée al Rum.

I vini in tavola: Blanc de Blancs Alta Langa Docg (Contratto); Sauvignon Colli Orientali del Friuli Doc (Bastianich).

Commenti: In cucina la chef Rina con suo marito Fatos propongono un menu basato essenzialmente sul pescato acquistato giornalmente alla vicina asta e interpretato in maniera da non stravolgerne i gusti fondamentali. Il fatto che il locale sia affacciato sulla banchina portuale, dove attraccano i pescherecci, ha sempre rappresentato il punto di forza del ristorante, garantendo la genuinità e la bontà dei prodotti rigorosamente provenienti dal Mar Ligure: se le verdure sono a chilometro zero, il pesce - in perfetta sintonia marinaresca - è a miglio zero!

SAVONA 10 dicembre 2023

Ristorante "Lilliput" di gestione famigliare, in cucina Valerio Grillo. ●Via Zuglieno 49, Noli (Savona); ☎ 019/748009, cell. 349/6734306; lilliputnoli@libero.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 gennaio - 20 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: specialità della cucina ligure, piccolo cappon ma-

gro, fagottino del marinaio; *baciami* al rosmarino (gnocchi leggerissimi al sentore di mare); pescato del giorno in padella con carciofi; semifreddo allo zabaione; charlotte al cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco brut; Pigato di Isasco; Moscato d'Asti.

Commenti: Personale professionale, attento e sorridente, bravo lo chef Valerio Grillo. Il pranzo si è svolto con massima soddisfazione. Grandi applausi hanno salutato Angelo Nan cui è stato consegnato, al termine, il piatto del settantesimo compleanno dell'Accademia, che avrà un posto d'onore nella sala dei ricevimenti. Il libro 1953-2023 è stato consegnato agli Accademici al termine del convivio. Dopo gli auguri della Delegata e dei due Vice Delegati, applausi festosi e augurali.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 19 dicembre 2023

Ristorante "Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione 241, angolo Via Silvio Pellico, San Vittore Olona (Milano); ☎ 0331/518308; info@polihotel.com, www.ristorantelaforname.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: polenta e cotechino ripassato (dedicato alla "Gazza Ladra") e pasticciata pesarese; Bündner Gerstensuppe (zuppa d'orzo grigionese - "Guglielmo Tell"); rabo de toro sevillano ("Il Barbiere di Siviglia"); crespella con fragole, panna montata e cioccolato fuso ("Petite messe solennelle").

I vini in tavola: Refosco dal Peduncolo Rosso Doc (Cantina S. Osvaldo - Lison Pramaggiore); Brut metodo classico (Fondazione Ferrazzi Cova).

Commenti: Il menu ha unito ogni portata a un'opera rossiniana con



LOMBARDIA segue

ascolto di un brano dell'opera stessa. Polenta gialla e cotechino (riferimento all'oro e alla "Gazza ladra") e pasticciata pesarese (Pesaro, città natale di Rossini). Per il primo piatto si è scelto un riferimento al "Guglielmo Tell" abbinando una zuppa d'orzo e verdure originaria dei Grigioni. Per il secondo la coda di toro brasata alla sivigliana, città che fa da sfondo alle imprese di Figaro. Infine, la crêpe con mousse di fragole, classico dolce della cucina francese, per ricordare Parigi, che fu il luogo in cui Rossini compose la sua ultima opera, la "Petite messe solennelle" e in cui morì il 13 novembre 1868.

LECCO

12 gennaio 2024

Ristorante "Vecchia Pescarenico" di Giovanni Sala, in cucina Simone Pomi. ●Corso Carlo Alberto 5, Lecco; ☎0341/368330; trattoria@vecchiapescarenico.it, www.vecchiapescarenico.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata tiepida di mare; ravioli ripieni di cernia con crema d'arancia, pistacchi e tartare di gamberi rossi di Mazara; polpette di spigola fritte su letto di verza; semifreddo al panettone con crema allo zabaione.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura S'Eleme 2022; Moscato d'Asti La Gatta (Vite Colte).

Commenti: Per la prima riunione conviviale del 2024 la Delegazione si è recata in questo ristorante da anni punto di riferimento per la cucina di pesce di mare, situato nel rione di Pescarenico, luogo manzoniano di "Addio monti sorgenti"

dell'VIII capitolo de "I Promessi Sposi". L'idea era una riunione conviviale leggera dopo gli immancabili eccessi del periodo natalizio. È stata una bella serata tra amici, gustando un equilibrato menu concordato dalla Simposiarca Paola Longhi con lo chef Simone Pomi. Particolarmente apprezzate l'insalata tiepida di mare, profumata, tenera e calda, e le polpette di spigola fritte su letto di verze brasate, un connubio stagionale e innovativo.

LODI

18 gennaio 2024

"Trattoria della Costa" di Gianpiero Morelli. ●Via Costa 1, Cornovecchio (Lodi); ☎0377/76924; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: raspadura, antipasto all'italiana con cotechino nostrano; trippa della tradizione; grana tipico lodigiano in 4 stagionature (24-60-84-96 mesi); crostata di albicocche.

I vini in tavola: Bonarda vivace Valtidone; Moscato Oltrepò Pavese.

Commenti: Storica e tipica osteria/trattoria con arredi semplici e caratteristici, rimodernati forse negli anni '50/'60, in un edificio composito risalente al 1600 e un po' trascurato. Tradizionale riunione conviviale dedicata alla trippa, svolta in un'atmosfera rilassata e allegra, con numerosi ospiti del Milanese. Trippa brodosa della tradizione lodigiana ben eseguita, che forse necessitava di qualche fagiolo in più. La valutazione non tiene conto del formaggio, che nella sua totalità ha ottenuto un 9, raspadura compre-

sa, e che è stato portato dal vicino caseificio Zucchelli. Cena terminata con un Bargnolino fatto in casa offerto in generosa quantità.

MILANO NAVIGLI

12 gennaio 2024

Ristorante "Antica Trattoria del Gallo" di Paolo Reina - Antica Trattoria del Gallo srl, in cucina Paolo Reina, Francesco Molisse. ●Via privata Gerli 3, Vigano Certosino, Gaggiano (Milano); ☎02/9085276; info@trattoriadelgallo.com, www.trattoriadelgallo.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto, 15 giorni a dicembre, 25-10 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pâté di fegatini chiari di pollo con pan brioche e confettura di mele; cassoeula di maiale nostrano con polenta ottofile; delizia di marroni in salsa di cachi.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese Buttafuoco Solinghino 2022 (Andrea Picchioni).

Commenti: Tradizionale cassoeula avvolti dalla nebbia. Osteria per le carrozze in transito, divenne ristoro per nobili cacciatori e milanesi. Da quattro generazioni è guidata dalla famiglia Gerli nel borgo di Vigano Certosino a Gaggiano, un tempo dimora dei frati Certosini, di cui ancora rimane la Certosa, aperta per la Delegazione. Un angolo di storia del territorio, che volge anche agli affreschi di Bernardino de' Rossi nella chiesa del borgo. A tavola, l'apoteosi al palato del pâté di fegatini di pollo, un classico della cucina insieme alla cassoeula, accompagnata da polenta di mais ottofile e trionfo della verza gelata dal freddo.

MONZA E BRIANZA

14 dicembre 2023

Ristorante "Igea Food Philosophy" di Alessandro Ravasio, anche in cucina. ●Via Carlo Borromeo 13, Oreno di Vimercate (Monza e Brianza); ☎cell. 347/8829064; info@igeafood.com, www.igeafood.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio, ultime 2 di agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: bun al latte con tartare di fassona; lingua di maiale

affumicata accompagnata da salsa verde, carciofo alla brace cotto in brodo aromatico, pesti di mentuccia e pecorino romano; raviolo aperto ripieno di coniglio grigio di Carmagnola arrosto, burro, salvia, nocciola e demi glace di coniglio; guancia di manzo; panettone classico con gelato alla crema.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Pietraluce); Merlot Ywain (Loacker); Moscato d'Asti Doc.

Commenti: Gli Accademici, accolti da una calorosa atmosfera natalizia, hanno avuto a loro disposizione un'ampia e piacevole sala riservata. Il ristorante è il frutto della collaborazione di due giovani molto promettenti, Jacopo in sala e Alessandro in cucina. L'aperitivo, innaffiato da un eccellente Franciacorta, è stato molto apprezzato per la qualità della materia prima e l'accuratezza dell'esecuzione; notevole successo ha poi riscosso il carciofo alla brace e lodi unanimi sono state tributate al raviolo aperto, di straordinaria delicatezza ed equilibrio. Perfetta la morbidezza della guancia di manzo, ben sposata col suo fondo di cottura. Correttamente abbinati i vini. Servizio attento e molto premuroso.

SABBIONETA-

TERRE DESTRA OGLIO

14 dicembre 2023

Ristorante "Artegusto" di Ambra Padovan e Luciana Todoldi. ●Via San Pietro 20, Gazzuolo (Mantova); ☎0376/9790, cell. 340/606013; info@artegustosanpietro.it, www.artegustosanpietro.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio e 2 in ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: cotechino della "Corte Camerlenga" al cucchiaino con purè di patate, baccalà mantecato al mandarino e fondente di castagne; mariconde di Parma in brodo di cappone e manzo; fesa di vitello ripiena con radicchio tardivo e ricotta; sablé breton mousse di marroni, crema di ricotta, gelée di mandarino e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Il Vino Ribelle rosato dell'Emilia Igt (Camillo Donati); Lambrusco Mantovano-Viadanese-Sabbionetano Dop (Corte Paggiare Verdieri); Bolle Senza Fron-



tiere bianco frizzante (Valli Unite s.c.a).

Commenti: Gli storici e accoglienti locali del ristorante sono stati la cornice scelta dalla Delegazione per lo scambio degli auguri, che è stata anche l'occasione per la consegna del premio "Massimo Alberini" 2023 ai titolari della "Corte Camerlenga". Il menu della cena ha visto servire in tavola un cibo tipico della vigilia, come il baccalà mantecato, e altri, invece, più natalizi, come il cotechino (ottimo questo della "Corte Camerlenga"), con purè di patate e le mariconde in brodo. La proposta del vino fatta da Giovanni ha privilegiato alcuni Lambruschi che, come i bianchi serviti, sono tutti di produzione bio. Buono il servizio che ha ben cadenzato una piacevole serata di amicizia a tavola.

 **VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE**
12 dicembre 2023

Ristorante "Rimulas" di Cecilia Marenzi, in cucina Mauro Elia Enoch. ●Via Grattoni 8, Voghera (Pavia); ☎0383/1750434, cell. 345/2618440; ceciliamarenzi89@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 1 settimana a febbraio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: snack di benvenuto e focaccia, cavolo cappuccio in salsa agrodolce, uova di salmone e caki persimon; tortelli di ricotta ed erbe con salsa al Martini bianco; petto d'anatra, salsa agli agrumi e broccoli; bunet.

I vini in tavola: Balestruccio (Montelio); Maimarà Pinot Grigio (La Sbercia); Robiosa Bonarda (Le Fracce); Muscat (Ca' del Santo).

Commenti: Serata speciale. Per gli Accademici, nel 2020, preparò una bellissima riunione conviviale di Natale consegnandola ai domicili. Questa cena è stata molto apprezzata dai commensali, pur con qualche piccola critica riguardo alla cottura del petto d'anatra, un po' troppo sanguinante per alcuni. In generale piatti bellissimi "da fotografare" e gustosissimi da mangiare. Vini di ottima qualità e un servizio assolutamente impeccabile. Guest Star della serata, l'amico Giuseppe Rossetti, Delegato di Pavia, accompagnato dalla signora

Sandra. Un grazie sentito a Cecilia e Mauro per la loro disponibilità.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **BOLZANO**
13 dicembre 2023

Ristorante "Pirbamer" di Werner e Hannes Unterhofer, in cucina Werner Unterhofer. ●Via Santa Lucia 44, Auna di Sotto/Renon (Bolzano); ☎0471/359014; info@pirbamer.it; www.pirbamer.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie 24 dicembre - 10 gennaio, 2 settimane a luglio; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: crema spalma-bile al burro di cacao, fava Tonka, pepe nero con pane fatto in casa, carne salada del Dolo-beef di Renon, rape rosse, quinoa, anguilla affumicata; risotto al burro di porri, Schüttelbrot croccante, tuorlo d'uovo dell'Unterlahnerhof sodo e in crema; rana pescatrice, topinambur, vinaigrette di semi di girasole al topinambur, schiuma di miso al burro di nocciola; dim sum al vapore e ripieni di coscia d'anatra, brodo di cipolla stufata, pak choi; sella di vitello e polpetta di vitello, gnocchi di patate scorzonera, cavolo nero; mousse di cioccolato con pera e caramello.

I vini in tavola: Athesis Sekt brut rosé (Kettmaier); Sirmian Pinot Bianco 2021 (Nalles & Magrè); Reserve del Conte Lagrein Merlot Cabernet 2021 (Manincor); Canthus Petit Manseng Igt 2019 (Cantina di Cornaiano).

Commenti: Ottima riunione conviviale natalizia, molto partecipata e con una bella atmosfera. Le pietanze servite erano veramente eccellenti, così come la presentazione, degna di nota. Già l'antipasto con la carne salada ha conquistato tutti per il perfetto bilanciamento dei sapori; il risotto, dal sapore avvolgente, preparato per più di 40 persone è arrivato cotto a puntino; perfetta la rana pescatrice, ottima la sella di vitello, succosa e tenerissima, così

come la gustosissima polpetta e lo gnocco di patate. Molto buono anche il dessert. Come da tradizione sono stati degustati panettoni particolari: al mandarino e classico. Buoni i vini. Complimenti a Werner in cucina e ad Hannes in sala.

 **BOLZANO**
18 gennaio 2024

Ristorante "Johnson e Dipoli" di Johnson & Dipoli, Vincenzo Degasperi. ●Via Andreas Hofer 3, Egna (Bolzano); ☎0471/820323; info@johnson-dipoli.it; www.johnson-dipoli.it; coperti 42+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane in gennaio e 2 a luglio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: tarte di caprino con mostarda di mela cotogna su letto di rape rosse, baccalà con crema di fagioli e puntarelle, wasabi, tatakì di cervo, cappuccio rosso e crema di sedano; ravioli di camoscio con crema di nocciole piemontesi; entrecôte in crosta di parmigiano e gratin di patate; semifreddo di amarretti, mele cotogne e cioccolato.

I vini in tavola: Gewürztraminer Sanct Valentin 2022 (Cantina Appiano); Pinot Nero (Appiano); Pinot Nero 2019 Riserva Himalaya (Glassierhof).

Commenti: Molto apprezzata la tarte di caprino; buono il baccalà; ottimo il tatakì di cervo e ben abbinato con il cappuccio rosso e la crema di sedano; pure i ravioli di camoscio sono stati molto graditi. Anche se non proprio tenera, interessante l'accostamento dell'entrecôte con il parmigiano, buono il gratin di patate; l'eccellente dessert ha deliziato i palati. Chi ha conquistato tutti è stato il gestore Vincenzo (Enzo) Degasperi, che con la sua calorosa accoglienza e simpatia ha reso un'ottima cena ancora più gradita. Grande intenditore di vini è passato tra i tavoli facendo assaggiare vari vini dalla sua fornitissima cantina.

 **ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO**
14 dicembre 2023

Ristorante "Al Volt" di Maurizio Poli & C. Sas, in cucina Maurizio Poli e Tonina Murgia. ●Via Fiume 73, Riva del Garda (Trento); ☎0464/552570; info@ristorantealvolt.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zo-

na pedonale; ferie 15 febbraio - 15 marzo (inverno aperto solo nei fine settimana); giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,01.

Le vivande servite: vellutata di zucca con curry, insalata di gamberi con valeriana, melagrana su crema di cannellini; ravioli all'ossobuco, fonduta di trentingrana e ristretto di vitello; vitello sous vide con foie gras, salsa al Madera e tartufo nero; sorbettini di frutta ghiacciati; panettone "Exquisita".

I vini in tavola: Spumante Morus (Cantina Mori Colli Zugna); Chardonnay 2020 (Grigolli); Teroldego Tonalite (De Vigili); Cristina vendemmia tardiva 2019 (Roeno).

Commenti: Incantevole ristorante con una suggestiva e calda atmosfera per la riunione conviviale natalizia, organizzata dai Simposiari Carlotta Cioppa Petroni e Germano Berteotti. Apprezzata la cura dei piatti, con la ricerca dell'ingrediente particolare nella ricetta che ha fatto la grande differenza: così, il curry nella vellutata di zucca, la senape nell'insalata di gamberi, lo zafferano nei ravioli all'ossobuco. Di sublime bellezza, ma anche buonissimo, il gelato di frutta. Immane il brindisi con il panettone. Consegna del Diploma di Buona Cucina 2023 e investitura dei nuovi Accademici: Nadia Bettini e Roberto Locatelli. Emozionante la riflessione di don Francesco Grazian.



VENETO

 **BELLUNO-FELTRE-CADORE**
16 dicembre 2023

Ristorante "Locanda San Lorenzo" della famiglia Dal Farra, in cucina Renzo e Sebastiano Dal Farra. ●Via IV Novembre 79, Duos d'Alpago (Belluno); ☎0143/7454048; www.locandasanlorenzo.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo bio delle Dolomiti fritto, zuppa di cipolle,



VENETO segue

mirtillo e salsa all'aceto; *sandwich* di capriolo e *foie gras*, cipolla candita e *saor* di lamponi; risotto alla zucca, capperi, porro bruciato, mandorla amara e limone candito; controfiletto di cervo, spuma di mais sponcio, cappucci marinati e salsa al vino rosso.

I vini in tavola: Vini dal territorio dell'Alpago.

Commenti: Un ristorante sempre all'altezza. Tutti i piatti sono impeccabili e l'accoglienza ottima.

BELLUNO-FELTRE-CADORE 16 gennaio 2024

Ristorante "Casa de Bertoldi" di Luisa Dalla Bernardina, anche in cucina. ●Via Pedecastello 40 - Villa alla Costa, Castion, Belluno; ☎0437/925076; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: salame saldato con aceto e polenta, radicchio ai ferri; zuppa di finocchi e patate; cotechino con purè di patate; insalata di cappucci; crostata con marmellata rossa.

I vini in tavola: Prosecco; rosso della casa.

Commenti: Cenare a "Casa de Bertoldi" è come ritrovarsi in famiglia, quelle di una volta, con il camino acceso e la cucina economica. Il cibo sempre genuino, buono. Prodotti di casa, con caratteristiche che non si perdono negli anni. Un esempio? Tradizionalmente il purè di patate della Luisa ha i grumi, a Belluno chiamati *potoli*: ma non deve essere considerato un difetto. Infatti la stessa caratteristica si ritrova anche nella cucina tradizionale tedesca. Immancabile l'insalata di cappucci all'aceto.

CORTINA D'AMPEZZO 14 dicembre 2023

Ristorante "Tivoli" della famiglia Prest, in cucina Graziano Prest. ●Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400; www.ristorantetivolicortina.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà aprile - metà giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì fuori stagione. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: tartare di salmone affumicato con yogurt

e pepe rosa; risotto oro e zafferano; cappelletti in brodo e carne di capponne; bollito misto con purè di patate, radicchio di Treviso marinato, salsa verde, cren e mostarda; panna cotta alla vaniglia con salsa, ai frutti di bosco; panettone tradizionale.

I vini in tavola: Trentodoc millésimato metodo classico brut 2019 (Altemasi); Bianco Venezia Giulia Igt Doi Raps 2021; Pinot Nero Grifo Nero 2019 Venezia Giulia Igt (entrambi Russolo); Moscato Passito Seren 2009 Piemonte Doc (Metilde).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri ha compiuto quest'anno un salto nel tempo: in occasione del quarantesimo del film "Vacanze di Natale", girato a Cortina nel 1983, il cuoco Graziano Prest ha riproposto alcuni piatti di moda in quegli anni, naturalmente rivisitati con un pizzico del gusto dei giorni nostri. Tra i più graditi i cappelletti, la tartare di salmone con yogurt e pepe rosa e la classica panna cotta con salsa ai frutti di bosco. Una gradevole miscela di sapori classici e moderni, con buon abbinamento dei vini e servizio sempre all'altezza dell'occasione.

TREVISO 26 gennaio 2024

Ristorante "Casa Brusada" di Casa Brusada srl Pincin, in cucina Marco Pincin. ●Via Erizzo 117, Crocetta del Montello (Treviso); ☎0423/86614; info@casabrusada.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: prosciutto al coltello, crocchette di *tacos* e di baccalà, frollino di *foie gras*, cappuccino di patate e seppie al nero; ravioli del "plin ai 3 arrostiti" con puntarelle e zucca; risotto allo zafferano con gualcialino e radicchio; guancia di vitello con carciofi e cicoria di montagna; cremoso al mango.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Rebuli); Friulano Colli Orientali 2021 Doc (La Viarte); Rosso del Milio 2021, Montello e Colli Asolani (tutti Case Paolin); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Ristorante che ha notevolmente migliorato i locali creando spazi più accoglienti, ma mantenendo la stessa qualità dei piatti proposti. Ottimi gli antipasti curati

nella ricerca di prodotti particolari e di ottima qualità. I primi sono consistiti in una rivisitazione garbata di pietanze non proprio locali, ma discretamente realizzati. Di grande qualità la guancia di vitello per effetto di una particolare cottura, che ha reso ottimale la consistenza della carne e l'equilibrio dei sapori. Piacevole il dessert. Ben scelti e abbinati i vini.

TREVISO-ALTA MARCA 14 dicembre 2023

Ristorante "Primavera" di Gianluca Zava, in cucina Andrea Simeoni. ●Via Resel 53, Godega Sant'Urbano (Treviso); ☎0438/38122; info@hotel-ristoranteprimavera.it; www.hotel-ristoranteprimavera.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: pierini Harry's Bar, verdure in tempura, formaggio "imbrigiato", ricciola marinata con cipolla speziata di Tropea, gamberi con quinoa e crema fresca alla rapa rossa; risotto con scampi al profumo di mandarino; ombrina di mare alla mediterranea con patate al forno e radicchio di Treviso; sorbetto al mango; pera Williams al Raboso con zabaione e lingue di gatto; torrone d'Alba.

I vini in tavola: Trento Doc Dosaggio Zero 2018 (Cantina d'Iserra); Bianco Réserve 2022 (Contessa Manincor); Chardonnais Collio Doc 2022 (Azienda Toros); Moscato d'Asti 2022 Docg (Antica Casa Vitivinicola Scarpa).

Commenti: Una riunione conviviale all'insegna della cordialità, con gli Accademici al completo e con molti ospiti. Il menu, concordato tra il ristoratore e la Consulta, è stato improntato su piatti di pesce molto interessanti, che hanno trovato tutti concordi nel definirli eccellenti. Particolarmente apprezzati sono stati il risotto, dai sapori molto ben assortiti, e la ricciola che ha largamente rispettato le attese per perfetta cottura, freschezza e sapore delle carni. Al termine della serata e prima del brindisi finale per gli auguri, è stata donata una simpatica confezione di torrone a tutte le signore.

VERONA 20 dicembre 2023

Ristorante "Trattoria Al Pompiere" di Marco Dandrea anche in cucina.

●Vicolo Regina d'Ungheria 5, Verona; ☎045/8030537; alpompriere@yahoo.it, www.alpompriere.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: salame e pancetta della Valpolicella, baccalà mantecato alla veneziana con salsa di sarde di lago, polenta e broccolo; tagliolini di pasta fresca con anemelle di vitello e cipolla dolce; risotto con quaglie arrosto e profumo di grappa; petto di faraona ruspante della Lessinia con salsa all'Amarone e noci tostate; sugolo di uva fragola, zabaione al pepe Timur e pasta frolla; torta meringata al mandorlato di Cologna Veneta con zabaione caldo al Vinsanto di Gambellara.

I vini in tavola: Bianca brut (Fongaro); Larion 2022 (Piccinin); Custozza Superiore (Le Vigne di San Pietro); Valpolicella Superiore Vesan 2016 (Ceschi Brugnoli); Recioto spumante di Gambellara (Natalina Grandi).

Commenti: Verona, illuminata a festa, ha fatto da cornice alla consegna del Diploma di Buona Cucina a questa storica trattoria cittadina. Il locale, aperto nella prima metà dell'800 da un pompiere in pensione, ora è gestito sapientemente dal titolare e cuoco Marco Dandrea. Una serata che ha incantato gli Accademici, deliziandone le papille gustative e che ha ottenuto da tutti i commensali un'alta votazione dei piatti proposti. Servizio impeccabile. Brindisi degli auguri e festa grande, per l'ingresso in Delegazione di Ernesto D'Amico. Consegna rituale della spilla e della pergamena tra congratulazioni e applausi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE 14 dicembre 2023

Ristorante "La Primula" della famiglia Canton dal 1873, in cucina Andrea Canton. ●Via San Rocco 47, San Quirino (Pordenone); ☎0434/91005;

info@ristorantelaprimula.it, www.ristorantelaprimula.it; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali a gennaio, luglio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cicchetti, uovo vegetale con tartufo nero e crostini al burro; gnocchi di patate ripieni al montasio con riduzione di cipolla caramellata; paletta di vitello, yogurt al rafano, mirtilli rossi e olio al prezzemolo; wafer all'amaranto con crema *namelaka* e sorbetto al mandarino.

I vini in tavola: Rufini (Terre di Ger); Falanghina (A Mano); Fosarin (Ronco dei Tassi); Nebbiolo Anfora (La Bioca); Scilins (Fossa Mala).

Commenti: In occasione del convivio è stato consegnato il "Diploma di Buona Cucina 2023". Nel menu - molto apprezzato dagli Accademici - spiccava lo scenografico uovo vegetale con spuma di cavolfiore, tartufo nero e zucca; gli gnocchi di patate ripieni al montasio con riduzione di cipolla caramellata che volevano ricordare il "frico" friulano e il wafer all'amaranto con crema *namelaka* al cioccolato bianco e sorbetto al mandarino. Servizio veloce e professionale, ambiente elegante, caldo e curato. Buon abbinamento di vini anche non del territorio friulano.

TRIESTE 5 dicembre 2023

Ristorante "Hotel Savoia Excelsior" di Starhotel. ●Riva del Mandracchio 4, Trieste; ☎ 040/77941, cell. 348/2880047; manager.savoia@fedegroup.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: involtino con carne salata e caprino, salsa alla senape e miele, *julienne* di verdure fresche, strudel salato con il cotto di Trieste; tortelli di zucca con crema di grana e speck di Sauris; guancia di vitello cotta a bassa temperatura al Refosco e indivia brasata; semifreddo di panettone con crema di gianduia.

I vini in tavola: Prosecco Docg brut rosé cuvée; Ribolla Gialla (Villa Danieli); Refosco Sancin; Moscato d'Asti (Prunotto).

Commenti: La Delegazione ha organizzato la serata degli auguri di Natale nei saloni del ristorante

dell'hotel Savoia Excelsior affacciato sul lungomare. I Simposiarchi, Paolo Penso e Mara Rondi, hanno scelto un menu in cui, dopo l'aperitivo di benvenuto, sono stati serviti i tortelli di zucca con crema di parmigiano e speck di Sauris, guancia di vitello cotta a bassa temperatura, salsa al Refosco e indivia brasata, nonché un semifreddo al panettone con crema di gianduia. Tra i vini Ribolla Gialla e Refosco di produttori locali. Serata all'insegna di buon gusto, convivialità e amicizia, con l'auspicio di futuri brindisi assieme, nella valorizzazione del patrimonio culinario del territorio.

UDINE 13 dicembre 2023

Ristorante "Agli Amici 1887" di Agli Amici 1887, in cucina Emanuele Scarello. ●Via Liguria 252, Udine; ☎ 0432/565411; prenota@agliamici.it, www.agliamici.it, www.facebook.com/AgliAmici1887; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: tartelletta ai carciofi e formaggio salato, ravioli d'astice, prosciutto di San Daniele affettato al momento, puntarella con anguilla affumicata e bergamotto, frittella di baccalà, ricciola à la coque con tocchi citrici e yogurt di colatura; risotto mantecato con salsa *nduja* e seppiole; ravioli di zucca, *royale* e crema soffice al Picolit; manzo alla brace laccato ai mirtilli; meringata fatta in casa; panettone della casa; torrone morbido al miele bio e mandorle d'Avola; cremino maxi.

I vini in tavola: Spumante brut metodo classico (Pittaro); Ribolla Gialla (Tunella); Picolit (Specogna); Rosso lgt (Zamò); Noans (Tunella).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, svoltasi in uno dei più rinomati ristoranti della regione, è stata particolarmente elegante e festosa, con un'importante affluenza di Accademici, che hanno esaurito i posti disponibili. Lo chef Emanuele Scarello ha allestito un ricchissimo menu che ha riscosso l'unanime ed entusiastico consenso dei commensali. Il dolce ha ottenuto un'autentica ovazione con le massime votazioni. Servizio impeccabile. Abbinamento con i vini, curato da Michela Scarello, magistrale e originale. La serata si è chiusa con la consegna al locale del meritato Diploma di Cucina Eccellente.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 14 dicembre 2023

Ristorante "Posta" di Stefania Paolucci. ●Via Della Grada 21a, Bologna; ☎ 051/6492106; posta@ristoranteposta.it, www.ristoranteposta.it, www.facebook.com/ristorantepostabologna; www.instagram.com/postaristorante; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre - 1° gennaio; settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì; martedì e mercoledì aperto solo a cena. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: pâté di lumino e bruschette con lardo di Colonnata; tortellini in brodo; tortelli mugellani con ragu; arista di maialino dei Colli Pistoiesi con contorno di patate e cavolo nero; panforte e ricciarelli.

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

Commenti: Il Simposiarca Giampaolo Amodeo ha aperto il convivio degli auguri introducendo il menu che approfittava delle specialità toscane abitualmente cucinate dallo chef per costruire un pranzo di Natale tipico della regione vicina. Ha poi evocato alcune curiosità della cucina toscana e ha inserito la storia del locale in quella di un gruppo di vie, in passato centrale per la gestione delle acque della città. Durante la serata è stato consegnato il premio "Nuvoletti" 2023 al Consorzio dei Colli Bolognesi per la sua cinquantennale attività di promozione dei vini del territorio. Il tutto nell'atmosfera festosa che accompagna l'ultimo appuntamento conviviale dell'anno della Delegazione.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 21 gennaio 2024

Ristorante "Osteria della Pieve" di Pieve srl, in cucina Andrea Lo Galbo. ●Via Quarto di Sopra 1/8, Bologna;

☎ 051/768354; info@osteriadellapieve.it; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: mousse di mortadella con crostini caldi e granella di pistacchio; tortelloni verdi ripieni di bufala su crema di patate e guancia croccante; filettino di maiale avvolto in una croccante pancetta baciato da aceto balsamico con contorno di cicoriette ripassate; cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Pignoletto (L'Isola); Sangiovese Aulente (San Patrignano).

Commenti: Nella stupenda cornice della campagna bolognese, si inserisce uno splendido casale ristrutturato che ospita l'Osteria. Questa prende il nome dalla settecentesca pieve che si trova nelle vicinanze. La cucina è profondamente legata al territorio e ai valori del passato ma, al contempo, è arricchita da sapori moderni e pronta a rispondere col giusto tono a ogni occasione, ogni giorno, seguendo le stagioni e le disponibilità degli ingredienti. Il menu proposto ha soddisfatto appieno le aspettative.

FAENZA 13 dicembre 2023

Ristorante "Ca' Murani" di Strada Casale snc di Pompili e Camurani, in cucina Remo Camurani. ●Vicolo S. Antonio 7, Faenza (Ravenna); ☎ 0546/88054, cell. 380/6456450; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giugno e settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostino di pane di munizione con burro e acciughe del Cantabrico, tortino di patate rosse con fonduta di grana, guancia croccante con tartufo nero; zuppa imperiale; lesso con gallina, manzo, lingua; stinco di manzo brasato con polentina; budino *irisch*; torta di marroni.

I vini in tavola: Metodo classico extra brut (Ca' Rugate); Soave classico 2022 (Prà); Sangiovese Superiore Rocca di Ribano (Spalletti); Marsala semi secco (Targa Florio).

Commenti: Armonia, fascino, semplicità. Così si percepisce la tratto-



EMILIA ROMAGNA segue

ria, dove si arriva da un magico vicolo che introduce al locale nel centro di Faenza. Il camino acceso e l'ambiente antico rendono l'atmosfera magica. La cucina di Romagna viene spesso ridotta a piadine e tagliatelle, lo chef Remo, invece, offre altro: una mano leggera e raffinata, grazie soprattutto all'eccellenza di materie prime del territorio, che Remo scova con competenza. Tutte le sue proposte hanno una costanza, sempre più rara nella ristorazione: quella di togliere e non aggiungere e servire sempre piatti con accostamenti di verdure secondo la stagionalità. La cantina è ricca di proposte, selezionate da Remo, esperto sommelier.

IMOLA 17 dicembre 2023

Ristorante "San Domenico" di Massimiliano Mascia e Natale Marcatili, in cucina Massimiliano Mascia. ●Via G. Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì (in estate sabato a pranzo, domenica e lunedì). ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: filetto di sogliola al tegame, salsa alla mugnaia e yuzu, filetto di salmone al vapore, crema al vino bianco, scalogno e caviale; uovo in raviolo "San Domenico", burro di malga, parmigiano dolce e tartufo; risotto mantecato con cipolla tostata, ristretto di sugo di arrosto caramellato allo zucchero di canna; guancia di vitello brasata, sedano rapa al burro nocciola; piccola pasticceria; cestino di pasta fillo, cremoso al Cassis e mousse leggera al cioccolato.

I vini in tavola: Trento Doc classico (Ca de Vila); Criculin Roero Arneis (Diego Rivetti); Pinot Nero (Castel Salegg); Moscato d'Asti (Gianni Doglia).

Commenti: Il calore e il luccichio degli addobbi natalizi hanno accolto la Delegazione per la tradizionale cena degli auguri in ambienti che immergono in una delle migliori storie della cucina italiana. Il menu, curato dal cuoco Max Mascia e presentato dal Simposiarca Michele Gamberini, ha entusiasmato per i sapori e per il gusto che ogni piatto esprimeva. Dopo il rituale e gettonatissimo aperitivo in canti-

na, si sono succeduti in tavola un filetto di sogliola indimenticabile, un filetto al salmone, i classici uovo in raviolo e risotto mantecato, seguiti dalla guancia di vitello e da un dolce da applausi. Ottimo il servizio. In apertura cerimonia di investitura del neo Accademico Sergio Beltrami.

LUGO DI ROMAGNA 21 dicembre 2023

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, in cucina Mirko Rocca, Ruggero Lacrescenza. ●Piazza Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎0545/76951; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura lunedì; la sera aperto solo su prenotazione. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: rotolo di pollo con salsiccia e castagne; tortellini in brodo di cappone; lasagnetta con piccole verdure e formaggio di fossa; lombetto di maialino con salsa alle mele, patate schiacciate e cialda di polenta; zuppa inglese rivisitata; panettone e mascarpone.

I vini in tavola: Bianco di Ceparano; Gutturino classico superiore; Scacomatto passito (tutti Zerbina).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per la tradizionale riunione conviviale degli auguri. Nell'occasione si è provveduto alla consegna del Diploma di Buona Cucina alla brigata guidata da Mirko Rocca, sempre attenta a operare nel rispetto della tradizione e della qualità. In una calda atmosfera natalizia anche questa volta è stato presentato un vero "menu di Natale", con gli immancabili ed eccellenti tortellini in brodo. Molto apprezzato il lombetto di maialino, con gusti particolarmente equilibrati, e gran finale con panettone e mascarpone. Adeguatamente curato l'abbinamento dei vini. La riunione conviviale è terminata con lo scambio degli auguri e i complimenti alla brigata per la bellissima serata.

SALSOMAGGIORE TERME 20 dicembre 2023

Ristorante "Castello" di Stefano Numanti dal 1982, in cucina Stefano Numanti e Delcisa Zanelli. ●Via Martiri della Libertà, Varano de' Me-

legari (Parma); ☎0525/53156, cell. 349/4453885; ristorantecastello@libero.it; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: emulsione d'uovo sodo con olio di Varano, gamberi al vapore con barbabietola rossa, salsa, pane, cialde e germogli; minestrone di anguilla fumé; caramella croccante d'uovo ripiena di porcini, pancetta abbrustolita in campo di porcini; zabaione caldo al brandy con pere cotte.

I vini in tavola: Pinot Nero Oltrepò Pavese metodo classico (Vinicola Branca); Valpolicella Ripasso 2020 (Tenuta Sant'Antonio).

Commenti: Un gradito ritorno, per gli Accademici, in questo locale dove hanno deciso di celebrare la tradizionale riunione conviviale degli auguri. Numanti è sempre attento alle variazioni che la stagionalità delle materie prime consente di elaborare, per pensare a nuovi piatti o variare ricette già collaudate, alla ricerca di sapori e abbinamenti. Così, il menu ideato insieme al Delegato Roberto S. Tanzi ha tenuto presente una proposta di cucina la cui cifra di studio e ricerca trova concretezza e valore nello stretto connubio con le eccellenze offerte dai prodotti di un territorio a cavallo tra la pianura e i primi rilievi dell'Appennino parmense.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 16 dicembre 2023

Ristorante "Da'Vi" di Da'Vi di Fabio Cosci, in cucina Fabio Cosci, Thu e Mai Vo Thi. ●Viale della Vittoria 38, Cecina (Livorno); ☎cell. 380/2851758; fcosci24@gmail.com; coperti 44+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura giovedì (in inverno). ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: involtino vietnamita di sfoglia di riso, gamberetti e maiale con salsa al tamarindo e

scalogno fritto, insalatina della salute al vapore con crostacei, mitili, molluschi e tre maionesi della casa; gnudi alla razza e puntarelle burro e salvia; filetto di pesce nero di fondale laccato alla soia, cotto sulla brace con patate rustiche alla paprika e lemongrass cotte al forno e cime di puntarelle alle acciughe e capperi; lemon tart; cheesecake al cioccolato bianco; mousse di pistacchio su marmelade al cacao; panettone.

I vini in tavola: Vior Igt Toscana; Greppicante Bolgheri rosso Doc; Greppicaia Bolgheri Superiore Doc (tutti I Greppi di Bolgheri); Verduzzo Friulano (Tunella).

Commenti: La cucina vietnamita è una tra le più raffinate dell'Oriente, soprattutto quella che ha potuto godere dell'influenza francese. Lo si è percepito bene da "Da'Vi" nell'involto, deliziosamente delicato, ma che acquista una vivacità complessa con la salsa al tamarindo. Più locale e marinara la cucina di Fabio, anche se sono sempre avvertibili le contaminazioni di Huong con sapori umami marcati. Auguri di Natale originali e gustosi. Moderno, luminoso e confortevole il locale, con tavoli all'aperto in estate e possibilità di un curatissimo take-away con ricette di street food vietnamita.

ELBA 16 dicembre 2023

Ristorante "Da Antonio Perna" di Antonio Perna, anche in cucina. ●Via Gaspare Dussol 9, Marciana Marina (Livorno); ☎0565/904382, cell. 347/8435535; a.pernamm@hotmail.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pizza margherita e taralli caldi sugna e pepe, baccalà fritto con peperoni all'agro su crema di porri e patate, assaggio di gâteau di patate con scamorza affumicata; paccheri rigati ai calamari su crema di friarielli e salsiccia croccante; polpo alla Luciana con crostini alle acciughe e gocce di mozzarella di bufala; assaggio di babà al Rum e pastiera napoletana.

I vini in tavola: Bianco Doc (Zega); Brut rosato (Le Ripalte).

Commenti: Nel corso del pranzo è stata accolta la nuova Accademica Carla Bonazzi, che da tempo segue

e apprezza le riunioni conviviali. Il menu ha condotto in un percorso di piatti tipici della cucina partenopea molto ben interpretato dal proprietario e cuoco Antonio Perna. Servizio accurato e veloce. Nel corso del pranzo, gli Accademici hanno avuto modo di apprendere, dai convitati, usanze di diverse culture europee della tavola, in particolare sulla tavola di Natale francese e tedesca.

EMPOLI

13 dicembre 2023

Ristorante "Pepepero cucina in San Miniato" di San Bartolomeo srl, in cucina Gilberto Rossi. ●P.zza del Castello 2/3, San Miniato (Pisa); ☎0571/520282, cell. 346/7490241; info@pepeperocucina.it, www.pepeperocucina.it; coperti 75. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 10-20 agosto e 7-20 gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al sabato a pranzo; martedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: soffice di zucca, pecorino e amaretti, petto d'anatra al lime, patata dolce e chips di mais; riso Carnaroli, tartufo nero e crumble di nocciole; paccheri ripieni con sminuzzato di vitello e pistacchi; manzo a bassa temperatura, patate cotte sotto sale e vellutate di topinambur; cheesecake ai fichi secchi e pan di zenzero.

I vini in tavola: Selezione Fattoria di Piazzano.

Commenti: Partecipata riunione conviviale degli auguri. Lo chef Gilberto Rossi ha proposto i suoi storici piatti sapientemente costruiti sull'eccellenza degli ingredienti. I commensali hanno espresso giudizi lusinghieri su tutte le portate e parole di elogio nei confronti di tutto lo staff del locale, che ha fornito un servizio accorto e puntuale. La serata si è conclusa con il brindisi augurale di rito, accompagnato dai classici dolci natalizi e dalle parole del Delegato, Massimo Vincenzini, che ha ripercorso tutte le iniziative svolte dalla Delegazione nel corso dell'anno. Ottima riunione conviviale degna degli auguri di fine anno.

FIRENZE

25 gennaio 2024

"Trattoria Fiorenza" di Valerio Bertoli dal 1966, in cucina Gianluca Carpinelli. ●Via Reginaldo Giuliani 51/r, Firenze; ☎055/416903; valerio.bertoli@libero.it; coperti 50. ●Parcheeggio

scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: segato di carciofi con grana, baccelli col pecorino; ribollita; maltagliati al ragu di anatra; carrè di maialino al forno con patate; cicoria ripassata in padella; crème caramel.

I vini in tavola: Blauburgunder Pinot Nero 2022.

Commenti: Il ritorno alla "Trattoria Fiorenza" per la riunione conviviale del mese di gennaio è stato salutato con gioia dagli Accademici, che non hanno mancato di testimoniare il loro apprezzamento, oltre che con un voto particolarmente elevato, con i complimenti più volte ripetuti al titolare, Valerio Bertoli, allo chef, Gianluca Carpinelli e a tutto il personale che ha dimostrato, anche in questa occasione, la tradizionale gentilezza e competenza. Nelle precedenti riunioni erano stati scelti un menu di mare e uno di cacciagione: così quest'anno si è voluta testare la proposta di un tradizionale menu di terra, che ha visto nel carrè di maialino al forno il piatto che ha riscosso il maggior apprezzamento.

LIVORNO

19 dicembre 2023

Ristorante "Cusin del Mar" di Giordavinci srls. ●Via del Littorale 164/1, Antignano (Livorno); ☎cell. 338/5093300; cusindelmar.22@gmail.com; coperti 100+140 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 7,07.

Le vivande servite: gambero croccante al riso su crema di zucca, insalata di mare all'evò, cannolino siciliano al baccalà mantecato; paccheri freschi alla spigola e spezie; trancio di pescato (spigola) con patate al vino croccante in forno; crema alla nocciola con granella caramellata.

I vini in tavola: Origini bianco Doc (tenuta Gramineta di Roccastrada).

Commenti: Per la cena degli auguri il Delegato Sergio Gristina ha convocato Accademici e ospiti in questo locale, vistato per la prima volta. Il locale ospitava, in contemporanea, i festeggiamenti un po' rumorosi di un compleanno. Ciò ha impedito lo svolgimento della conversazione accademica. La cena

ha riscosso una moderata approvazione da parte dei commensali, sia per la buona qualità dell'antipasto, sia per la ridotta intensità del sapore del buon sugo sui paccheri, sia per il trancio di pesce, con un apparente deficit di cottura: risultato discreto, ma non ottimale, probabilmente dovuto alla difficoltà di gestione, da parte della cucina, di due gruppi numerosi con differenti menu nello stesso tempo.

MAREMMA-GROSSETO

13 dicembre 2023

Ristorante "Locanda de' Medici" di Marcello e Leonardo Peccianti, in cucina Federico Buti. ●Piazza del Popolo 5, Grosseto; ☎0564/410744, cell. 347/4046308; info@locandademedici.it, www.locandademedici.it; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tonno di macchia, crema di zolfini e scalogno in agrodolce; saccottino al ripieno di pappa al pomodoro, crema al parmigiano e olio alla marinara; stracotto al Morellino con purè arrosto; finto cheesecake al frutto della passione.

I vini in tavola: Butterfly Prosecco (Astoria); Lampo Morellino di Scansano (Fattoria San Felò).

Commenti: Ristorante noto a Grosseto per la storia che ha rappresentato la famiglia Peccianti nella ristorazione cittadina. Da circa vent'anni, chiuso il vecchio ristorante, Marcello Peccianti e suo figlio Leonardo hanno aperto la "Locanda de' Medici", che offre una cucina diversa da quella solitamente tipica maremmana e vuole aggiungere ai piatti della tradizione una visione più moderna. I piatti, proposti dal cuoco Federico e dal Simposiarca Domenico Saraceno, molto apprezzati, rappresentano un'interpretazione innovativa della tradizione, come, per esempio, il raviolo ripieno di pappa al pomodoro che sostituisce, in modo sfizioso e coerente con la tradizione, il più classico tortello maremmano.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

14 dicembre 2023

Ristorante "Pecora Nera" di Luciana e Fabio Cenni, in cucina Fabio Zucconi.

●Via San Martino 18, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70331; info@ercolinesavi.it, www.ercolinesavi.it/la-pecora-nera; coperti 65+25 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie 10 gennaio - 23 febbraio; giorno di chiusura a pranzo tranne domenica e festivi. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: gambero al pankò in salsa teriyaki, baccalà mantecato con cipolla rossa caramellata, calamaro ripieno con i carciofi, crocchetta di pesce; raviolo aperto con tonno, besciamella affumicata, bisque di crostacei e mandorle; polpo sui carboni con patate novelle rosolate, salsa tzatziki e remoulade; centrifuga di frutti di bosco in cialda croccante con mascarpone al Vin-santo e pistacchi di Bronte.

I vini in tavola: Prosecco Doc; Vermentino 2022 (Tenuta Casabianca); Chardonnay 2022 Bourgogne (Louise Dubois), Auslese Muskat 2020 (Ottonel).

Commenti: Eccellente esito della cena degli auguri, curata dal Delegato. Ampia partecipazione di Accademici con familiari e alcuni ospiti. Sia i vini, sia i piatti proposti hanno avuto unanime approvazione, dagli *amuse-bouche* di benvenuto (inattesi) al raviolo, al polpo (punto di forza del locale), al dessert, ai bonbon col caffè. Tutto servito con efficienza, professionalità e cortesia, tanto che qualcuno ha parlato di esperienza "indimenticabile". Applausi conclusivi alle brigate di cucina e di sala e un caloroso ringraziamento alla proprietaria, Luciana Cenni, che ha sovrinteso alla serata anche con la cordialità d'una vecchia amica. Una prova magistrale.

MUGELLO

15 dicembre 2023

Ristorante "Gli Artisti" di gestione familiare Nicola Tranchina - Assunta Corbo, in cucina Assunta Corbo. ●Piazza A. Romagnoli 1, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎327/7366777; info@gliartistiristorante.com, www.gliartistiristorante.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie ultimi 10 giorni di febbraio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: rocher di fegatini, composizione di zucca, porcini e taleggio; raviolo di arrosto con *parmentier* di patate e cavolo ne-



TOSCANA segue

ro croccante; faraona morbida e croccante con castagne e tartufo e *julienne* di indivia belga; panettone classico Valecchi e dolce San Lorenzo Valecchi in variazioni di Assunta Corbo.

I vini in tavola: Sauvignon Collio Doc 2021 (Collavini); Syrah 2018 (Fabrizio Dionisio); Lagrein riserva 2018 (Erste+Neue); Obvious Giallo-ro 2020 (Salcheto).

Commenti: Atmosfera calda e festosa per la riunione conviviale degli auguri durante la quale, alla presenza della Vicesindaca Cristina Becchi, è stato consegnato il premio "Alberini" alla pasticceria "Valecchi" per l'eccellente produzione dal 1916. Il menu della serata, interpretato con vera maestria da Assunta Corbo, ha avuto un gradimento molto alto. Digni di nota il *rocher* di fegatini e la faraona in tre cotture. Il panettone e l'antico dolce San Lorenzo preparati da Francesco Belli, premiato pasticciere, sono stati accompagnati da una delicata mousse di mascarpone e una deliziosa salsa di cachi, frutta fresca e secca. Ottimi i vini. Mirabile l'illustrazione dei piatti in sala da parte di Nicola Tranchina.

MUGELLO 18 gennaio 2024

Ristorante "O' per Bacco" della famiglia Dello Iacono, in cucina Elisabetta Fusi. ●Piazza Giotto 43, Vicchio (Firenze); ☎055/8448698, cell. 320/6951893; operbaccosnc@gmail.com; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto di mangalica su pane tostato e salsa di pomodoro fresco, tris di polpettine di manzo al cacio e pepe, pomodoro e cipolle caramellate, crème caramel di fegatini con marmellata di cipolle e aceto balsamico; gnocchi gialli e rossi ai porri su fonduta di taleggio; tortelli di patate alla lonza; maialino di Segovia al forno con patate arrosto; cannolo di farina di castagne ripieno di ricotta, uvetta e pinoli.

I vini in tavola: Cura Unicornis Igt 2023; Valpiana Igt 2019; Orà Igt 2020; Miraia Igt 2019; Vinsanto del Chianti Doc (tutti San Leolino).

Commenti: Primo convivio dell'anno molto partecipato, con la pre-

senza del Segretario Generale Roberto Ariani. Calorosa l'accoglienza del patron Mirko Dello Iacono. Il menu, preparato con materie prime di qualità e gran cura da Elisabetta Fusi, ha riscosso un alto gradimento. Deliziosi gli antipasti, in particolare il crème caramel di fegatini. Molto atteso il tortello di patate che, con la lonza, ha riunito le due preparazioni più tipiche del territorio. Scenografica la preparazione in sala del tenerissimo e saporito maialino. Buoni i vini illustrati dal produttore. Premuroso il servizio. Con i ringraziamenti e la consegna del vassoio in ceramica si è conclusa una piacevolissima serata.

SIENA VALDELSA 16 dicembre 2023

Ristorante "Caffè Casolani" di Caffè Casolani snc. ●Via Alessandro Casolani 41, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/948734; caffecasolani@gmail.com; www.caffecasolani.com; coperti 75+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio - 22 marzo; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: arancini e giardiniera; maccheroni al ragù bianco di cinta senese; lasagna ai carciofi; guancia di vitello brasata al Vinsanto e ginepro; cannolo ripieno di ricotta con arancia e pistacchio.

I vini in tavola: Sangiovese di Casole d'Elsa Estevan Igt 2021 (Casole d'Elsa di Lisa Ammannati); Vernaccia di San Gimignano Poggiarelli Docg 2022 (Signano di Manrico Biagini).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri in un locale suggestivo, dall'atmosfera un po' retrò, sulla via principale del caratteristico borgo di Casole. Gli Accademici hanno potuto gustare piatti della tradizione toscana con riusciti inserimenti della cucina siciliana in virtù dell'origine della chef Denise Schinà. Nella valutazione finale hanno prevalso gli arancini serviti come antipasto e il dessert composto da deliziosi cannoli alla ricotta.

VALDARNO ARETINO 30 gennaio 2024

Ristorante "Osteria Setteponti" di Antonietta Marchetti e Federico Papi, in cucina Ilenia Cincinelli. ●Piazza Masaccio 6, San Giovanni Valdarno

(Arezzo); ☎055/941861; osteriasetteponti@gmail.com, www.osteriasetteponti.it; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine ottobre/primi di novembre per 1 settimana; giorno di chiusura lunedì (pranzo e cena); martedì (pranzo). ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: carpaccio di gamberi; paccheri alla gallinella; tagliata di tonno; insalata con finocchi e arance; sfogliatine di mele.

I vini in tavola: Prosecco; Ribolla Gialla (La Magnolia).

Commenti: L'"Osteria Setteponti" è un ristorante a conduzione familiare, specializzato nei menu di mare e di terra, arricchiti da contorni tipici di stagione, con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti locali. È al servizio dei propri clienti dal 2014, inizialmente in località Setteponti e ora nei caratteristici locali all'interno del "Palazzaccio", tipico edificio tardorinascimentale, di base trecentesca, che si affaccia sulla splendida Piazza Masaccio. La serata è stata molto piacevole; il menu ha rispettato interamente le aspettative, con l'eccezione del primo, che si sarebbe preferito leggermente meno cotto e più saporito nella salsa. Molto gradevole il vino selezionato.

VALDELSA FIORENTINA 13 dicembre 2023

Ristorante "Tartuferia Casa Selektia" di Enrico Menna, anche in cucina. ●Via Niccoli 316, Castelfiorentino (Firenze); ☎378/3032534; info@casaselektia.it; www.casaselektia.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,98.

Le vivande servite: zuppa con zucca gialla, amaretto e olio evo al timo, ovino croccante con spuma di acciughe del Cantabrico e tartufo uncinato; tortelli soffici di baccalà con polvere di ovuli; cinghiale bollito, maionese all'olio evo e mostarde, con patata schiacciata; Monte Bianco.

I vini in tavola: Brut (Tre Mat); Bianco di Riecine; Paradis (Borgo dei Posseri); Bricco Quaglia (La Spinetta).

Commenti: Uno spazio innovativo che non rinuncia alla tradizione: dentro "Casa Selektia" è possibile immergersi in un viaggio gusto-

so con sapori autentici, ricercati e innovativi. Roberta Baronti ha organizzato in modo impeccabile la serata, sia dal punto di vista degli addobbi natalizi, sia dell'abbinamento cibo-vino. Serata ricca di numerosi Accademici e ospiti. Un successo.



MARCHE

ASCOLI PICENO 10 dicembre 2023

Ristorante "Desco" di Romart srl, in cucina Michele Alessandrini. ●Via Vidacilio 10, Ascoli Piceno; ☎0736/520195, cell. 340/3754400; descoap@gmail.com; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultime 2 settimane di giugno; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: olive di mare, mini burger di salmone marinato con salsa guacamole, slice di pomodoro e uova di aringa affumicata, gambero *mi-cuit* laccato su carpaccio di finocchi, arancia e terra di olive, *rocher* di baccalà mantecato su crema di burrata e pomodorini *confit*, insalata tiepida di polpo, patate, cavolo cappuccio e mandorle tostate; risotto mantecato alla zucca, provola affumicata e scampi; cartoccio di ombrina e verdure di stagione; panettone artigianale; semifreddo di torrone.

I vini in tavola: Cantine: Tenuta Cacci Grifoni; La Riserva; Valle del Sole.

Commenti: Nel suggestivo ambiente natalizio, approntato stupendamente dalla proprietà del ristorante, si è tenuta la riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Olga Piergallini, durante la quale sono stati apprezzati i piatti a base di pesce, preparati dallo chef Michele Alessandrini, in particolare gli sfiziosi antipasti e il risotto. I vini, tutti del territorio, che hanno accompagnato le pietanze, sono risultati molto graditi. È stata un'occasione per dimenticare per un momento le ansie che l'attualità, sia in sede nazionale, ma soprattutto

dall'estero, provoca negli animi di tutti, considerando l'atmosfera di serenità e di tranquillità con cui è progredita la giornata festiva.

MACERATA 19 dicembre 2023

Ristorante "Villa Fornari" di Giulio Re, anche in cucina. ●Località Le Calvie 2, Camerino (Macerata); ☎ cell. 331/5665376; info@villaformari.it; www.villaformari.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: galantina di cappone fatta in casa con insalata russa, ricottina al forno con crema di zucca e zenzero; cappelletti in brodo di carne; lesso di manzo con salsa di pomodorini secchi e prezzemolo su crostine di pane e cicoria accompagnata da una dadolata di patate al forno; bistecchine di agnello fritte con verdure in pastella; crema tradizionale; torrone di Camerino e pane artigianale.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Doc (Borgo Paglianello); Rosso Conero Doc (Umani Ronchi); Vernaccia di Serrapetrona Docg (A. Quacquareni).

Commenti: Il pranzo degli auguri si è svolto quest'anno a Camerino nel ristorante resort "Villa Fornari", che ha mantenuto intatta la tradizione dei piatti caratteristici delle feste di fine anno. Il titolare, Alessio Bottacchiarini, ha dimostrato massima disponibilità e cortesia nel mettere i commensali sempre a loro agio.

PESARO-URBINO 7 dicembre 2023

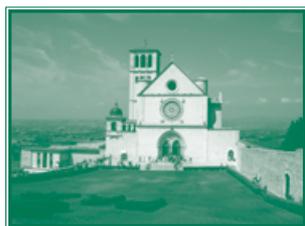
Ristorante "Il Castiglione" di Ennio Pandolfi, in cucina Michela Taboni. ●Viale Trento 146, Pesaro (Pesaro Urbino); ☎ 0721/1860786, cell. 380/7852123; ilcastiglionepesaro@gmail.com; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì; a pranzo solo domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartine burro e acciughe, tartine pomodoro e basilico, salmone fresco, insalata russa, insalata di cappone; cappelletti in brodo; coniglio in porchetta; pasticciata; patate al forno; verdure saltate.

I vini in tavola: Spumante bianco

extra dry; Sangiovese Colli Pesaresi Doc (entrambi Guerrieri).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata in occasione della festa degli auguri di Natale, e ha visto una nutrita partecipazione. Si è trovata la vera anima della tradizione, portata avanti dai coniugi Ennio Pandolfi e Michela Taboni, rispettivamente patron e chef. Hanno riscosso maggior successo i cappelletti in brodo, molto equilibrati al sapore in un ottimo brodo risultato leggero e piacevole al gusto. Il coniglio in porchetta, che ha ricalcato decisamente la tradizione e la morbidezza delle carni, è stato accolto con entusiasmo; discreta la pasticciata. Infine, riuscito l'abbinamento dei vini. Il brindisi augurale ha concluso la riunione conviviale in un clima di festa.



UMBRIA

FOLIGNO 13 dicembre 2023

Ristorante "Le Mura" della famiglia Valentini, anche in cucina. ●Via Mentana 20, Foligno (Perugia); ☎ 0742/354648, cell. 338/5715421; info@lemura.net, www.lemura.net, ristorantealbergolemurafoligno; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima decade di luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: degustazione di cialde con verdura e prosciutto di Norcia, coratella di agnello con bruschetta all'olio nuovo; maltagliati e ceci; maialino all'aceto balsamico; verdura cotta campagnola; cestini e cornucopie di cialde dolci alla crema e ricotta barocca.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Tenuata RoncAlto (Livon); Montefalco rosso Bocatone (Tabarrini); Vermouth rosso Raina (Mariani).

Commenti: Il giorno di Santa Lucia gli Accademici si sono ritrovati per la cena degli auguri. Le Simposiarche Claudia Valentini e Rita

Romagnoli hanno organizzato una serata dedicata alle cialde che la tradizione popolare, tipicamente folignate, fa ricadere nel giorno della festa della patrona della vista. Il menu, ovviamente, ha visto predominare le cialde sin dall'antipasto, dove sono state servite con verdura cotta e prosciutto di Norcia, a seguire coratella di agnello e raponzoli, zuppa di maltagliati con i ceci, maialino all'aceto balsamico e verdura campagnola. La serata si è conclusa con cestini e cornucopie di cialde dolci alla crema e ricotta.

GUBBIO 14 dicembre 2023

Ristorante "Giransole" di Hub Gubbio Srl, in cucina chef Enrico Braganti. ●Via Perugina 74, Gubbio (Perugia); ☎ 075/6700040; info@hubhotel.net, www.hubhotel.net, Facebook/Instagram; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: bruschette fai da te con salse di verdure stagionali, baccalà mantecato, budino di ricotta con funghi cardoncelli, parmigiana di cardi; maltagliati al ragù di stinco di chianina; arrosto di cappone farcito ai marroni; patate e verdure al forno; semifreddo al torrone e arancia.

I vini in tavola: Calor Vita; Fontemaggio (Castello di Solfagnana).

Commenti: La cena degli auguri si è svolta presso il ristorante di nuova apertura "Giransole". Ambiente moderno e accogliente. Serata piacevole, allietata dall'Accademico Andrea Giacometti, che ha eseguito con la viola brani di Puccini e Morricone. I piatti proposti guardano al territorio con un uso attento dei prodotti di prossimità. Molto buono l'arrosto di cappone farcito ai marroni e sono stati graditi i maltagliati. Personale gentile e professionale.

PERUGIA 25 gennaio 2024

Ristorante "Dalla Bianca" della famiglia Quintavalle/Fiocchi. ●Via Piantarose 14, Perugia; ☎ 075/5727132; ristbianca1947@gmail.com, Facebook; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda metà di luglio/primi di agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: affettati assortiti con crostini caldi; strangozzi al pecorino; agnello all'arrabbiata, torta al testo ed erba ripassata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco e rosso della casa (Cantine Goretti).

Commenti: Per la prima riunione conviviale dell'anno, il Simposiarca Antonio Giorgi ha scelto una storica trattoria di Perugia. Nel 1947 nasce come negozio di alimentari e poi si evolve come punto di ristoro per i commercianti della zona. A conduzione familiare, oggi è gestita dalla terza generazione. Menu classico perugino, a iniziare dai piacevoli affettati, per poi proseguire con saporiti strangozzi, agnello all'arrabbiata, tenero e delicato, accompagnato da una soffice torta al testo e dai dolci rafi del lago ripassati in padella. Per finire la zuppa inglese a base di crema pasticciera e pan di Spagna imbevuto con liquori quali Alchermes e Rum: da migliorare. Porzioni generose, cibi profumati.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 16 dicembre 2023

Ristorante "Lea" di Trattoria Lea Snc, in cucina Marco e Cristiano Cuccarini. ●Corso Cavour 8/F, Città di Castello (Perugia); ☎ 075/8521678, cell. 339/7844538; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie Pasqua, Ferragosto, Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: bruschette varie: tartufo, porcini, fegatini, uovo strapazzato con tartufo; fonduta con tartufo, cappelletti e tagliatelle al tartufo bianco; piccione ripieno; agnello all'arrabbiata; erba saltata, porcini in gratella; tiramisù; castagne flambé.

I vini in tavola: Prosecco (Bottega); Cadetto bianco; Cadetto rosso (Lungarotti); Brut millesimato (Bottega).

Commenti: Piacevole e animata riunione conviviale con Accademici e numerosi ospiti. Commenti molto favorevoli per la presenza nutrita di tartufo. Ottimi i cappelletti e le tagliatelle al tartufo bianco. Grande successo anche per il piccione ripieno. Molto gradita la chiusura della riunione conviviale con le castagne flambé. Il Simposiarca Tommaso Bigi ha vivacizzato la serata con simpatici aneddoti su tartufo e cappelletti.



LAZIO

CIVITAVECCHIA 15 dicembre 2023

Ristorante "Piccadilly - Hotel San Giorgio" di Eleonora Palomba. ●Viale Garibaldi 34, Civitavecchia (Roma); ☎0766/5991; eleonorapalomba@sangiorgiohotel.biz; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: moscardini dorati cacio e pepe, verdure pastellate fresche, pinsa civitavecchiese e bocconcini di baccalà pastellato; risotto agli scampi con lamelle di funghi porcini; ravioli con capesante e crostacei saltati con pachino e basilico; lenticchie con cotichino; spigola alla Murat con carciofo alla giudia; strudel di mele con salsa calda alla vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino; Pinot Grigio (entrambi Lungarotti); Spumante Maximilian I.

Commenti: Il Delegato, Franco Papa, ha organizzato questa riunione conviviale presso il ristorante "Piccadilly", trovando completa disponibilità da parte dello chef e della direttrice Eleonora. Il menu proposto ha riscosso unanime consenso.

Il servizio efficiente. Considerata la particolarità della serata dedicata alla famiglia, la riuscita è stata ottima e intensa di calore natalizio. Dopo alcuni interventi sull'importanza del rispetto dei valori umani in questi periodi poco tranquilli per i popoli, la cena si è conclusa con un brindisi augurale.

FROSINONE-CIOCIARIA 16 dicembre 2023

Ristorante "Horto dei semplici" di Horto dei semplici di Cecilia Re, anche in cucina. ●Piazza San Salvatore 4, Pignataro Interamna (Frosinone); ☎344/2874363; hortodeisemplici@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7-31 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: baccalà panato nella farina gialla ripassato nella riduzione di pomodoro e cipolla dolce; tonnellato al guazzetto di crostacei con battuta di astice, gambero fresco, scampi e pannocchie; trancio di dentice, crema di patate arrosto e insalatina di frutta; millefoglie espressa al cioccolato in scaglie.

I vini in tavola: Vermentino Igt bianco delle Crete.

Commenti: Locale molto ben curato e gestito da una chef giovane con diverse esperienze in ristoranti gourmet del Nord Italia e a Londra. Piatti preparati con estrema accuratezza e ottimamente presentati. Nei mesi più caldi è possibile mangiare con tavoli apparecchiati all'aperto nell'orto attiguo al ristorante.

ROMA APPIA 17 dicembre 2023

Ristorante "Hostaria Cannavota" di Sofia Funari. ●Piazza di San Giovanni in Laterano 20, Roma; ☎06/77205007; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: antipasto misto con selezione di salumi e formaggi; rigatoni Rigorè e cannelloni di nonna Ada; filetto ai ferri; peperoni gratinati; dolci natalizi.

I vini in tavola: caraffe di bianco e rosso della casa da uve dei Castelli Romani.

Commenti: Il ristorante, ma sarebbe meglio dire "hostaria", era una delle cinque osterie romane preferite dal grande Alberto Sordi. Nel 1962, Sante Funari, detto "Cannavota", e sua moglie Ada trasformarono una vecchia osteria (solo miscita di vini con in più qualche panino) in ristorante, divenuto in breve una meta imprescindibile. "Cannavota" è stato uno dei primi ristoranti di Roma a proporre menu di pesce. Buoni i primi e molto apprezzato il filetto. Gradevole il vino della casa, certamente attinente e caratterizzante il territorio regionale.

ROMA EUR 25 gennaio 2024

Ristorante "Dapiè" di Fabio Aiuti. ●Via di Casalpalocco 127, Roma; ☎06/50918328; info@dapie.it, www.dapie.it, www.facebook.com/dapie-ristorante; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: insalatina di mare, moscardini fritti, salmone marinato alle erbe e polpettine di pescato; tonnellato con orata, olive taggiasche, pomodorini pachino, capperi e menta; spigola alla griglia con carciofi croccanti e salsa di mela; insalatina mista e chips di patate; dolce a scelta: tiramisù classico o variegato alla Nutella; tortino di cioccolato con cuore caldo; crème caramel cotto al forno o sorbetto al limone.

I vini in tavola: La Pettegola Vermentino Toscana Igt (Banfi).

Commenti: Cucina veramente apprezzabile sia per la qualità e la freschezza delle materie prime (un pescato di livello), sia per il confezionamento dei piatti, elaborati in maniera estremamente originale e creativa a partire dalla fantasia di antipasti di mare, mirabile come presentazione; i tonnellati, ove l'orata era presente in quantità notevole; la spigola ai ferri con uno straordinario equilibrio di sapori. Per quest'ultimo piatto i convenuti hanno voluto esprimere, a conclusione della cena, i più vivi complimenti allo chef per il coraggio della scelta e il risultato conseguito. Molto apprezzato anche il vino. Servizio cortese ed efficiente ma soprattutto una calorosa accoglienza.



CENA ECUMENICA 2024

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale".

L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengni" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare la cucina dei prodotti dall'elevato valore nutritivo e dalla capacità di "saziare" che hanno costituito un pilastro dell'alimentazione delle società agricole e non solo.

Il tema, molto vasto, ben si presta a essere trattato, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.





ABRUZZO

PESCARA

15 dicembre 2023

Ristorante "Marechiaro da Bruno" di Bruno Nicomonic. ●Lungomare G. Matteotti 70, Pescara; ☎cell. 334/1318001; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crostini di alici del Cantabrico e burro di alghe, insalata tiepida di polpo, baccalà in pastella al mango e avocado; linguine Cocco all'astice; pescato di giornata alla siciliana con patate; assaggio del tradizionale capitone alla griglia; sorbetto al limone; clementine e dolci di Natale.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Sharis 2022 (Livio Felluga).

Commenti: Simposiarca della serata l'Accademico Guido Cerolini Forlini, che ha organizzato un bellissimo menu per l'occasione. La riunione conviviale è stata impreziosita dal dottor Nicola D'Agostino, fine dicatore, che ha recitato alcune bellissime poesie natalizie.

SULMONA

14 dicembre 2023

"Ristorante dell'Hotel Ovidius" di Mariadora e Domenico Santacroce, in cucina Alex, Franco e Domenico Santacroce. ●Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, cell. 349/4546150; ovidius@santacroce.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: frittelle zaffirano e alici, fritto di verdure e baccalà in pastella; brodo di cappone con cardo, indivia e pallottine di carne e straciatella; pappardelle con zucca, guancia e ricotta stagionata; maialino farcito alle mele con patate al coppo e cavoletti ripassati; panettone con uvetta e canditi e con crema chantilly.

I vini in tavola: Selezione di vini Antica Casa Vitivinicola Italo Pierantonj.

Commenti: Una riunione conviviale veramente ben riuscita: la Simposiarca Maria Carmela ha scelto un menu legato alla tradizione e alla territorialità, cucinato e servito egregiamente con una particolare menzione al brodo. Interessante ed esaustiva la relazione dell'Accademica Rosa sulle tradizioni natalizie locali. Il valore aggiunto alla serata è stato il concerto dell'illustre mandolinista abruzzese Francesco Mammola, solista dell'Orchestra dell'Opera di Roma, che ha deliziato con musiche natalizie napoletane, terminando con i più noti brani di Ennio Morricone. Una sorpresa del Delegato agli Accademici per augurare a tutti Buon Natale.

TERAMO

14 dicembre 2023

Ristorante "Corte dei Tini" di gestione familiare. ●Strada Statale 81, Villa Vomano, Teramo; ☎0861/319510; info@cortedeitini.com, www.cortedeitini.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: selezione di salumi e pecorino di Farindola, pallotte cace e ove, zuppetta di ceci e castagne; ravioli della tradizione al sugo delle tre carni; agnello al forno con peperoni fritti; dolce della tradizione natalizia.

I vini in tavola: Vini Cantina San Lorenzo.

Commenti: Tradizionale cena degli auguri della Delegazione guidata da Claudio D'Archivio. Nel corso della serata, per il momento culturale ed evocando il cammi-

no dei Magi, è stato presentato in anteprima *Il cammino d'Abruzzo. Storia, luoghi ed emozioni*, recentissimo e delicato romanzo di Luca Mastrocola pubblicato da Masciulli Edizioni. Dopo l'introduzione del Delegato D'Archivio, è intervenuta Rita Salvatore, docente del corso di laurea in Turismo sostenibile presso l'Università di Teramo, che ha evidenziato l'importanza del viaggio come apertura verso l'altro.



PUGLIA

VALLE D'ITRIA

6 dicembre 2023

Ristorante "Gotha" di Michelangelo Argese & Angelo Carbotti, in cucina Angelo Carbotti. ●Via Lanucara 13, Martina Franca (Taranto); ☎cell. 328/9622214; puepa@gmail.com, www.gotharestaurant.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. Sempre a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo in camicia su cicoria, crema di finocchi, tartufo nero uncinato, baccalà mantecato in millefoglie di pane carasau e peperone crusco; minchiariddhi di semola Senatore Cappelli con sugo di baccalà, olive leccine e capperi; trancio di ombrina con crema di topinambur e spuma di patate viola; mousse al croccantino con crema di castagne al Rum.



I vini in tavola: Solo Bombino spumante; Scìa Verdeca Igp Salento; Cocciolo Negroamaro Rosato Igp; Rubinum 17 Primitivo di Manduria Doc (tutti Soloperto Vini).

Commenti: La bella sala del ristorante ha ospitato gli Accademici per la riunione conviviale degli auguri di Natale, iniziata con un brindisi. Molto apprezzati gli antipasti e il primo, ricetta storica. Di ottima qualità il secondo: raffinata e gustosa la preparazione. Riuscitissimo l'abbinamento con i vini. Il menu è stato molto apprezzato. Alta la votazione che premia la professionalità dello staff e i prodotti. Serata piacevole anche per l'interessante intervento della professoressa Rosa Elenia Stravato, dal titolo "A tavola con Eduardo".



BASILICATA

MATERA

10 gennaio 2024

Ristorante "La Gattabuia" di Giuseppe Martelli e Stefano Tricarico, in cucina Giorgio Lavermicocca. ●Via delle Beccherie 90/92, Matera; ☎0835/256510, cell. 349/5715825; lagattabuia75100@gmail.com, lagattabuia.com, Instagram @lagattabuiamatera; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane a novembre; giorno di chiusura giovedì, venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: polpetta di pane e baccalà con focaccia di grano arso, uovo in camicia con funghi misti saltati, spuma di burro di bufala, patate e olio al rosmarino; pasta al forno alla materana con polpettine, salame e scamorza; stracotto al forno di pancia di maiale con zucchini alla scapece e crema di carciofi; torta alla crema.

I vini in tavola: Lenos Primitivo Igt Puglia (Tenuta Patruno Perniola).

Commenti: La cena ha celebrato la pasta al forno tradizionale materana, con gli ziti lunghi spezzati



BASILICATA segue

a mano, le polpette fritte, il salame, la scamorza del giorno prima e il parmigiano grattugiato, tutto condito con ragù di spezzatino di manzo e maiale; nota di freschezza: una crema di datterini rossi e gialli aggiunta su ogni porzione. Morbida e molto saporita la focaccia di grano arso fatta in casa; eccellenti la spuma di burro di bufala ad avvolgere uovo, funghi e patate. Pochi ingredienti per un fragrante pan di Spagna farcito con crema pasticciera, ammorbidito con una bagna al Rum e ricoperto di freschissima panna, montata al momento. Vitigno autoctono per un vino ben abbinato al menu.



CALABRIA

COSENZA
21 gennaio 2024

Ristorante "Da Piscitella" di Francesco Provenzano, in cucina Silvana Gaccione. ●Contrada San Lorenzo snc, Lappano (Cosenza); ☎0984/651255, cell. 328/9381875; coperti 65. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpette di carne battuta al coltello, gelatina, bruschetta con scarafuogli, fegato con il velo, provatura di salsiccia, pancetta croccante; giardiniera di casa con i peperoni all'agro, cotiche, frittelle, ossa da spolare, verza ripiena, salsiccia con broccoli di rapa; insalata di cavolo cappuccio, uovo fritto con scarafuogli; finocchi e agrumi; chiacchiere, castagnole e babà.

I vini in tavola: Baronè bianco Igt; Gaudio rosso Igt (entrambi cantina Magna Graecia).

Commenti: In un clima di festosa convivialità, si è tenuto il tradizionale appuntamento dedicato alle "Delizie del maiale". Caratteristica la location ai piedi dell'Appennino silano; molto interessante e seguito l'intervento del Simposiarca Massimo Gentile, che ha evidenziato come il maiale sia stato per secoli

la dispensa delle famiglie e che ancora oggi si continua a rinnovare il rito della macellazione divenuto nel tempo un segno di ideale passaggio tra la parte finale dell'inverno e l'auspicio di un buon inizio della primavera. Un modo per riscoprire i sapori tipici del territorio, ma più ancora, una festa per socializzare con gli amici più cari invitati alla cosiddetta "quadara".



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
10 dicembre 2023

Ristorante "Dolce Vista" di Angelo Fiordilino, Ennio La Rosa, Davide Sciacca, in cucina Ennio La Rosa. ●Contrada Piano Marrano, Alcamo (Trapani); ☎cell. 334/3424444; dolcevistasrl@gmail.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polpette di frisona con sugo e verdure dell'orto, battuta di vacca vecchia con falsa maionese di capperi e olio bianco-lilla agli agrumi, selezione di salumi riserva del casale; mezza manica con salsa di pomodoro tardivo, gocce di burrata con crema di lenticchie nere e croccante al tarallo; rivisitazione della vacca agglasata con polvere di pomodori secchi e gocce di olive; cassatella aperta con fondo al cioccolato e caffè.

I vini in tavola: Vignaverde (Marco De Bartoli); Cala Niuru (Mortellito).

Commenti: Il menu proposto dal cuoco Ennio La Rosa ha riscontrato ampio consenso per la ricercatezza dei prodotti locali e anche per la presentazione dei piatti. Fra gli antipasti si è gustato un assaggio di selezionati salumi della riserva del casale. Delicato il primo, la mezza manica con salsa di pomodoro tardivo, gocce di burrata con crema di lenticchie nere e croccante al tarallo. Ottima la rivisitazione della vacca agglasata. Oculata la scelta dei vini consigliati

dal sommelier. Servizio attento e professionale; elegante la sala del ristorante con cucina a vista. Nell'occasione c'è stato l'ingresso del nuovo Accademico Antonio Calvaruso.

MARSALA
21 dicembre 2023

Ristorante "Villa Favorita" di Enzo e Nino e C. Srl. ●Via Favorita 27, Marsala; ☎0923/989100; info@villafavorita.com, www.villafavorita.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini con albicocche ripiene di mousse al formaggio e di datteri al mascarpone, sfincette ripiene di alici, quadrucci di semola con fonduta di formaggi; soufflé in colatura di ragusano; timballo del Gattopardo; ossobuco di vitellina al Marsala con crema di funghi guarnito con funghi misti, gelatina al mandarino e menta; torta al cioccolato con profiterole; cassata siciliana; torta con crema e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Sedara (Donnafugata); Spumante.

Commenti: Come da consuetudine, la saletta Liberty ha accolto la Delegazione nel suo fascino natalizio ricco di luci e addobbi raffinati. La Delegata, dopo i saluti, si è soffermata sul significato del messaggio ispirato dal Natale, evidenziando che questo vuole spronarci sempre più alla conquista dei veri valori della vita. La serata si è svolta in un clima di piena condivisione e alla fine, dopo i dolci, il brindisi augurale e la foto ricordo annuale hanno voluto suggellare sia il Natale, sia il trionfo del comune spirito accademico. L'aperitivo iniziale e le pietanze hanno evidenziato, oltre che competenza culinaria, anche eleganza coreografica. Appropriata la scelta dei vini, lodevole il servizio.

MESSINA
13 novembre 2023

Ristorante "Marbelli" di Maria Bellighieri, in cucina Giacomo Interdonato. ●Via XXVII Luglio 121bis, Messina; ☎090/6406615, cell. 348/6612264; ristorante.marbelli@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: entrée vegeta-

riana; rigatoni con melanzane; spezzatino di carne; briciolata di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola km 0.

Commenti: "Come a casa della nonna!", "Lo spezzatino di casa mia!", "La salsa di pomodoro di quando andavamo a scuola", sono alcuni dei commenti dei numerosi Accademici che hanno apprezzato la cucina di questa trattoria. Preparazioni semplici ma prelibate, perfettamente aderenti al tema "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto", come evidenziato dal Simposiarca Renato Palmeri e dal Delegato. Oltre alla qualità della cucina, si sono fatti apprezzare l'eleganza discreta dell'ambiente, la puntuale cortesia del servizio e l'entusiasmo della titolare e dei figli, Giacomo in cucina e Placido e Luca in sala, che hanno meritato gli applausi convinti e la festosa consegna del guidoncino.

MESSINA
11 dicembre 2023

Ristorante "Grecale" di Kajiki srl, in cucina Andrea Giannetti. ●Via XXVII luglio, 112 /Via Canalone 124, Torre Faro, Messina; ☎090/6402915; info@grecalemessina.com, www.grecalemessina.com; coperti 80+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: uovo 68° su nido di kataifi, spuma di cannellini e cime di rapa; riso mantecato al latte di bufala, gambero al lime e la sua polvere; maccheroncini al ferretto con pesto di nocciola, cernia e pomodoro secco; trancio di ricciola su grani antichi e su caponata di zucca rossa e castagne; terra al cioccolato; brownie di cioccolato e noci, fiocchi di ricotta e riduzione di mosto al Nero d'Avola.

I vini in tavola: Shamaris Grillo Tenuta Monte Pietroso Doc (Cusumano).

Commenti: In un ambiente elegantemente essenziale e decorato per le festività e con un servizio cortese e inappuntabile, il giovanissimo chef ha ottenuto un generale apprezzamento per il delicato e originale antipasto e per il riso mantecato, che contamina sapientemente gli antichi sapori del Regno delle Due Sicilie, dalla Campania alla costa nordorientale pe-

loritana. Originale la combinazione del pesto di nocciole con la cernia e il pomodoro secco. Meno riuscito il piatto di pesce, nonostante la panatura di grani antichi resi verdi dal prezzemolo e l'originalità della caponata di zucca rossa. Riunione conviviale degli auguri solo di poco al di sotto delle aspettative.

SIRACUSA 21 dicembre 2023

Ristorante "Don Camillo" di Mithaikos, in cucina Giovanni Guarneri. ●Via della Maestranza 96, Siracusa; ☎0931/67133, cell. 347/5999104; info@ristorantedoncamillo.it, www.ristorantedoncamillo.it; coperti 50. ●Parcheeggio scomodo; ferie 7 gennaio-7 febbraio e 2 settimane centrali luglio; giorno di chiusura domenica e festivi. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sgombro panino inverso, lonza di suino nero dei Nebrodi marinata e affumicata con gel di arance, cipolla e finocchio; spaghetti a beccafico; arancino liquido; pesce al limone di Siracusa lgp; brasato di guancia di manzo al Marsala e millefoglie di patate; ricotta con le pere.

I vini in tavola: Insolia; Nero d'Avola (entrambi Tenuta dell'Abate).

Commenti: In un ristorante storico di Ortigia, si è svolta la riunione conviviale degli auguri. La Delegata, prima della cena, ha intrattenuto con una lettura dei "menu letterari di Natale", evidenziando il potere narrativo del cibo. Elementi caratterizzanti la serata sono stati il contesto accogliente, il clima familiare, caloroso e gioioso, il personale di sala e il *maitre* attenti e premurosi, lo chef encomiabile poiché, fondendo tradizione e innovazione,

ha presentato i prodotti tipici del territorio in una combinazione armoniosa e gradevole alla vista e al palato, con una puntuale descrizione della storia dei manicaretti.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO 15 dicembre 2023

Ristorante "Terra" di Daniele Bassetti. ●Piazza Deffenu 4, Cagliari; ☎070/7622000, cell. 773/696050; HB6T3@accor.com, palazzotirsocagliari.com; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,8.

Le vivande servite: calamaro grigliato tricolore; risotto mantecato al pecorino con galantina di maialino e salsa alle cime di rapa; rombo, carciofo alla griglia e salsa alle cozze; *tacos alla pardula*, pasta fillo caramellata, pistacchi sabbiati e frutti rossi.

I vini in tavola: Nurà Nuragus (Soi); Benefizio (Frescobaldi); Sole di Surrau Passito Vermentino di Gallura (Surrau).

Commenti: Serata piacevolissima con numerosi partecipanti fra Accademici e ospiti. Nell'occasione è stato festeggiato il settantennale dell'Accademia con un discorso introduttivo del Delegato Francesco Panu, organizzatore della serata, che ha ripercorso la storia dell'As-

sociazione dalla sua fondazione, tracciando il profilo del fondatore Orio Vergani. Molto apprezzati tutti i piatti del menu. Assai curata esteticamente la presentazione che, pur nel rispetto della tradizione con l'utilizzo di ingredienti del territorio di alta qualità, ha mostrato particolare originalità con grande equilibrio e riconoscibilità degli ingredienti. Appropriato l'abbinamento con i vini.

GALLURA 15 dicembre 2023

Ristorante "Crispi" della famiglia Manunta, in cucina Daniele Mercuriu. ●Piazza Crispi, Olbia (Sassari); ☎0789/22225; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana autunno/inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: mini tartare di manzo al tartufo nero di Laconi, tortino tiepido di verza e carciofi su fonduta di formaggio pecorino fiore sardo; ravioli di patate e castagne con salsa ai funghi porcini; capocollo di maiale cotto a bassa temperatura su crema di cachi e cardamomo; dessert "Roccia di Bronte" (mousse al cioccolato fondente con mandarino e croccante alla mandorla ricoperto di bavarese al pistacchio).

I vini in tavola: Rosso Monica di Sardegna; Vermentino di Sardegna (Pala Serdiana).

Commenti: Per la cena di Natale la Delegazione ha scelto il nuovo ristorante "Crispi", affacciato sull'omonima piazza del lungomare di Olbia. Lo chef Daniel Mercuriu ha concordato come tema della serata "i sapori autunnali con richiamo al bosco". Il menu è stato introdotto dal Simposiarca Giuseppe Staico; da segnalare il dessert: la mousse al cioccolato e pistacchio ribattezzata "Roccia di Bronte". Per la Delegazione la riunione conviviale è stata caratterizzata da auguri e riconoscimenti. Così Gian Franco Pes e Giovanni Marongiu hanno ricevuto la pergamena ricordo per i 25 anni di appartenenza all'Accademia. Sono i membri più longevi della Delegazione.

SASSARI 22 dicembre 2023

Ristorante "San Martino" di Domenico Deaddis. ●Via Diaz 35, Sassari;

☎079/200803, cell. 366/5234535; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: parmigiana di pesce spada, fiore di zucca in pastella; fagottino di pasta sfoglia e baccalà; spiedino di polpo in crosta di nocciole; calamarata con *purpuzza* e porcini; filetto di pesce con patate e porcini; pandorino del San Martino.

I vini in tavola: Crizia Vermentino di Gallura Docg 2022 (Atlantis); Veludu nero Terralba Bovale Doc 2020 (Su Cuppoi); Moscato di Tempio spumante 2022 (Cantina Gallura).

Commenti: Dopo qualche anno, la Delegazione torna a far visita al "San Martino", una delle insegne di più antica presenza nello scenario della ristorazione sassarese. Il patron Domenico Deaddis, coadiuvato in cucina da moglie e figlia, ha accolto gli Accademici con professionalità e attenzione. Il menu, autunnale e prenatalizio insieme, ha incontrato la soddisfazione degli Accademici e degli ospiti. Meritevole di segnalazione, tra gli antipasti, lo spiedino di polpo: saporito, ben preparato, tenero anche se non tenerissimo. Buono il primo, esaltato da una pasta di alta qualità e dal ricorso alla *purpuzza*, il ripieno fresco della salsiccia utilizzato come base per il ragù. Pesce più che soddisfacente.

SASSARI SILKI 26 gennaio 2024

Ristorante "La Patigia" di Gianni Figus, in cucina Paolo Figus. ●Via Salvatore Tucconi 6, Località Ottava, Sassari; ☎ cell. 340/7551469; Facebook; coperti 40. ●Parcheeggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di polpo, carciofi e bottarga, pane zichi cozze e pecorino; fregola ai frutti di mare; zuppa di pesce; verdure in pinzimonio; sorbetto; crème caramel.

I vini in tavola: Boese Vermentino; Tùmbaru Cannonau; Pinta Cagnulari (tutti Cantina Binza 'e su Re).

Commenti: La serata, organizzata dai Simposiarchi Giuseppe Pintus e Luigi Nonne, ha permesso di visitare un piccolo ristorante a gestione





SARDEGNA segue

familiare, che ha servito piatti innovativi, le cozze con pecorino e pane zichi, e piatti della tradizione locale (zuppa di pesce). Tutte le pietanze sono state apprezzate per qualità delle materie prime e risultato finale. L'ambiente, nel piccolo locale, è risultato molto caloroso, accogliente e il servizio di buona qualità.



EUROPA

AUSTRIA



VIENNA

11 dicembre 2023

Ristorante "Radici Enogastronomia" di Wiliam Vitale. ●Ungargasse 53, Vienna; ☎0043/14302267, cell. 0043/67761589277; www.restaurantradici.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: ostriche, scampi, gamberi (violetto di Gallipoli, rosso di Mazara del Vallo), fasolari, cannolicchi, cicale, tonno mediterraneo, seppie dello Jonio, noci di mare; pappardelle al ragù di anatra con finocchietto selvatico e olio all'arancia staccia di Tursi con crema di pecorino di Moliterno; agnello delle Dolomiti lucane, purea di piselli al profumo di menta, cime di rapa saltate, crumble di pistacchi di Stigliano e peperone crusco; cartellate e dolce al pistacchio di Stigliano.

I vini in tavola: Aglianico del Volture 2017; Malvasia di Basilicata 2021 (entrambi Verbo).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita. Il Simposiarca Sergio Monti ha proposto un ristorante di alta qualità e professionalità, molto apprezzato. Il piatto dei crostacei era estremamente vario e fresco: come se Vienna si trovasse sul mare. Ottime le pappardelle di sapore assai gradevole e profumate. Ottimo, senza riserva alcuna, l'agnello. Il dolce tipico della Lucania è stato ugualmente assai apprezzato. Particolarmente meritevole, nello



chef William, è la continua ricerca di prodotti regionali lucani, poco conosciuti, di grande interesse per la loro singolarità, da lui valorizzati nel quadro di ricette tradizionali con qualche innovazione; in linea con i propositi dell'Accademia.

GERMANIA



MONACO DI BAVIERA

12 dicembre 2023

Ristorante "Antica Trattoria Nuova" di Angelo Napoli, in cucina Angelo ed Eugenio Napoli. ●Braunstrasse 6, Monaco di Baviera; ☎0049/896426666; www.antica-trattoria-nuova.com, www.facebook.com/antica-trattoria.de; coperti 120+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 24-26 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: carpaccio di patate con gamberini di fiume in burro di aragosta; paccheri con scampi, pomodori secchi e pistacchio al vino bianco; sorbetto al limone; petto d'anatra all'arancia e polenta; tiramisù al pistacchio con frutti di bosco.

I vini in tavola: Blanc de Blanc (Ferrari); Grillo Sicilia Doc 2022 (Rocca-

perciata); Aliotto Toscana Igt 2019 (Tenute Lunelli).

Commenti: Il ristorante ha accolto la Delegazione per la riunione conviviale degli auguri in una sala riservata e festosamente addobbata, dedicando per tutta la serata un servizio attento e curato. Il menu, concordato dal Simposiarca Kurt Sparr e dalla consorte Marianne, sino a dicembre 2023 Accademica presso la Delegazione del Principato di Monaco, era una festosa combinazione di piatti con crostacei, sia di fiume sia di mare, e di carne di stagione: l'anatra. Il primo piatto di paccheri, insaporiti in maniera molto equilibrata, ha riscosso l'apprezzamento più importante di tutti i commensali. Una serata molto conviviale a conclusione di un anno ricco di iniziative per la Delegazione.

PAESI BASSI



UTRECHT

9 dicembre 2023

Ristorante "La Viestana" di Società individuale, in cucina Luca Giardino. ●Koestraat 3, Lathum; ☎0031/655604385; restaurantela-viestana@gmail.com, www.laviestana.nl; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 21 giorni l'anno, solitamente in luglio/agosto;



giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: bruschetta scomposta, carpaccio di gambero rosso siciliano; bis di Puglia di orecchiette fatte a mano con cime di rapa e strascinati ai frutti di mare; rollino di mare; bocconcini al Primitivo; connubio di cannolo siciliano e tiramisù classico; panettone.

I vini in tavola: Prosecco (Le Conesse); Ribolla Gialla 2020 (Bastianich); Roero Arneis 2022 (Ceste); Puro rosato Malvasia nera 2022 (Romaldo Greco); Nini Susumaniello 2021 (Sanchirico); Tanit Moscato di Pantelleria 2021 (Miceli).

Commenti: Cena degli auguri, organizzata dal Delegato Aris Spada in un locale visitato per la prima volta. Il team della sala, coordinato da Jessica Cariglia, si è dimostrato all'altezza, servendo anche una scelta ben accurata di vini, su tutti il Susumaniello. Squisita e moderna la bruschetta scomposta servita in bicchiere e delizioso il carpaccio di gamberi rossi di Mazara. A seguire, le perfette orecchiette fatte a mano dalla moglie dello chef Janet Pereira e saporitissimi gli strascinati. Bocconcini preparati con eccellente carne locale; il rollino di pesce ha ricevuto voti non omogenei. Il taglio del panettone, una delle più belle tradizioni italiane.

REPUBBLICA CECA



PRAGA

18 gennaio 2024

Ristorante "Lore Malastrana" di Serpentario s.r.o., in cucina Lorenzo Cortesi. ●Thunovská 16, Praga; ☎0042/0602665521; lore@post.cz, www.loremalastrana.cz; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: pinsa con burrata, pomodorini, rucola e pesto; tortelloni verdi con zucca, ricotta e grana; brasato al vino rosso con patate lesse; crème brûlée.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Montecucco; Aglianico del Vulture; Moscato.

Commenti: La serata è iniziata con gli antipasti serviti nel caratteristico e bel salone. La pinsa è stata molto apprezzata, specialmente la versione con burrata, pomodorini, rucola e pesto. I ravioli erano gustosi, anche

se il condimento non era sufficientemente ridotto e si presentava un po' liquido. Il secondo di carne è stato apprezzato, ma anche criticato da alcuni Accademici; la crème brûlée ha avuto unanime positivo riconoscimento. Complimenti a Lorenzo Cortesi che ha messo a disposizione tutto il locale. Degno di lode il servizio attento, professionale e gentile.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **REPUBBLICA DI SAN MARINO**
12 dicembre 2023

"Ristorante Cesare" di Hotel Cesare. ● Salita alla Rocca 7, Città di San Marino; ☎ 00378/0549992355; coperti 80. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: ricciola con avocado, caviale e crescioni, foie gras, pan brioche, lamponi e spinaci; risotto con zucca, caprino e capesante; filetto di manzo, uovo di quaglia, tartufo e guanciaie croccante; cremoso al cioccolato bianco; castagne, salsa ai cachi e cacao.

I vini in tavola: Riserva del Titano (Cantina di San Marino); Riesling Trentino Doc (Fondazione Edmund Mach); Tessano di San Marino; Moscato di San Marino.

Commenti: Il Delegato ha presentato con un brindisi il suo successo, il quale con entusiasmo ha aperto la riunione conviviale. Notevole il foie gras presentato come secondo antipasto. Delicato il risotto cremoso alla zucca, caprino e capesante e tenero il filetto di manzo con uovo di quaglia, tartufo e guanciaie croccante. La particolare proposta dello chef di alternare piatti a base

di pesce e carne si è rivelata un'esperienza gradevole.

SVIZZERA

 **SUISSE ROMANDE**
15 dicembre 2023

Ristorante "14 Cors Bistro" di West Wing SARL, in cucina **Ciro Vitiello**. ● Rte Cantonale Sierre-Montana 39, Bluche Crans-Montana, Randogne, Valais; ☎ 0041/795887000; reservations@14cors.ch, www.14cors.ch; coperti 70. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì sera. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: terrina di capriolo con insalata di carciofi e scaglie di parmigiano; cannelloni di Vitiello alla napoletana e ravioli farciti alla ricotta e spinaci; filetto alla Wellington con patate e legumi;

panettone con crema chantilly all'italiana e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Humagne Rouge (Gerald Clavien); Villa Antinori; Barbera (Reva); Roero Arneis (Belcolle); Nebbiolo d'Alba (La Spinetta); Moscato d'Asti (Belcolle).

Commenti: Ricevuti calorosamente dal maître Gianluca De Martino in un ambiente moderno e accogliente, con una splendida vista sul Vallese, gli Accademici hanno apprezzato la cucina dello chef **Ciro**. Per iniziare ha proposto una terrina di capriolo, accompagnata da insalata di carciofo con scaglie di parmigiano. La combinazione è risultata ben assortita: condita sapientemente l'insalata in modo da non sovrastare il sapore del capriolo. Buoni i cannelloni, dal sapore marcato e originale, altrettanto curati i ravioli, ma più scontata la ricetta. Il filetto alla Wellington, servito con pata-

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggiore spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

Le pagine della prima parte sono 40 (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it**.

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni o incontri**, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi); in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi tanto per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni"**: al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi**.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **"Attività e Riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate**.

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



EUROPA segue

te e legumi, è stato apprezzato da tutti; perfetta la cottura. Ottimo il panettone.

ZURIGO

30 gennaio 2024

Ristorante "Anna" di Stefano Corrado e Maria Ventola, in cucina Stefano Corrado. ●Anna-Heer-Strasse 2, Zurigo; ☎0041/4455287 44; info@restaurant-anna.ch, www.restaurant-anna.ch; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, lunedì, martedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: salmerino svizzero con finocchio e aneto; LUMA pork (Edelpilz) con sedano e tartufo nero Perigord; gelato al pane con pera e pepe; *gourmandise*.

I vini in tavola: Sottoriva 2021 (Malibràn); Fermata 125 Etna rosso Doc 2019 (Baglio di Pianetto).

Commenti: Riunione conviviale di conferma per il ristorante "Anna", organizzata dall'Accademico Luigi Bonifacio. Le creazioni dello chef Stefano Corrado nascono dalla passione e dall'amore per la cucina mediterranea e coniugano il suo spirito creativo con composizioni culinarie che deliziano l'occhio e il palato. La scelta del giusto abbinamento di vini è nelle sapienti mani di Maria Ventola: l'affascinante padrona di casa ha una vasta conoscenza in materia, che utilizza per arricchire la cantina del ristorante. Gli Accademici hanno giudicato i piatti presentati delicati ed equilibrati, il locale piacevole, elegante e curato e il servizio efficiente e discreto.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD

19 dicembre 2023

Ristorante "La Pastina" di Juliano Vieira e João Renato Silva, in cucina Douglas Benatti. ●Rua Oscar Freire

574, Sao Paulo; ☎0055/1150395084; www.lapastina.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: arancini di riso, bruschetta con brie; orecchiette alle cime di rapa; spaghetti cacio e pepe; gnocchi di patate con ragù di gamberi; tortino al cioccolato con crema al pistacchio.

I vini in tavola: Bianco Salento (La Grotta); Rosso (A. Mare); Primitivo Puglia Igp.

Commenti: 20 persone! È stata un'ottima cena; leggera perché è stato scelto, unanimemente, di degustare soltanto antipasti, primi e dolci e non il secondo piatto.

TUNISIA

TUNISI

11 febbraio 2024

Ristorante "Villa Didon Carthage" di Mehdi Loukil, in cucina Mohamed Jerbenia. ●Rue Mendès France Carthage Byrsa, Tunisi; ☎00216/58371105, cell. 00216/71733433; reservation@villadidoncarthage.com, www.villadidoncarthage.com; coperti 120+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carpaccio di polpo; linguine alla bottarga e cozze; trancio di pesce spada; tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Jour et Nuit blanc (Cave Ceptunes, Grombalia).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno è stata organizzata dal Simposiarca Makram Arfaoui nella bella sala accogliente e panoramica di "Villa Didon", che domina il golfo di Tunisi. Prima del convivio, il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto all'ospite Fabrizio Ruggero, Accademico della Gallura, e ha quindi accolto nella Delegazione due nuovi Accademici: Fabio Ruggirello e Francesco Bragetta. Del menu proposto i commensali hanno gradito soprattutto l'antipasto e il dolce, mentre non altrettanto apprezzati le linguine con bottarga e cozze e il trancio di pesce spada. Buono l'abbinamento dei vini. Servizio attento e discreto.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Paolo Petroni, Presidente

"È nata prima la gallina... forse.

52+3 storie sull'ottimismo

e il suo contrario, sulla gente, il cibo,

il vino, la vita e l'amore" di Oscar Farinetti

(Bra: Slow Food Editore 2022)

"Eros & cucina" di Flavio Pedrotti Mòser

(Trento: Reverdito, 2023)

"Il cuoco dei presidenti. Vita e ricette

di un marinaio al Quirinale" di Pietro Catzola

(Milano: Solferino, 2023)

"Il gelato tutto l'anno. Le ricette dolci e salate,

per ogni stagione, del miglior gelatiere d'Europa"

di Massimiliano Scotti (Milano: Mondadori Electa, 2022)

"La Boqueria e i mercati di Barcellona"

di Maria Teresa Di Marco, fotografie di Maurizio Maurizi

(s.l.: Guido Tommasi Editore - Datanova, 2022)

"Menù. Storie da gustare"

a cura di Maddalena Castegnaro Guidorizzi,

Teo De Palma

(s.l.: Les Flâneurs Edizioni, 2022)

(Milano: Mondadori Electa, 2022)

Michela Dal Borgo, Vice Delegata di Venezia

"L'ŒIL GOURMAND. Un percorso nella natura morta dal cinquecento al novecento"

Delegazione di Vicenza

"Erbe officinali del giardino del Signore.

Il mio erbario: consigli utili per la salute e il benessere"

di Maria Treben

(Bolzano: Athesia, 2021)

"Fioi della collina. Il broccolo fiolario

di Creazzo dalla terra alla tavola"

(Creazzo: s.e., 2019)

"I misteri del ragno. Documenti e ipotesi

sulla storia del baccalà" di Otello Fabris

(La Vigna. Biblioteca internazionale.

Centro di Cultura e Civiltà Contadina, 2021)

"La cucina vicentina. Con quattro 'piatti' palladiani

e ventuno ricette dimenticate"

di Maurizio Falloppi, Amedeo Sandri

(s.l.: Ronzani Editore, 2023)

Francesco Donati, Vice Delegato di Ravenna

"Una boccata di famiglia. Ricettario di ricordi

e sentimenti tra Veneto e Romagna"

di Federica Donati (Cesena: Il Ponte Vecchio, 2023)



35 anni di Accademia

Biella	Giorgio Lozia
Bolzano	Luciano Andrea Miori
Budapest	Alberto Tibaldi
Castel del Monte	Maria Antonietta D'Urso
Cento-Città del Guercino	Francesco Lorenzoni
Empoli	Franco Cocco
Enna	Graziella Cerina Puleo ● Bruno Maddalena
Fermo	Andrea Recchioni
Foligno	Ciro Trabalza
Gorizia	Giorgio Rizzato
Macerata	Giampiero Vespasiani
Madrid	Rafael Ansón
Matera	Antonio Masella
Milano	Dino Betti van der Noot
Modena	Giancarlo Vezzalini

Pinerolo	Giuseppe Chiriotti
Potenza	Beniamino Palamone ● Luigi Petrone
Prato	Aldo Facchini ● Salvatore Palazzo
Riviera dei Fiori	Luigi Falcinelli ● Giuseppe Ghiglione ● Italo Orengo
Riviera Veronese del Garda	Guidalberto Di Canossa ● Giuseppe Fedrigoni ● Guido Finato Martinati ● Pilade Riello
Sassari Silki	Luigi Maniga
Siracusa	Vittorio Pianese
Teramo	Luigi Marini
Terni	Vincenzo Cerioni
Treviso	Sergio Canella
Treviso-Alta Marca	Nazzareno Acquistucci ● Giorgio Stefanelli
Venezia Mestre	Carlo Caoduro



40 anni di Accademia

Civitavecchia	Massimo Borghetti
Imola	Giuseppe Gonni ● Massimo Montanari
Lisbona	Michelangelo Muraro
Macerata	Gilda M. Murani Mattozzi
Mantova	Mario Levoni
Milano	Paola Rancati
Padova	Maria Pavanato Bandelloni
Penisola Sorrentina	Sergio Corbino
Pesaro-Urbino	Corrado Piccinetti

Pistoia	Alessandro Melani
Reggio Emilia	Eugenio Menozzi
Rieti	Maria Gabriella Campanelli Truini ● Pasqua Leoncini Volpi
Roma	Giuseppe Gabriele Gasparro
Termoli	Italo Sciarretta
Terni	Claudio Borzacchini
Tigullio	Giuseppe Faravelli
Verona	Cesare Muttoni



50 anni di Accademia

Venezia	Giampaolo Ravagnan
----------------	--------------------



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Mario Caucino ● Silvana Pesce

Biella

Gian Franco Albertazzi ● Renato Boggio ●
Valeria Maffeo ● Luciano Marcon ●
Giliola Rosso

Cuneo-Saluzzo

Oscar Abello ● Giancarlo Bovetti

Novara

Pierluigi Di Seglio

Torino Lingotto

Anna Della Torre ● Paolo Paganelli ●
Elisabetta Raiteri

Vercelli

Fabrizio Pissinis

LOMBARDIA

Milano

Angelo Giovanni Renoldi

Pavia

Maria Bonizzoni

VENETO

Alto Vicentino

Roberto Garzaro ● Antonio Monaco

Cortina d'Ampezzo

Nico De Villa Bais ● Lucia Nicolardi

Venezia

Francesco Candiani

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Vladimir Soso

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola

Daniela Biselli ● Ida Giordano ● Marco Monti

Cento-Città del Guercino

Adriano Orlandini

TOSCANA

Apuana

Gaetano Venezia

Lucca

Fabio Francesconi ● Fabiana Frosini ●
Enrica Lemmi ● Antonella Giovanna Pucci

Lunigiana

Giovanni Cittadini

Prato

Francesco Procopio

UMBRIA

Gubbio

Andrea Giacometti ● Massimo Lupatelli

Orvieto

Rosella Attioli

Terni

Paola Idilla Carella

LAZIO

Roma

Mauro Cogliandro

Roma Nomentana

Coinneach Bain Shanks

Viterbo

Antonio Falzarano

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica

Lucia Pascucci ● Mariella Romano

MOLISE

Campobasso

Maria Giuseppina Galgano ● Remo Manoni

BASILICATA

Matera

Vincenza Gaudiano ● Luigi Lanzillotta

CALABRIA

Cosenza

Pierpaolo Zicarelli

SICILIA

Caltanissetta

Beatrice Elena Giammusso ●
Mario Lombardo ● Gabriella Noris Modica

FRANCIA

Parigi

Antoine Zuliani

GERMANIA

Francoforte

Elena Bosani

STATI UNITI D'AMERICA

Sacramento

Eileen Boore ● James Maggi ●
Susan Shinneman

Washington D.C.

Luisa Daniele

SVEZIA

Stoccolma

Accademico onorario: Michele Pala

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Federico Mossa

TAIWAN

Taiwan

Andrea Sing-Ying Lee

TUNISIA

Hammamet

Giulio Gaetano De Gregorio

TRASFERIMENTI

VENETO

Treviso

Gianluca Di Venanzo *(da Milano Duomo)*

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Carlo Corradini *(da Reggio Emilia)*

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Antonio Alberti *(da Bologna-San Luca)*

Andrea Alessandri *(da Bologna-San Luca)*

Maurizio Cirulli *(da Bologna-San Luca)*

Marcello Manelli *(da Bologna-San Luca)*

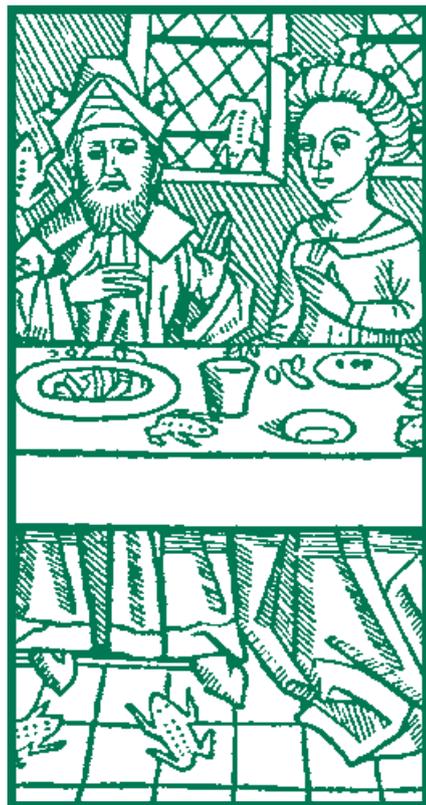
Paolo Nucci Pagliaro *(da Bologna-San Luca)*

Alberto Salvadori *(da Bologna-San Luca)*

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago

Michael Nelson *(da Atlanta)*



VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo

Segretario: Alessandro Pessione

Tesoriere: Emanuela Conte

Pinerolo

Segretario-Tesoriere: Paola Martina

Consulitore: Alessandra Riggio

LOMBARDIA

Bergamo

Segretario: Francesco Venturi

Brescia

Segretario: Gianfranco Martinato

Lariana

Consulitore: Marco Spreafico

EMILIA ROMAGNA

Cesena

Vice Delegato: Fabrizio Fabbri

TOSCANA

Valdarno Fiorentino

Vice Delegato: Roberta Ceppatelli

Segretario: Paola Mainardi

Tesoriere: Mario Morganti

Consulitore: Assia Olivieri

PUGLIA

Foggia

Tesoriere: Giuseppe Antonio Calzone

BRASILE

San Paolo Sud

Delegato: Roberto Delmanto Junior

Vice Delegato: Edgard Silveira Bueno Filho

Segretario: Armando Ceravolo

Consulitore: Antonio Claudio Palaia

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo

Segretario-Tesoriere: Enrico Gorla

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Repubblica di San Marino

Delegato: Stefano Valentino Piva

Vice Delegato: Cesare Tabarrini

Segretario: Antonio Stolfi

Consultori: Marino Albani ● Ilaria Cecere ●

Andrea Negri

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Giuseppe Ficcarelli

LOMBARDIA

Lariana

Cristiano Sampietro

Mantova

Roberto Colaninno

Vallecamonica

Silvia Putelli

EMILIA ROMAGNA

Modena

Daniele Rubboli

CALABRIA

Area dello Stretto-Costa Viola

Domenico Arena

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE LONG AND WINDING ROAD TO ITALIAN CUISINE'S UNESCO RECOGNITION

The Academy's commitment is unwavering, alongside other supporting Communities.

by Paolo Petroni
President of the Accademia

Article 3 of the Italian Academy of Cuisine's **Seventieth Anniversary Manifesto** declares that the Mediterranean Diet, considered the healthiest in the world (with UNESCO Intangible Heritage recognition since 2010), must be protected from the dangers of globalisation, laws influenced by lobbies, new lab-grown foods and foods from other cultures which distort ours. However, the Mediterranean Diet is not confined to Italy but also belongs (formally) to many other countries (Cyprus, Croatia, Greece, Morocco, Spain, Portugal). UNESCO (the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) is a specialised United Nations Agency which oversees what it calls the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. **Italian cuisine per se, as a whole, has heretofore not received any such recognition.**

In recent years, other countries' cuisines have received Intangible Heritage status: first that of Mexico, followed by those of Korea (North and South) and Japan. France gained recognition for the "**Gastronomic meal of the French**", consisting of an apéritif, a starter, fish or meat, vegetables, cheese, dessert and liqueurs. The influence of this culture has been so strong that most western European meals follow this sequence. France also had its **baguette** recognised in 2022.



The dossier is based on initiatives promoted by three Communities

The ritual of a process is what merits Intangible Heritage recognition

We should emphasise that UNESCO **does not protect single foods but the traditions that include them**. It is the ritual of a process that merits insertion into the Intangible Heritage of Humanity list, not the preparation of food. Thus, for example, UNESCO protects the "Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo'" and not Neapolitan pizza itself.

Regarding our candidacy, the proposed name for **the protected element** is "**Italian cuisine: sustainability and biocultural diversity**". It has then been linked with "a set of social practices, rituals and gestures based on the many local skills that, without hierarchies, identify and signify it". This mosaic of traditions reflects our country's biocultural diversity, rooted in the shared conception of meal preparation and consumption as moments of communal participation.

The dossier was drafted on the basis of initiatives promoted by three Communities: the **Italian Academy of Cuisine**, the **Casa Artusi Foundation** and the magazine **La Cucina Italiana** (*Italian Cuisine*), founded by Umberto Notari in 1929 (the world's oldest cooking magazine), directed by Professor **Mas-simo Montanari** (Honorary Academician for Imola) as president of the scientific committee, and curated by Professor **Pier Luigi Petrillo**, an expert in this field, having overseen other successful UNESCO candidacies. In 2014, after a long, arduous process, Italy obtained UNESCO recognition for the "Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato" and the "Traditional agricultural practice of cultivating the 'vite ad alberello' (head-trained bush vines) of the community of Pantelleria", followed in 2017 by, as above, the "Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo'". **We are now at an important juncture for the recognition of our cuisine as a whole.** There have been and will be many lengthy and complex efforts involved. Creating a proposal that convinces all 12 countries represented in the Evaluation Body is no mean feat. Everyone expresses appreciation of our cuisine in words, but attempting to map its characteristics and values means entering a treacherous terrain full of menaces, hair-splitting and enervating bureaucratic hindrances. Nevertheless, the Academy's commitment is unwavering, alongside the other supporting Communities. Bolstered by the capable and conscientious activity of our Ministries of Culture and Agriculture, we trust that in 2025, our cuisine will gain the recognition it deserves.



CHOCOLATE AND THE CHURCH

See page 4

The most curious ecclesiastical food controversy has been that surrounding hot chocolate, beloved of clerics and nobles from the 16th century. The theological debate on chocolate raged for nearly two centuries, involving mostly Dominicans and Jesuits as well as five popes. Cardinal Francesco Maria Brancaccio gave the definitive verdict in 1664, namely "*liquida non frangunt jejunum*": liquids do not break the fast.

GIACOMO PUCCINI AND THE PLEASURES OF EATING WELL

See page 6

Giacomo Puccini (1858-1924), who died a century ago, was a connoisseur of fine food and cultivated the art of cooking, especially for the lively gaggle of his friends in Torre del Lago, with whom he shared a passion for hunting and the ensuing cheerful feasting. He had a predilection for the beans and oil of his homeland, and his favourite dishes included the flan called *latte alla portoghese* ('Portuguese milk').

THE FIRST KISS

See page 8

According to legend, the famous dainty biscuits called *baci di dama* ('lady's kisses') were invented by cooks at the court of Victor Emmanuel II in 1852. Adored by the sovereign, they took European royal tables by storm. It seems, however, that the first *baci dorati* ('golden kisses') were created in Tortona in the early 19th century: hazelnut, later almond, biscuits wrapped in

gold foil. The long history of sweet 'kisses' culminated in the beloved *baci* chocolates by the Perugia company.

ENZO FERRARI: A WELL-OILED FINE-DINING MACHINE

See page 10

Treviso Academician Giancarlo Saran delves into a less famous but no less important facet of Enzo Ferrari's complex and versatile personality. Indeed for 'Drake', as the racing driver and Ferrari car company founder was known, a laden table, most frequently at a restaurant, represented "a desk on which to draft strategies and rapports with the world... and with women".

U TAGANU FROM ARAGONA: BETWEEN HISTORY AND LEGEND

See page 12

This Easter culinary speciality from Aragona, at the gates of Agrigento in Sicily, is named after the earthenware pot where its ingredients were traditionally sealed, and which was broken to extract the food. *Taganu* is of humble origins, consisting of pasta, eggs, *tuma* cheese and stale bread. Only later were other ingredients added, such as minced meat, cinnamon, saffron, meatballs and *ricotta* cheese.

CAROSELLI AND PICCILLATI

See page 14

Caroselli and *piccillati* are labour-intensive Easter sweets typical of Jelsi, a village in the Molise region. They are sweet ring-shaped or braided sourdough buns, traditionally baked in wood ovens, and enclosing a cooked egg in its shell. This ancient custom is revived each Easter when eggs, associated with life and rebirth, abound; the whole family participates in the preparation ritual.

SICILIAN EASTER FARE

See page 16

Messina Academician Attilio Borda Bossana cites various Sicilian Easter specialities,

beginning with sweets, including the multicultural, millenarian *cassata*, *frutta matorana* (marzipan fruit), *pan di cena* (aniseed biscuits) and *pupu cu l'ova*: biscuits with a cooked egg, in its shell, in the centre. Easter luncheons must perforce include lamb or kid, the baked pasta called '*ncasciata*, and a *timballo di anelletti* (timbale of baked ring-shaped pasta).

PATATELLE FROM VIGGIANO

See page 19

The home-cooked soup known as *patatelle* is typical of Viggiano, a small town in Basilicata. It consists of chicken broth with dumplings made of potatoes, eggs, cheese and parsley. It was traditionally also known as a 'welcome back' dish, as it was given to returning emigrants, and remains popular among the many immigrants from Viggiano in Australia.

OLIVE ORCHARDS IN THE ALTO GARDA, TRENTINO

See page 20

Some of the northernmost olive groves in the world are in the Alto (Upper) Garda, at the northern end of Lake Garda, where olive cultivation has very ancient origins. This model of multi-functional agriculture not only yields excellent oil but also shapes the landscape, protects the environment, preserves biodiversity, sustainably manages resources and contributes to socio-economic development in rural areas.

U PUPU CCÙ L'OVU

See page 22

A typical Easter sweet originating in rural Sicilian culture, it is considered a masterpiece of traditional pastry art. Its name, 'doll with an egg', was originally accurate, but grandmotherly creativity has created many auspicious variations, often with different names and meanings. Their common feature is a hard-boiled egg, in its shell, enclosed in the dough to represent rebirth.

LENTEN CRAYFISH SOUP

See page 24

In the environs of Bergamo, a crayfish soup was traditionally prepared in the Lenten period before Easter, and was appreciated, piping hot, even in the mountains. Now elusive due to declining crayfish populations, it could also include snails, eels or, for flavour, grated leftover *polenta*, all in accordance with strict Lenten food regulations.

'TIS THE SEASON FOR ZEPPOLE

See page 25

The *zeppola* is a traditional Neapolitan sweet that has adorned southern tables for centuries on St Joseph's Day (19 March). Its origins are steeped in legend. What is clear is that *zeppole* (the plural) assumed their current form and composition in the 18th century, when they were prepared by nuns in Neapolitan convents, especially in the Monastery of San Gregorio Armeno (St Gregory the Armenian).

BREAD, LOVE AND IMAGINATION

See page 26

Hot, crunchy and unmistakably, irresistibly fragrant when freshly baked, bread has graced our tables worldwide since time immemorial. In Italy there are many bread variants to suit any palate, leading the



aphorist Fabrizio Caramagna to exclaim: "The bakery's daily smile! No shop smiles better."

EASTER MONDAY BARBECUES

See page 28

Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, shares the origins and some curious facts about grilling, which is also an Easter Monday picnic tradition. Roast meat nourished the great civilisations of Europe and the Levant: from Egyptians to Argives, Phoenicians to Mycenaeans, Etruscans to Romans. After contact with the Americas, these barbecue customs encountered the grilling traditions of the Caribbean.



THE CRUNCH OF CICCIOLE

See page 31

Tasty, crumbly and hypercaloric, *cicciole* are a humble peasant food obtained from by-products of lard production. *Cicciole*, bearing different names according to location, are well-known in Italian cuisine, often used in baked goods (bread, *focaccia*, *piadina*, *pinza* etc) or combined with *polenta*.

MILK AND WINE: TWO CURIOUS 'BEDFELLOWS' FOR BEANS

See page 34

Bean soup was originally humble peasant fare prepared in the morning before departing for the fields. In Friuli, explains Roberto Zottar, Honorary Delegate for Gorizia, its many traditional variants include

two curious combinations: *mignestre di fasûi cul lat* (bean and milk soup) and the historic, almost forgotten 'Serbian beans', a creamy side dish of beans cooked in wine.

PINEAPPLE: KING OF FRUITS, FRUIT OF KINGS

See page 36

Symbolic of hospitality and conviviality, after contact with the Americas and the ensuing tales of tropical wonders, the pineapple became *recherché* and several sovereigns tried to grow it in their greenhouses. Its health benefits, long known to indigenous American medical practitioners, are now confirmed by modern science.

THE VEGE-TABLE

See page 38

Numerous epidemiological studies have demonstrated that a diet rich in fruit and vegetables improves health, and their daily use over time promotes healthy longevity. Over forty plant species exist in the 'Western' diet; their phytochemicals have strong antioxidant properties.

WOOD IN THE KITCHEN

See page 39

Wooden chopping boards, dishes and other vessels, and even 'kneading boards' for home-made pasta dough are often used; but we must ensure that they are perfectly clean. This is because wood is porous and its fissures can easily harbour bacterial or fungal colonies. A restaurateur in Birmingham was recently fined £50,000 for continuously using wooden serving plates.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti