

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. 380, APRILE 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,
BRUNO CALAMINA, MAURIZIA DEBIAGGI,
SERGIO D'IPPOLITO, FLAVIO DUSIO,
MARIA AUSILIA FADDA, ANTONIETTA GARAFFA,
GABRIELE GASPARRO, GIOACCHINO GIOVANNI IAPICCHINO,
MATTEO PASTORINO, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PELLEGRINI, PAOLO PETRONI,
MATTEO PILLITTERI, GIANCARLO SARAN,
ANGELO SINISI, LAURA SPINI,
ALDO E. TAMMARO, LUIGI ZACCAGNINI.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

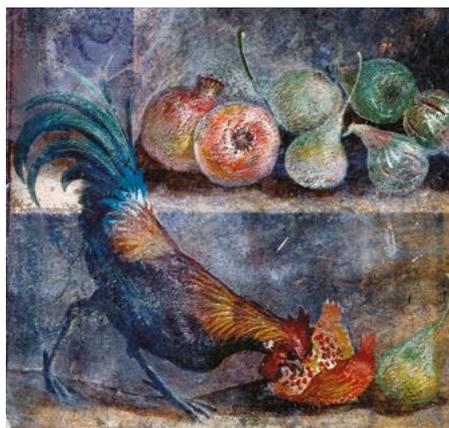
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: Antico affresco pompeiano raffigurante un gallo con frutta e melagrane (79 d.C.), Pompei

Focus del Presidente

3 I dazi che stanno facendo impazzire il mondo
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Food blogger e tradizione gastronomica italiana
(Matteo Pastorino)



Tradizioni • Storia

6 Gastronomia della Settimana Santa
(Morello Pecchioli)

9 L'uovo di Pasqua: una tradizione millenaria
(Laura Spini)

12 Bepo Maffioli. Genio eclettico, non solo in cucina
(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.



- 14** Il convivio pasquale
tra mito e rito
(*Sergio d'Ippolito*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 16** Ova murine e cucchitelle,
simbolo della pasticceria locale
(*Matteo Pillitteri,*
Antonietta Garaffa)



- 18** I piatti regionali tipici
della Pasqua
(*Luigi Zaccagnini, Angelo Sinisi*)

- 21** Kodinze e kodinzon
(*Bruno Calamina*)

- 22** A tavola con i Florio
(*Attilio Borda Bossana*)

- 24** Pizzinnas de ovu
nella Pasqua sarda
(*Maria Ausilia Fadda*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** La *barbotla* di Bagnone
in Lunigiana
(*Giuseppe Benelli*)



- 28** La pasta mista
(*Giancarlo Burri*)

- 30** Il pesce stocco quaresimale
(*Sandro Borruto*)

- 32** L'arrosto: un simbolo ancestrale
di convivialità
(*Maurizia Debiaggi*)



- 34** Ab ovo... o dell'alimento
più completo
(*Gioacchino Giovanni Iapichino*)

- 36** Bollito o lessò?
(*Paolo Pellegrini*)

- 38** Tagliare diversamente il cibo
altera il sapore
(*Flavio Dusio*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 39** Le zuppe pronte
(*Gabriele Gasparro*)



In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
47 Calendario Accademico
48 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





I dazi che stanno facendo impazzire il mondo

I prodotti esportati dall'Italia sono di grande qualità, quasi di nicchia, e saranno sempre bene accolti.

Il mio primo ricordo di cosa sia un dazio all'importazione di merci risale agli anni Sessanta. In quel periodo stavano entrando sui mercati nuovi e innovativi modelli di motociclette giapponesi: Honda, Kawasaki, Yamaha. L'Italia, per proteggere gli obsoleti modelli nazionali delle Guzzi, Benelli e Piaggio, mise un bel dazio del 30 per cento sui motocicli di importazione. Fu un errore, perché così facendo frenò l'avanzamento tecnologico dei modelli italiani, che uscirono dalla competizione internazionale e poterono contare solo sul mercato interno, insufficiente per essere competitivi. Anche il riso importato venne gravato da un dazio del 30% (oggi, su disposizione europea, ha un basso dazio per alcuni Paesi orientali).

I dazi, alla lunga, in un mercato globale, finiscono per nuocere a chi li impone

Non occorre essere uno studioso di politica economica per comprendere come i dazi, alla lunga, specie in un mercato globale come l'attuale, finiscano per nuocere a chi li impone. Ma intanto **la confusione è grande e si corre il rischio di perdere la testa**. A distanza di poche ore dalla sceneggiata trasmessa in mondovisione dal Presidente degli Stati Uniti con toni da padrone del mondo e assistito da tabelle farlocche (Europa tassata al 20%, Repubblica di San Marino al 10%), **i mercati sono andati in crisi, le borse scoppiate come l'11 settembre**. Ciò dimostra che il vero problema non è tanto l'aumento del dazio sul parmigiano reggiano dal 15% al 35%,



di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



quanto **i riflessi psicologici che guidano i mercati dei capitali**. I prodotti esportati dall'Italia sono di grande qualità, quasi di nicchia, e la loro domanda, entro certi limiti, è anelastica, come avevamo già verificato quando, nel 2009, furono messi dazi del 30% dall'Amministrazione Obama.

Alcuni grandi marchi hanno da tempo stabilimenti autorizzati a operare negli USA

Alcuni grandi marchi hanno da tempo risolto il problema con stabilimenti autorizzati a operare negli USA: **Barilla, per esempio**, non ha problemi, anzi ne beneficia in quanto ha negli USA ben due stabilimenti di produzione; altre aziende hanno molto diversificato i mercati verso altri Paesi. Tuttavia, **nell'agroalimentare molto contano gli accordi con gli importatori e i distributori locali**. Se il mio prodotto subisce un aumento dovuto a un dazio del 20%, possiamo **accordarci per uno sconto all'importatore o per determinate strategie di marketing distributivo**, in modo che il rincaro non sia tutto riversato sul consumatore, che potrebbe essere tentato da prodotti locali tipici dell'*Italian sounding*. Perché tali dazi, come effetto *boomerang*, hanno l'aumento dei prezzi, che significa inflazione e recesso.

Insomma, nervi saldi: **i nostri prodotti saranno sempre bene accolti**, nel frattempo accontentiamoci di esportare uova di cui gli Stati Uniti hanno urgente bisogno e che pagano a peso d'oro. L'uovo di Colombo è sempre attuale!



Food blogger e tradizione gastronomica italiana

di **Matteo Pastorino**
Delegato di Alessandria

*I pro e i contro
di una cucina vissuta
attraverso
i social media.*

Il rapporto tra i *food blogger* e la tradizione gastronomica italiana è un tema complesso e affascinante, che solleva una varietà di considerazioni legate alla cultura, alla comunicazione e all'innovazione gastronomica. La cucina italiana, con il suo patrimonio di ricette, ingredienti e tecniche culinarie, che variano da regione a regione, ha sempre rappresentato un momento di connessione sociale e culturale. **Con l'avvento dei social media e dei blog, tale tradizione ha subito un significativo cambiamento**, portando vantaggi e svantaggi.

*Gli aspetti positivi
della democratizzazione
della gastronomia*

Uno dei principali aspetti positivi di questo rapporto è la democratizzazione della gastronomia. Grazie ai *food blogger*, **chiunque può condividere la propria passione per la cucina italiana**, abbattendo le barriere che prima proteggevano i segreti della tradizione culinaria. I *blog* e i profili sui social media consentono a giovani chef e appassionati di cucina di mostrare le proprie creazioni, rielaborando ricette tradizionali e proponendo varianti contemporanee. Ciò non solo permette **una maggiore visibilità a talenti emergenti**, ma contribuisce anche a mantenere viva la tradizione attraverso la reinterpretazione delle ricette. Inoltre, i *food blogger*, **se ben preparati**,

hanno la capacità di **educare il pubblico riguardo alle tradizioni gastronomiche italiane**. Attraverso storie, video e guide dettagliate, possono trasmettere la cultura dell'ospitalità italiana, l'importanza degli ingredienti di qualità e il rispetto per le metodologie tradizionali. **La promozione di prodotti locali e delle filiere corte è un altro aspetto positivo**, poiché i *blogger* spesso collaborano con produttori locali, contribuendo così alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare.

Un ulteriore vantaggio è la capacità dei *food blogger* di **rendere la cucina più accessibile**. Con i tutorial passo-passo e le ricette adattate a ingredienti facilmente reperibili, vengono abbattuti i miti che la cucina italiana sia troppo complessa o esclusiva. Tale approccio riesce a coinvolgere un pubblico più vasto, anche al di fuori dei confini italiani, **favorendo un interesse globale per la cucina italiana e i suoi sapori autentici**.

*Il rischio della superficializzazione
della cultura gastronomica*

Tuttavia, **il fenomeno dei food blogger non è privo di critiche**. Uno dei lati negativi riguarda il rischio di una superficializzazione della cultura gastronomica. Con la proliferazione dei contenuti online, molte ricette possono essere presentate senza il dovuto rispetto per la tradizione. Differenti interpretazioni e *fusion* culinarie, se da un lato possono essere innovative, dall'altro rischiano di confondere ciò che è veramente rappresentativo della cucina italiana e delle sue radici storiche. Inoltre, la pressione di produrre conte-





nutri sempre nuovi e accattivanti può portare a una cultura del “fai da te” che **ignora la storia e il significato di alcune ricette**. Alcuni *food blogger* possono, **nella ricerca di originalità, distorcere o semplificare ricette tradizionali**, allontanandosi dai metodi classici e dai beni materiali e simbolici che caratterizzano la cucina italiana.

In un contesto in cui la condivisione di immagini e video sui social media è predominante, si corre il rischio di **dare priorità all'estetica piuttosto che alla sostanza**. La ricerca continua di “like” e “condivisioni” può incentivare la creazione di piatti che appaiano belli su Instagram, ma che manchino di autenticità o sapore. Ciò porta a una forma di gastronomia più focalizzata sull’“apparire” rispetto al “vivere” la tradizione.

Un'altra critica spesso sollevata è quella riguardante la disinformazione. Non tutti i *food blogger* hanno una formazione adeguata o una profonda conoscenza delle tecniche culinarie italiane. Di conseguenza, possono diffondere informazioni errate riguardo ingredienti, preparazione e storia delle ricette. Ciò può creare confusione tra i lettori e al contempo svalutare la maestria dei cuochi tradizionali.

Il rapporto tra *food blogger* e tradizione gastronomica italiana ha quindi lati positivi e negativi. Mentre essi possono contribuire alla diffusione e alla reinterpretazione della cucina italiana, portando a una maggiore inclusività e visibilità, devono anche prestare attenzione a **preservare l'integrità e l'autenticità della tradizione**.

Un approccio equilibrato che unisca innovazione e rispetto per le tradizioni

Alla fine, un approccio equilibrato che unisca innovazione e rispetto per le radici potrebbe essere la chiave per un futuro in cui la cucina italiana continui a prosperare, rimanendo nella memoria collettiva non solo come un insieme di ricette, ma come un patrimonio culturale da sostenere e valorizzare. **Per i *food blogger*, ciò implica una responsabilità: non solo divertire e intrattenere**, ma anche educare e rispettare le tradizioni.

Un'opportunità per migliorare tale rapporto è la **collaborazione tra *food blogger* e professionisti del settore gastronomico**, come chef, produttori e Accademici. Tale cooperazione potrebbe portare a **contenuti più autentici** e informativi. Un dialogo aperto tra le generazioni che custodiscono e praticano la cucina tradizionale e coloro che la reinterpretano in chiave moderna può generare un ambiente di apprendimento continuo. I *blogger* possono trarre esperienza dalle radici della cucina, mentre i cuochi tradizionali possono avvantaggiarsi delle nuove tecnologie e dei nuovi canali di comunicazione per raggiungere un pubblico più vasto.

Anche i consumatori hanno un ruolo importante in questo dialogo. Essere criticamente consapevoli delle informazioni che consumiamo online è essenziale. Scegliere di seguire *blogger* che mostrano rispetto per le tradizioni culinarie

e che fanno della qualità, della sostenibilità e della stagionalità i loro principi fondamentali può contribuire a promuovere un'edificazione positiva della cultura gastronomica. **La curiosità e l'apertura mentale da parte degli appassionati di cucina possono anche stimolare i *food blogger* a essere più responsabili e accurati nelle loro scelte**.

La cucina italiana ha sempre subito influssi esterni che l'hanno arricchita

La tradizione e l'innovazione non sono in opposizione. La cucina italiana ha sempre subito influssi esterni che l'hanno arricchita e la continua evoluzione della gastronomia è naturale. **L'arte culinaria è, dopotutto, una forma dinamica di espressione culturale**. I *food blogger* hanno il potere di dare nuova vita a ricette dimenticate o poco conosciute, integrando elementi della loro esperienza personale, viaggi o influenze culturali. Tale mix rappresenta un'opportunità di crescita, purché stia alla base il rispetto per le tradizioni che rendono la cucina italiana unica.

In conclusione, il rapporto tra *food blogger* e tradizione gastronomica italiana è una questione complessa e stratificata. Se da un lato le nuove tecnologie e il fenomeno dei *blog* possono portare a una maggiore democratizzazione della gastronomia, dall'altro comportano la necessità di un'attenta riflessione sull'autenticità, il rispetto e la cura per le tradizioni culinarie. La chiave per **un futuro gastronomico prospero risiede nell'equilibrio tra la voglia di innovare e la necessità di preservare ciò che è autentico**, valorizzando così la ricchezza della tradizione culinaria italiana in un mondo sempre più globalizzato. In tal modo, possiamo continuare a celebrare e a gustare la ricca eredità gastronomica dell'Italia, rendendola accessibile e attraente per le generazioni future, garantendo che la cucina italiana rimanga al centro della vita sociale e culturale.



Gastronomia della Settimana Santa

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

I tradizionali piatti di magro non sono poi così penitenziali.

Statua di Papa Pio V nella Basilica di Santa Maria Maggiore, Roma

Pio V, Papa dal 1566 al 1572, fu un pontefice santo e buongustaio. Sulle virtù che lo elevarono all'onore degli altari non entriamo in discussione, diciamo solo che fu canonizzato nel 1712 da **Clemente XI**, dopo un processo di beatificazione durato un secolo. Impegnati a raccontare la storia della tavola più che all'aureola, guardiamo al papale appetito di Pio V. Detto tra noi impenitenti: cosa sono mai un paio di peccatucci di gola a confronto degli otto miracoli riferiti nell'istruttoria di canonizzazione del santo pontefice?

Al Papa rinascimentale va riconosciuto il merito di aver scritto un importante

capitolo della cultura e della storia gastronomica italiana **assumendo come cuciniere "segreto"**, cioè personale, **Bartolomeo Scappi**, cuoco straordinario e autore di un enciclopedico trattato di cucina con oltre mille ricette. Scappi è ritenuto il più grande cuoco del Rinascimento, anello di congiunzione tra la dietetica medievale e la cucina moderna. Basterebbe tale merito per elevare **Antonio Ghislieri** - è il nome secolare di Pio V - pure ai mondani altari della gastronomia.

Il cuoco segreto del quinto dei papi Pii, **nel Venerdì Santo** di uno degli anni di papato, preparò un pranzo "*in die veneris sanctis*" con tre servizi di credenza e tre di cucina, **83 piatti in menu**. Erano in lista **due portate di lumache**: "lumache vecchie cavate in potaggio" e "lumache cavate fritte servite con limoncelli". Pare che Pio V avesse un debole per i molluschi, i quali, "cavati" dal guscio, presentavano un problema di ordine morale in



quel particolare periodo: **erano carne**, e quindi da togliere dalla dieta quaresimale, **o pesci**, anche se l'acqua non l'avevano mai vista? Fu così che il Papa, per poterle gustare anche nelle giornate di penitenza, dall'alto della sua autorità - era teologo e riformatore della Chiesa secondo i precetti del Concilio di Trento - stabilì in quale categoria di alimenti sistemare le chioccioline: "*Estote pisces in aeternum*". **Siate pesci per l'eternità.**

Riti che coniugano fede e cibo simbolico

La Quaresima, nell'immaginario comune dei cattolici, è sinonimo di **sobrietà a tavola**, porzioni ridotte, nessun bis, *vade retro* dessert. È mangiar di magro il venerdì e gli altri giorni comandati. **La Settimana Santa**, in particolare, **invita i fedeli alla stretta penitenziale finale**: dieta ancor più povera e due giorni di digiuno, il venerdì, giorno in cui i cristiani commemorano la passione e la crocifissione di **Gesù Cristo**, e il sabato, giorno del silenzio della tomba. **È sempre così?** No. Anche la Settimana Santa, in Italia, ha riti particolari che coniugano fede e cibo simbolico.

In Abruzzo, il tradizionale piatto di magro della **Domenica delle Palme** è la **sagna riccia**, una pasta con i bordi ondulati (reginelle), condita con pomodoro, basilico, ricotta, parmigiano, olio e pecorino. Il piatto ricorda le palme agitate per far festa a Gesù quando entra a Gerusalemme. Più convincente l'interpretazione simbolica: la forma arricciata della pasta **ricorda i trucioli di legno derivati dalla fabbricazione della croce.**

In Irpinia si usa ancora donare nella Settimana Santa, a parenti e amici, come buon augurio, i **taralli col naspro**, biscotti ricoperti di glassa morbida e bianca cosparsa di zuccherini colorati.

In Liguria, per la Domenica delle Palme, si preparano i **canestrelli**, ciambelle ricoperte di zuccherini colorati che si portano a benedire in chiesa durante la messa insieme ai rami di ulivo. I **canestrelli** si preparano **anche in Lunigiana.**



Sulle **Apuane**, nei paesini di Casette, Forno e Caglioglia, si preparano i **ciorchielli delle Palme**, che vengono infiocchettati sui rami di ulivo per essere benedetti.

A Prato e in altre **località della provincia di Firenze**, fin dal Medioevo si prepara per il Giovedì Santo il **pan di rame-rino** (rosmarino, simbolo di purezza): gli si incide sopra una croce e lo si porta a benedire in chiesa. Sempre in Toscana, in Versilia, si cucina la **torta di semolino**.

Anche il Venerdì Santo, giorno della morte di Gesù, si preparano piatti devozionali. In Salento si mangiano i **cavatelli al vincotto**, pasta fresca fatta in casa cucinata con il vincotto bollente che le dà il colore rosso, rievocando il sangue di Gesù sulla croce. Il piatto di magro **in Molise** è fatto di **baccalà lessato**. **A Napoli** s'impone la **frittata di scammaro, senza uova**, alimento di origine animale. Fu **Ippolito Cavalcanti**, duca di Buonvicino, a creare la ricetta nel 1837 su richiesta dei capi religiosi del regno borbonico, preoccupati che la Settimana Santa fosse contaminata da carnivori peccati di gola. La ricetta prevede che i vermicelli, dopo la bollitura al dente, vengano versati nella padella del soffritto: olio, aglio, acciughe, uvetta, pinoli, olive denocciolate e prezzemolo. **Saporito ma magro**.

Il Sabato Santo, **in Trentino**, ci si fanno gli auguri con la **fogaza** al lievito di birra, con uvetta e fichi secchi.

Ed eccoci a Pasqua, giorno della Resurrezione di Gesù, di vittoria della vita sulla morte, il grande giorno di festa in cui si torna a gioire e a... mangiare. **Aleluia, aleluia** - recita un proverbio veneto - *le paparele se desgarbuia*. Si tornano a mangiare le tagliatelle fatte con le uova, cibo di derivazione animale proibito sulle mense di magro della Quaresima.

Oggi, il periodo di penitenza che precede la Pasqua è meno restrittivo

C'è da dire che il periodo penitenziale che precede la Pasqua non è più restrittivo come lo era fino alla metà del secolo scorso,



so o, ancora di più, **nei secoli passati**, quando i fedeli, obbedienti ai precetti di Santa Madre Chiesa, si purgavano davvero dai peccati **osservando 40 giorni di dura penitenza**: astensione totale dalla carne, niente dolci, zero vino e altre bevande alcoliche, niente uova né latticini, essendo derivati animali. Digiuni spesso e volentieri. Tutte prescrizioni che alle povere famiglie della stragrande maggioranza della popolazione italica non costavano particolari sacrifici, visto che in casa vedevano la carne sì e no un paio di volte l'anno, i dolci erano fatti più con lo strutto che con lo zucchero e il vino non c'era.

Oggi non è più così. **La carne è vietata il venerdì e il digiuno**, che poi consiste in un solo pasto durante la giornata, è **ridotto a tre giorni**: il mercoledì delle Ceneri, il Venerdì Santo e il Sabato Santo. **Ci sono le eccezioni**: l'astinenza dalle carni non vale per bambini fino ai 14 anni, il digiuno è prescritto dai 18 anni

fino ai 60. Dieta libera per anziani e ammalati. **Il pesce è sempre permesso**. Perché il branzino sì e il maiale no? Secondo **San Tommaso** la carne rossa procura piacere, non per niente se la potevano permettere solo i ricchi. Galline e pollame vario erano proibiti perché considerati, a differenza dei pesci, animali a sangue caldo. A dir la verità, anche il pesce era sconsigliato nei primi secoli del cristianesimo. Solo nel Medioevo entra a pieno titolo nella dieta di magro di ogni buon cristiano: i buoni ma ricchi si permettevano storioni, salmoni, capitonni, carpioni e altri "oni" d'acqua dolce o salata; i buoni poveri s'accontentavano di aringhe, sarde, stoccafisso.

Pietro Abelardo, teologo francese in odore di eresia, in una lettera ad **Eloisa** con la quale aveva una storia d'amore, contestò lo sdoganamento dei pesci: rinunciare alla carne per acquistare pesci costosi era un insulto ai poveri.

Morello Pecchioli



L'uovo di Pasqua: *una tradizione millenaria*

di **Laura Spini**

Accademica di Milano Duomo

*Prima di essere
di cioccolato,
nelle antiche civiltà
rappresentava la vita,
la fertilità e la rinascita.*

Da sempre considerato regalo beneaugurante, l'uovo come simbolo pasquale risale a epoche remote: nelle antiche civiltà precristiane, infatti, era già presente e rappresentava la vita, la fertilità e la rinascita. Con la fine del periodo invernale, queste culture celebravano il rinnovamento della natura e l'uovo assumeva la grande forza simbolica del risveglio primaverile. In seguito, con l'avvento del Cristianesimo, l'uovo fu interpretato come la vita che emerge dal guscio analogamente alla resurrezione di Cristo uscito dal sepolcro,

ma fu solo nel Medioevo che la Chiesa incorporò questo tipo di simbolismo nella celebrazione della Pasqua, trasformando l'uovo in un elemento centrale della festività.

*Nelle tradizioni precristiane,
l'uovo occupava un posto
centrale in molti miti cosmogonici*

Nelle tradizioni precristiane, l'uovo occupava un posto centrale in numerosi





miti cosmogonici: **nella mitologia egizia**, per esempio, si narra che il dio Ra fosse nato da un uovo depresso dal dio Kneph nell'oceano primordiale. Anche in quella cultura, infatti, l'uovo era simbolo del rinnovamento ciclico della vita e il rito dello scambio di uova dipinte durante le celebrazioni primaverili era già presente.

Nell'antica Grecia, l'uovo era connesso ai **misteri eleusini**, rituali dedicati a Demetra e Persefone che celebravano il ciclo agricolo e **la rinascita della vegetazione**. Durante tali cerimonie, le uova erano consacrate come simbolo della vita che si rinnova. A loro volta **anche i Romani** associavano l'uovo alle celebrazioni primaverili durante i **Floralia**, feste dedicate alla dea Flora che si tenevano tra aprile e maggio: le uova dipinte erano infatti parte dei rituali di fertilità. Nella cultura romana, esse erano anche deposte nelle tombe come simbolo di rinascita nell'aldilà, pratica documentata da numerosi ritrovamenti archeologici.

Nel mondo nordico e germanico, l'uovo era collegato alla dea Eostre (o Ostara), divinità della fertilità e della primavera: il nome stesso di questa dea è all'origine etimologica del termine inglese "Easter" e le celebrazioni in suo onore includevano la decorazione di

uova che venivano poi seppellite nei campi per garantire raccolti abbondanti.

Le tradizioni celtiche, invece, incorporavano l'uovo nei rituali di Beltane, festa che segnava l'inizio dell'estate: le uova, simbolo di potenza e di promessa, erano utilizzate in pratiche divinatorie e come talismani.

Nell'Europa dell'Est le uova erano **decorate con simboli solari e lunari** o forme geometriche che rappresentavano le forze della natura, contenevano un linguaggio simbolico complesso legato ai cicli naturali e alle forze cosmiche. Tali disegni si sono poi evoluti nelle elaborate decorazioni geometriche "pysanky" e con simboli cristiani impressi mediante la tecnica del *batik* a cera.

La transizione dal simbolismo pagano dell'uovo a quello cristiano

Con l'avvento del Cristianesimo, la transizione dal simbolismo pagano dell'uovo a quello cristiano non avvenne in modo brusco, ma graduale: il passaggio dal significato di fertilità naturale a quello di resurrezione spirituale **riflette una**

continuità simbolica pur nella trasformazione del significato.

Le prime comunità cristiane a introdurre le uova nelle celebrazioni pasquali si trovavano **in Mesopotamia e in Siria**, dove le uova venivano colorate di rosso per ricordare il sangue di Cristo. Con il passare dei secoli, alcune antiche tradizioni si cristallizzarono e poiché, durante il periodo quaresimale, il consumo di uova era proibito dalla Chiesa, quelle prodotte in tale periodo venivano conservate e, una volta giunta la Pasqua, decorate e regalate come segno di gioia e celebrazione.

In epoche più recenti, si narra che, a Versailles, **Luigi XIV**, durante le festività pasquali, regalasse uova ai suoi cortigiani e organizzasse nei giardini vere e proprie cacce al tesoro. Sembra inoltre che sia stato lui il primo a far realizzare un uovo di cioccolato per la Pasqua. Tra



l'altro, all'inizio del **1800**, proprio a **Parigi** furono trovati i primi stampi metallici ovoidali, segno tangibile della presenza delle uova di cioccolato. Memorabili, ma non gastronomiche, restano anche le uova capolavoro dell'orafo **Peter Carl Fabergé** commissionate dallo zar **Alessandro III** come segno d'amore per la moglie **Maria Fëdorovna**.

La nascita dell'uovo di cioccolato

La diffusione e trasformazione dell'uovo pasquale in dolce di cioccolato **prodotta in serie si deve alle aziende inglesi J.S. Fry & Sons' e Cadbury** che, alla fine del 1800, le riempivano con creme e praline. Inoltre, **anche alcune innovazioni tecnologiche favorirono la lavorazione del cacao**, rendendolo più malleabile e adatto alla modellazione, come la pressa idraulica, che estraeva il burro di cacao, inventata dal chimico olandese **Van Houten** nel 1828. Pure l'industrializzazione del XIX secolo favorì la produzione **su larga scala di uova di cioccolato a prezzi accessibili** e l'emergere di una classe media con maggiore potere d'acquisto creò un mercato per dolci elaborati e decorativi.

In Italia, le prime uova industriali si devono a Casa Sartorio, azienda torinese che ai primi del 1900 diede vita a una macchina che produceva uova dove poter inserire piccoli regali, elemento che è caratteristico del prodotto italiano. Attualmente, l'uovo di Pasqua rappresenta un mercato significativo per l'industria dolciaria, con **una produzione annuale di oltre 31.000 tonnellate**, ma oltre a ciò, per i *gourmand*, si trovano in vendita **ottime uova realizzate artigianalmente** da pasticciere e maestri cioccolatieri che raggiungono picchi di qualità con creazioni uniche prodotte con ricercati cru, raffinate decorazioni che arrivano fino al *design* contemporaneo o contenenti regali personalizzati. Le nuove tendenze includono uova di cioccolato monorigine, biologiche, ripiene di pralinati, creme o arricchite con la frutta secca della tradizione italiana



come nocchie piemontesi, o mandorle e pistacchi siciliani.

Anche il comparto del lusso e della moda, affacciato già da qualche tempo al mondo dolciario, presenta ogni anno uova preziose prodotte **in edizione limitata** dai migliori maestri cioccolatieri del mondo, utilizzando cru di fondente selezionatissimi, decorazioni lussuose e dal *design* molto sofisticato. Da **Giorgio Armani**, con le sue uova da cru speciali elegantemente logate, fino a **Louis Vuitton**, che quest'anno ha realizzato il dolce tipico pasquale ispirandosi a una

delle sue borse iconiche, l'uovo di Pasqua è ormai diventato **anche un prodotto di lusso**.

Nato come simbolo pagano di fertilità e poi emblema cristiano di resurrezione, si è evoluto fino a diventare una raffinata espressione dell'arte dolciaria: la sua capacità di rinnovarsi e adattarsi alle diverse epoche ne garantisce la persistenza come elemento centrale della celebrazione pasquale, unendo il piacere gastronomico al significato simbolico e spirituale.

Laura Spini



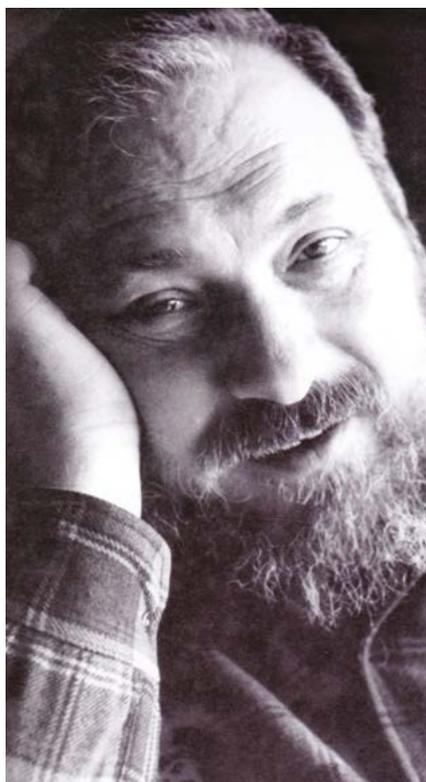
Bepo Maffioli. Genio eclettico, non solo in cucina

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un ricordo
del poliedrico
ambasciatore
della terra trevigiana
a cento anni
dalla nascita.*

Bepo Maffioli



Vi sono personaggi che sono autentiche sfide entro cui riassumere i contorni di un ritratto composto da svariate sfumature. **Uno di questi è Bepo Maffioli**, un ambasciatore della terra trevigiana con il passaporto senza frontiere. Il 28 aprile ricorre il centenario della nascita, ma **lo stesso 2025 coincide anche con il quarantennale della scomparsa**, avvenuta prematura a sessant'anni.

Annusa di cucina ancora adolescente, frequentando, nei pomeriggi, il solaio di **nonno Giuseppe**, dove scopre vecchi ricettari di famiglia, libri e riviste che lo incuriosiscono a viaggiare di palato e fantasia in un mondo che andava oltre a quello del desco quotidiano. **Talento eclettico sin da subito, con la parallela passione per il teatro** trasmessagli da **mamma Pia**, tanto che si destreggia a scrivere copioni teatrali che poi otterranno un discreto successo.

Maestro elementare, avrà tra i suoi primi allievi un certo **Giancarlo Pasin**, il quale poi, nella vita adulta, diventerà **uno dei più appassionati ambasciatori del radicchio trevigiano** in Italia e all'estero. Come sono le *sliding doors* della vita. Passati trent'anni dal loro rapporto tra cattedra e banco elementare, il nostro viene a sapere che, in quel di Dosson di Casier, pochi passi fuori Treviso, ha da poco aperto una trattoria dalla mano felice. L'insegna recita **"Alla Pasina"**, omaggio alla **signora Pasin, alias Teresa**, che con il suo sorriso era calamita disarmante nel coinvolgere il visitatore di passo a provare le delizie che provenivano dalla cucina. **Dopo una prima occhiata, il maestro culinario salta il banco ed entra a tiro di fornelli**, come fosse di casa, da sempre. **I due si riconoscono all'istante**, li accompagnerà un sodalizio che rimarrà immutato nel tem-

po. È lo stesso Maffioli ad affibbiare a Pasin il soprannome di **"AlsaQuerci"**, per la sua curiosità di andare ad annusare le pignatte altrui quando era in trasferta, ospite dei vari eventi a trazione radicchiosa. **"AlsaQuerci"**, poi divenuto un **premio valoriale**, voluto dal Rotary di Treviso a ricordare la figura di Pasin, dopo la sua scomparsa, omaggio a giovani cuochi di talento della Marca Trevigiana nel terzo millennio.

*L'ideale sintesi tra la passione
del cuoco per diletto e il cronista*

Uno scambio reciproco di tecniche ed emozioni che si declinava su vari piatti. Un esempio per tutti la classica **pasta e fagioli**, un piatto apparentemente immutabile, ma che, servito al tavolo di "un certo" **Indro Montanelli**, un toscannaccio che non si tratteneva da battute fuori spartito, gli fece commentare: **"ho mangiato un piatto così buono che sembrava cioccolata**, anche se, in verità, era proprio pasta e fagioli". Maffioli abbandona dopo pochi anni la cattedra elementare, ma non la passione di coinvolgere il prossimo nelle sue svariate avventure. **Inizia a collaborare con "La Cucina Italiana"**, titolare di diverse rubriche, non solo di recensione di ristoranti, ma anche di ritratti, per esempio **"Gentleman chef"** in cui **racconta la passione culinaria di personaggi altrimenti insospettabili**, con qualche eccezione, come **Aldo Fabrizi**, fratello dell'altrettanto celebre **Sora Lella**. Prima dell'intervista aveva fatto un favore per la cucina della famiglia di cui era ospite a Roma, preparando un menu in cui la cipolla era presenza non certo secondaria. **Per celarne gli effluvi residui, cer-**

ca di mascherare il tutto con discrete dosi di lavanda. Ma qui lasciamo la penna al protagonista. **“Lei sa di lavanda, per fortuna che non dobbiamo sederci a tavola”**, questo il saluto d’esordio, ma il seguito confortante, **“il commendator Fabrizi, con il suo fiuto infallibile, sotto la lavanda intuì il mio genuino odor di cipolla”**, facilitò poi tutto il dialogo a seguire, compresa la condivisione di un piccolo segreto della sua amatriciana, tanto che **“i pomodori devono cuocere poco, non disfarsi completamente, ma ridursi in fiocchi, come foglie di papaveri”**. Un’ideale sintesi tra la passione del cuoco per diletto e il cronista che ne raccoglie le emozioni.

Altro quadretto intrigante quello dedicato al conte **Giovanni Nuvoletti, già Presidente della nostra Accademia** tra il 1983 e il 1993, cui è dedicato un premio annuale per chi valorizza al meglio la buona cucina tradizionale. Maffioli è ospite nella sua bella villa nella mantovana Gazzuolo. **Nota alcune insolite zucche coltivate nel giardino.** Sono omaggio di suore missionarie in Polinesia e Nuvoletti **le riserva ai suoi amici**, ma a una condizione, **che vengano accettate rigorosamente ripulite dai semi.** Perché omaggiare il frutto, cioè la zucca, è una cosa; il suo seme, con la coltura conseguente replicabile, ben altra faccenda. Un Nuvoletti ironico senza frontiere quando presenta a Maffioli **una delle sue ricette più amate “la granceola alla Radetzky”**, anche se “in verità non le ha inventate il feldmaresciallo austriaco, ma sono opera mia”. Un curioso *melting pot* di mare (le grancevole) e di terra (ritagli di vitello) abilmente mixati con panna, Cognac, una salsina di uova e mostarda.

Maffioli ha guidato la Delegazione accademica di Treviso che, nel ventennale della scomparsa, gli ha dedicato un dovuto omaggio, con vari testi, in cui emergono ricordi e testimonianze dei molti che lo hanno conosciuto. Uno per tutti



Celeste Tonon, il suo locale diventato solido punto di riferimento alle falde del Montello. **“Andavamo a casa sua con le pignatte, anche a mezzanotte, per fargli assaggiare le nostre ricette”**, ma la cosa era ricambiata, con il Maestro “che irrompeva come un turbine nelle cucine, tanto da far tremare i cuochi in attesa della sua ‘pagella’, tanto da non avere remore a sporcarsi la barba e i vestiti con le varie salse”, fino al punto di arrivare “a immergere cucchiari, mestoli, ma anche un dito per assaggiare tutto”. Un apparente fuori programma inaccettabile per i rigidi dettami di **Monsignor Della Casa**, ma che, in realtà, **“lo rendevano unico e familiare per tutti noi”**.

Un’antologia di personalità contenute in un solo volto

Nel 1975 Maffioli fonda la sua creatura, **“Vin Veneto”**, ora condotta dal suo allievo **Annibale Toffolo** come “Taste Vin”. **L’editoriale del primo numero** sempre coerente con una missione di vita sen-

tita come pochi. **“Mi sento come il buon Noè, chiamato a conservare tradizioni, genuinità**, in un mondo che sta affogando nelle sofisticazioni, nell’inquinamento della natura, nella rimozione della tradizione”. Un impegno sentito come una sorta di “apostolato nel difendere quelle tradizioni che la saggezza dei secoli è andata creando e che la delinquenziale stupidità di pochi anni sembra voler cancellare”. Il boom economico la fa da padrone e la rincorsa verso la modernità rischia di far perdere quelli che sono i fondamentali su cui si basa una società. Maffioli, quindi, **anticipatore di sensibilità e attenzioni che sono diventate poi diffuse decenni dopo.** Su di lui l’antologia potrebbe continuare a iosa. Pioniere, assieme a nomi quali **Dino De Poli** e **Bepi Mazzotti**, nel dare vita al **primo Festival di una Cucina, quella trevigiana, nel 1959.**

A valorizzare il **radicchio rosso** con la sua impareggiabile sintassi, posto che **“sembra proporre naturalmente, per forma e colore, l’arte dei maestri vetrai di Murano”**. Un’antologia di personalità contenute in un solo volto, iconico. Come non ricordarlo anche nelle sue **interpretazioni cinematografiche**, non solo culinarie, una per tutti il cuoco de **“La grande abbuffata”**, ma anche di schietta umanità come il mutilato di guerra ne **“Il commissario Pepe”** con **Ugo Tognazzi** o il camionista veneto “superschell” accanto a **Giancarlo Giannini** ne **“Il bestione”**.

Al di là di un’antologia tutta da scoprire, di Maffioli va ricordata questa esortazione, rivolta agli amici cuochi e ristoratori, rimasti incerti sul come affrontare le sfide della modernità, a quel tempo rappresentata dalla *nouvelle cuisine*: **“Le vere trattorie testimoni di un territorio e delle sue storie non si devono preoccupare. Riacquisteranno il loro prestigio. Conservino quindi il loro patrimonio e la gente sarà loro eternamente riconoscente per essere rimasti fedeli a se stessi”**.



Il convivio pasquale tra mito e rito

di Sergio d'Ippolito

Delegato di Crotona

L'intreccio tra sacro e profano, tra cristiano e pagano, tra ebraismo e culti mediterranei.

Nei rituali pasquali l'alimentazione, in modo particolare, si viene a intrecciare continuamente con la mitologia, pagana, cristiana o ebraica che sia. Lo stesso sacrificio dell'agnello attraversa, trasversalmente, tutte le culture mediterranee.

Da quella mesopotamica alla greca, dalla cristiana alla giudaica e fenicia, il sangue dell'animale sacrificato ha, insieme, un valore purificatorio e propiziatorio. "Ecco l'agnello di Dio - esclama **Giovanni il Battista** -, ecco colui che lava i peccati del mondo", riferendosi al **Gesù "sotiros"**, al Gesù salvatore dell'umanità. Tra gli animali domestici, l'agnello era quello che maggiormente rispondeva ai canoni sacrificali, così mansueto e senza difese, senza artigli e senza corna, era ritenuto ideale per gli altari votivi.

Il cibo pasquale, alimento devozionale per eccellenza

Il cibo pasquale, quale alimento devozionale per eccellenza, viene a gettare **un ponte tra mito e rito**, mettendo in luce l'intreccio, fecondissimo, tra sacro e profano, tra cristiano e pagano, tra ebraismo e culti mediterranei.

A ben riflettere, la festività pasquale ha tutte le caratteristiche delle mediterrane

festive di primavera, plasmate, influenzate dal dramma di "morte-rinascita" insito nelle leggi di Madre Natura. Pensiamo al mito, fortemente radicato nella cultura mediterranea, **del dio che muore e rinasce**, come l'anatolico Attis o il fenicio Adone: due divinità perite di morte violenta, dal cui sangue versato risorgerà la vita. L'analogia con il mitologema salvifico della Pasqua cristiana è quasi impressionante. Sarà proprio sul retaggio di questi antichissimi culti agrari che il popolo ebraico indirà la festa di Pesah, coincidente con il primo plenilunio successivo all'equinozio primaverile. Una festività che celebra, dunque, il pas-

saggio dall'inverno alla primavera: la parola 'pesah' vuol dire "passare oltre".

Come tutti i riti di passaggio, anche la Pesah era caratterizzata da offerte e sacrifici al dio, tra cui l'immolazione degli agnelli appena nati. Un'usanza, questa, **ripresa e cristianizzata nell'Antico Testamento**. Il libro dell'Esodo fa chiaro riferimento al sacrificio di "un agnello maschio, nato nell'anno", da immolare al quattordicesimo del mese di Nisan, ossia dopo l'equinozio di primavera, tra marzo e aprile. "In questa notte ne mangeranno la carne arrostita al fuoco: la mangeranno con azzimi ed erbe amare", scandisce il Signore a Mosé e ad Aronne.



Da allora, saranno questi i cibi rituali della cena pasquale ebraica o 'haggadah'. Il sangue dell'agnello sacrificato, contrassegnando le abitazioni degli ebrei, segnerà la salvezza del popolo d'Israele in terra d'Egitto.

A proposito dell'“agnus dei”, il Signore si raccomanda di non spezzarne alcun osso, ma di arrostitirlo intero “con la testa, le gambe, le viscere”. Mai la parola di Dio sarà più esplicita di così in campo culinario! Per quanto riguarda la tradizione del pane azzimo, va fatta risalire anch'essa ad antichi culti agrari pre-cristiani. In particolare, questa va ricollegata a una festa della mietitura in voga nella terra di Canaan, durante la quale era uso nutrirsi di pane del nuovo raccolto, non fermentato. Mentre, secondo la versione cristianizzata, durante la fuga dall'Egitto gli ebrei non avrebbero avuto il tempo di far lievitare il pane, per cui lo avrebbero mangiato azzimo.

Le erbe amare, invece, verrebbero a interpretare le sofferenze patite dal popolo ebraico durante la schiavitù in Egitto. Va, comunque, ricordato come la raccolta delle erbe rientri tra i principali e più caratteristici rituali di primavera del mondo mediterraneo. Ancora oggi, **nelle zone interne della Campania, è d'uso introdurre il pranzo pasquale con una minestra di erbe campestri o selvatiche**. Inoltre, dalle tavole del nostro Sud sono **immancabili le torte dolci e salate rigonfie di uova, come il “casatiello”, il “tortano”, la “pizza piena”, la pastiera**.

L'uovo è il più antico simbolo vitale della storia dell'umanità

L'uovo, ricordiamo, è il più antico simbolo vitale della storia dell'umanità. “*Omne vivum ex ovo*”, “Tutto ha inizio dall'uovo”, recita un antichissimo proverbio vedico. Per i popoli antichi, l'uovo era simbolo di fecondità e di vita, per cui veniva consumato per celebrare l'arrivo della primavera, della rinascita del ciclo vegetativo.

Secondo **Mircea Eliade**, storico delle religioni, **l'uovo sarebbe l'archetipo**



della Creazione. Nelle catacombe romane sono state rinvenute uova di marmo, simbolo della rinascita del defunto.

Secondo la mitologia cristiana, l'uovo si viene a configurare come il simbolo stesso della resurrezione divina. La devozionalità cristiano-ortodossa attribuisce un'enfasi particolare alla decorazione e alla benedizione delle uova pasquali, preservandone il profondo significato sacrale. Le mitiche uova dipinte di rosso, simbolo della Pasqua greco-ortodossa e russa, hanno, insieme, un valore propiziatorio, beneaugurante e apotropaico, retaggio di remotissimi culti primaverili.

Un forte simbolismo è incarnato anche dalla colomba, altro elemento ineludibile della Pasqua cristiana, consumata, di solito, a fine pasto, sotto forma di morbido dolce.

Nell'antichità pagana, come ricorda **Alfredo Cattabiani** nel suo *Volario*, partecipava degli attributi della Grande Madre, dell'amore e della fecondità. Per Greci e Romani era anche l'ideogramma della pace, della purezza dei costumi, della semplicità, della fedeltà coniugale.

Nel Medioevo prevalse il simbolismo della colomba come Spirito Santo, già presente, del resto, nel Vangelo di Giovanni, dove si narra che il Battista vide scendere questo volatile sul capo del Cristo mentre lo battezzava nel fiume Giordano.

Il rituale del banchetto di Pasqua si stempera così in una quotidianità fatta, insospettabilmente, di miti e di riti antichissimi che si perdono nella notte dei tempi, tra pagano e cristiano, tra sacro e profano.





Ova murine e cucchitelle, simbolo della pasticceria locale

di Matteo Pillitteri e Antonietta Garaffa

Accademici di Sciacca

*Due dolci tipici
di Sciacca,
"così duci
da Bataranni".*

Sciacca è una ridente cittadina affacciata sul Mar Mediterraneo, nella provincia di Agrigento, che vanta una ricca storia culturale e una peculiare tradizione gastronomica e dolciaria.

La città ha avuto storicamente **una propensione alla produzione di dolci e ogni festa ha il suo peculiare aspetto**

gastronomico, frutto della ricchezza di prodotti che offre il territorio: farina, mandorla, pistacchio, miele, cannella, ricotta. Tutti prodotti che rappresentano gli elementi principali nella preparazione di molti dolci siciliani.

*La tradizione dolciaria
trova origine nel grande
monastero della città*

La tradizione dolciaria di Sciacca trova origine nella famiglia contadina e **nel Monastero di Santa Maria dell'Itria, detto Badia Grande (in dialetto Bataranni)**, il complesso monumentale più imponente della città, dove le suore, in particolare

quelle di clausura, oltre che alla preghiera e alla contemplazione, si dedicavano alla preparazione di dolci, **delle cui ricette erano alquanto gelose**, tanto che molte di esse sono andate perdute. Le suore, un tempo, erano le uniche a cimentarsi nella preparazione di dolci; li vendevano solo ai signori benestanti che potevano permetterseli, così da poter provvedere ai propri bisogni e al sostentamento del Monastero.

A questo monastero sono legate due produzioni dolciarie tipiche saccensi, **le ova murine e le cucchitelle**, simbolo della pasticceria locale, e che allora costituivano il mezzo di comunicazione tra chi dentro realizzava i dolci e chi fuori li acquistava, attraverso la "ruota", dando al prodotto valore identitario, anima e storia.





Specialità tutt'oggi apprezzate e ricercate e che ora vengono prodotte dalle famiglie e dalle abili mani dei pasticciere.

Le monache di clausura idearono una variante del cannolo

Le *ova murine*, **crespelle al cacao chiuse a cannolo**, sono nate quando le monache di clausura, intorno al XVII secolo, idearono una variante del cannolo. Si narra che ebbero origine per omaggiare **Carlo V d'Asburgo** durante una sua visita. Poiché era estate e la produzione di ricotta era limitata dalla siccità, che colpiva le greggi, le suore idearono una versione alternativa al cannolo di cui il re andava ghiotto.

La cialda tradizionale fu sostituita con una crêpe scura alle mandorle e la farcitura con la crema di latte. Un delicato equilibrio di tali ingredienti, nella loro semplicità, dal sapore mediterraneo. La ricetta è stata tenuta gelosamente conservata, mettendo a dura prova le capaci-

tà di chi si voleva cimentare a replicarla. **Il nome ova murina** probabilmente deriva dalla **somiglianza del dolce con la murena**, un pesce molto presente nel mare di Sciacca, con la pelle di colore bruno screziato con macchie gialle e con una carne bianchissima.

A Sciacca esistono **diverse ricette tramandate**, perché ogni famiglia, alla ricetta madre, apporta alcune varianti. **Ne proponiamo una versione** i cui ingredienti principali sono: mandorle, *zuccata* (confettura di zucchine siciliane), crema di latte, cioccolato fondente, uova, cacao e cannella; ben dosati per un delicato equilibrio di sapori.

Le mandorle vanno sgusciate, non pelate, e messe a tostare in una padella a fuoco basso, poi tritate; le monache lo facevano con il mattarello su un piano, così che risultassero pezzi imperfetti. Per la confettura di zucchine siciliane, la zuccina va pulita, sbollentata, passata con il passaverdure a fori larghi e preparata con le normali procedure: per 1 kg di zucchine 800 g di zucchero, succo di mezzo limone, si fa addensare sul fuoco e raffreddare. In ultimo, la preparazione

della crema di latte, che, quando è pronta, va versata su un piatto piano e lasciata raffreddare.

Per la preparazione delle *crêpe*, per ogni uovo unire 40 g di mandorle, 1 cucchiaio di zucchero, cannella a piacere, 1 cucchiaino di cacao, mescolare. Ungere un padellino antiaderente con olio d'oliva, versare un mestolino d'impasto, fare cuocere solo da un lato in modo da creare una sfoglia. Assorbire l'eventuale unto in eccesso e farcire con la crema, la zuccata, il cioccolato a pezzetti e una spolverizzata di cannella. Arrotolare e servire preferibilmente in giornata per la sua elevata delicatezza.

Le "cucchitelle" furono preparate per la prima volta intorno al 1380

L'altro dolce tradizionale delle monache della Badia Grande è costituito dalle **cucchitelle**, preparate per la prima volta intorno al 1380. Si tratta di **piccoli bocconcini a base di pasta di mandorle, farciti con la zuccata, a forma di mezzo cucchiaino**, da cui deriva il nome. La ricetta è stata fatta propria e divulgata da "**Donna Maridda**" che, da fanciulla, essendo orfana, viveva dalle suore. Da grande, nel periodo del secondo dopo guerra, nella propria bottega sita in Piazza Matteotti, avviò il laboratorio dolciario e iniziò a creare i suoi profumatissimi dolci.

Tritava le mandorle spellate con il pestello, le univa alla farina, all'albume d'uovo, allo zucchero, formando una pasta morbida che faceva riposare nei cassetti di legno di una grande mada; custodiva in grandi barattoli di porcellana la *cucuzzata* che sarebbe diventata il cuore di questi deliziosi pasticcini. L'impasto veniva diviso in tanti piccoli tocchetti dalla grandezza del dorso di cucchiaino, ponendo al centro di ognuno di essi la *cucuzzata*, richiudendoli poi come uno scrigno e, disposti su una teglia, cotti al forno a media temperatura fino a doratura. Appena fredde li decorava versando sopra la glassa di zucchero.



I piatti regionali tipici della Pasqua

di Luigi Zaccagnini, *Delegato di Bucarest*
e Angelo Sinisi, *Accademico di Bucarest*

*Un momento
di convivialità e un forte
legame con le tradizioni
del passato.*

La Pasqua porta con sé una ricca tradizione culinaria che varia da regione a regione; tuttavia **tre ingredienti principali** accomunano la cucina pasquale italiana: **l'agnello, le uova sode e il formaggio**. Questi simboli di rinascita e abbondanza si ritrovano in molte preparazioni locali, ognuna con una storia e un significato particolare.

Le tradizioni culinarie della Pasqua affondano le radici nella cultura cristiana e, prima, nei riti pagani della fertilità e del rinnovamento.

L'agnello, simbolo cristiano del sacrificio di Cristo, era già presente nei banchetti

pasquali ebraici; le uova, invece, rappresentano la rinascita e la nuova vita, un concetto diffuso in molte culture antiche; il formaggio, soprattutto quello di pecora, ha sempre avuto un ruolo fondamentale nelle festività contadine, segnando la fine dell'inverno e l'inizio della stagione agricola.

Nei tempi antichi, la Pasqua era vissuta in modo molto più comunitario rispetto a oggi, **le celebrazioni erano strettamente legate ai cicli agricoli e alla fine del rigido inverno**; le famiglie si riunivano nei cortili delle case contadine o nelle piazze dei piccoli borghi per condivi-





dere pasti abbondanti, spesso preparati collettivamente. Il pane e il vino avevano un ruolo centrale nei riti pasquali, così come l'agnello, che veniva spesso arrostito all'aperto su grandi spiedi.

Dal Medioevo a oggi

Durante il Medioevo, **i monasteri** offrivano cibo ai poveri e **preparavano dolci e pani speciali per l'occasione**; i nobili, invece, organizzavano banchetti sfarzosi, con piatti elaborati che esaltavano la ricchezza della loro tavola. In molte zone d'Italia, la Quaresima era rigidamente osservata con un'alimentazione frugale e priva di carne, quindi la Pasqua rappresentava un momento di grande festa, pur nel rispetto della sobrietà e nel rifiuto dell'opulenza.



Oggi la Pasqua, pur mantenendo molte delle tradizioni culinarie di un tempo, viene vissuta in modo diverso rispetto al passato: se un tempo le famiglie preparavano i piatti con ingredienti locali e spesso autoprodotti, oggi la globalizzazione ha portato a una maggiore disponibilità di prodotti industriali, facilitando la preparazione di alcune ricette tradizionali.

Molte famiglie continuano a rispettare la tradizione di cucinare insieme piatti come il casatiello, la pastiera o la torta pasqualina, mantenendo vivo il legame con la storia e la cultura locale. Inoltre, mentre un tempo la Pasqua era prevalentemente una festa religiosa e comunitaria, **oggi ha assunto anche un carattere più commerciale**, con la diffusione di uova di cioccolato e colombe pasquali di produzione industriale. Nonostante ciò, in molte regioni si cerca ancora di preservare la tradizione artigianale, con pasticcerie e forni locali che ripropongono le antiche ricette.

I piatti tipici dal Nord al Sud d'Italia

In Valle d'Aosta, la **"seupa à la vapele-mentse"** è una ricca zuppa a base di pane, fontina e brodo di carne. Era un piatto contadino che garantiva sostanza nei

giorni di festa. Nella regione si prepara, già dalla sera del Sabato Santo, anche la **torta salata di Pasqua**, ricca di erbe primaverili, coltivate o selvatiche.

In Piemonte, la **"torta pasqualina piemontese"** è simile alla versione ligure ma con l'aggiunta di ingredienti locali come il raschera. Trae origine dalla tradizione medievale dei monasteri, che usavano le torte salate per celebrare la fine della Quaresima. Una torta diffusa nel Monferrato, quella pasquale di castagne secche, le ultime della stagione autunnale, ormai al limite della conservazione.

La triade ligure del pranzo pasquale è rappresentata da cibi tipici della "cucina del ripieno": **le lattughe ripiene, la cima e la torta pasqualina**, una sfoglia ripiena di bietole, ricotta e uova che risale al XV secolo e che era un piatto di lusso preparato per celebrare la Resurrezione. **In Lombardia** sono di prammatica le **torte d'erbe spontanee, di carciofi e di riso**. Caratteristica, a Como, **la resta**, il cui nome sembra derivi da *resca* o *liscia* (spiga di grano), la cui immagine è incisa sul dorso del dolce.

La "fugassa veneta" deriva dalla nobilitazione del pane, che unito a burro, uova e miele (o zucchero), dà vita a un dolce soffice e leggero. Tipica della primavera, anche la **"frittata con i bruscardoli"**, preparata con i germogli di luppulo selvatico.

Il dolce di Pasqua per eccellenza, nel Friu-



li-Venezia Giulia, e **in particolare a Gorizia, è la gubana**, una delicata pasta sfoglia con un ricchissimo ripieno di frutta secca, uvetta, miele, cannella, noce moscata, pepe, chiodi di garofano, succo di agrumi, aromi alcolici il cui dosaggio è il segreto di ogni famiglia.

In tavola non solo agnello

In Emilia-Romagna troviamo in tavola l'agnello arrosto e la **"torta di riso pasquale"**: una delizia dolce a base di riso, latte e mandorle che deriva dalla cucina medievale bolognese.

Un piatto che affonda le radici **nella pastorizia toscana** è **"l'agnello al forno con patate"**, mentre la **"schiacciata di Pasqua"**, un pane dolce profumato all'anice,

era consumata già nel Rinascimento. **Marche e Umbria** hanno in comune, nella festività pasquale, **la preparazione delle cresce**. La **"pizza di formaggio"** è un lievitato ricco di pecorino e parmigiano ed è documentata nei banchetti rinascimentali per celebrare la fine della Quaresima.

Caratteristica della colazione di Pasqua è, **nel Lazio**, la profumata **coratella con i carciofi**, realizzata con le interiora dell'abbacchio.

L'"agnello cacio e ova", un piatto tradizionale che unisce carne d'agnello, formaggio e uova, **è presente da secoli sulle tavole abruzzesi e molisane**. Formaggio e uova anche nei piccoli calzoni ripieni, i **"fadoni"**, documentati già nei ricettari del XVI secolo.

La pastiera più famosa è **quella campana**, che conclude il pranzo pasquale ini-

ziato sbocconcellando l'altrettanto famoso **casatiello**.

L'"agnello al forno con i lampascioni", un piatto dal sapore deciso grazie all'uso di questi bulbi selvatici, è **una tradizione pasquale pugliese** molto antica. Così come quella della **Basilicata** dell'**"agnello alla lucana"**: insaporito con spezie e peperoni cruschi, ha origini nella tradizione pastorale locale.

In **Calabria**, la **"cuzzupa"**, che deriva da antiche usanze greco-bizantine, è un dolce pasquale a base di uova e zucchero. Ricca di ricotta e canditi - simboli dell'opulenza della tradizione dolciaria isolana - è la **"cassata siciliana"**. Molto particolare l'**"agnello pasquale di Favara"**, un comune dell'Agrigentino, realizzato con pasta di pistacchio ricoperta di pasta di mandorle.

In **Sardegna** la Pasqua si festeggia anche con l'**"agnello con carciofi"** e i **"pardulas"**: dolcetti di ricotta e zafferano, già consumati nell'epoca nuragica come segno di buon auspicio.

Pur evolvendosi nel tempo, la Pasqua italiana continua a rappresentare un momento di convivialità e un forte legame con le tradizioni del passato.

È un'occasione per riscoprire sapori autentici e tramandare usanze di generazione in generazione, a dimostrazione del fatto che la convivialità non richiede necessariamente ingredienti costosi o ristoranti di alto livello: spesso, con tre soli elementi principali - agnello, uova e formaggio - è possibile creare **una grande varietà di piatti**, mantenendo vivo il patrimonio gastronomico della nostra cultura.

Luigi Zaccagnini, Angelo Sinisi



Kodinze e kodinzon

di Bruno Calamina

Accademico di Belluno-Feltre-Cadore

Prodotti tipici del territorio montano dolomitico, oggi sono tornati in auge.

Molti di coloro che abitano ai piedi delle Dolomiti, e all'interno di quello che sarebbe poi diventato il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, fin da piccoli sono stati abituati, nei giorni di festa, a lunghe ed estenuanti camminate che, negli anni passati, presentavano non poche difficoltà anche a causa di un vestiario pesante e scarponi coi *cialt* (molto simili a ferri di cavallo, con quattro ramponi che venivano saldati alla suola con poderose viti dopo aver eliminato il tacco)... e poi la merenda con il pane del giorno prima, salame e formaggio e solo qualche rara volta prosciutto cotto che, immancabilmente, dopo ore in fondo allo zaino, diventava cotto due volte. Oggi tutto questo, pur essendo passata solo una cinquantina d'anni, è diventato preistoria: il vestiario è super tecnologico, leggerissimo e traspirante e, raggiunta la meta, il pranzo in rifugio con un menu sempre più turistico e meno montanaro. Va detto, però, che durante l'escursione, oggi, si fa grande uso anche di integratori e barrette energetiche che di sicuro sono in grado di fornire l'energia al momento giusto, tuttavia, a pensarci bene



e tuffandoci indietro negli anni, c'era già nel territorio qualcosa di molto simile a questi nuovi ritrovati super tecnologici dell'industria: le *kodinze* e il *kodinzon*.

Sottili fettine di mela sbucciata

Le *kodinze* o *coinze*, a seconda della parlata dialettale nelle varie valli bellunesi e che **sta a significare spicchio**, altro non sono che sottili fettine di mela sbucciata, in genere delle **varietà autoctone della rosetta o del pom prussian**, che vengono stese su telai per poi esser **essiccate lentamente al sole**, mantenendo in tal modo intatti sapore e valori energetici, ma con un peso ovviamente ridottissimo. Va ricordato che le *kodinze* hanno avuto **un momento di massima notorietà nazionale** quando **un grandissimo alpinista spiegò** che, nelle sue imprese himalayane, non poteva mancare questo prodotto, che gli garantiva a suo parere **buon supporto energetico, ricordandogli i sapori di casa**, e che si procurava proprio da una piccola azienda artigianale della zona pedemontana. Da quel momento fu vero trionfo, tanto da spingere piccole realtà economiche locali a cimentarsi nella loro produzione e vendita. Va ricordato anche

che **per ottenere 1 kg di *kodinze* servono ben 8 kg di mele fresche**.

Il kodinzon è una purea ottenuta dalla cottura delle mele

Un po' diversa è la storia del *kodinzon*, che altro non è che una purea ottenuta dalla cottura delle mele, dopo che sono state ovviamente lavate e sbucciate, **della varietà questa volta renetta e ferro cesio**, e che poi viene asciugata ed essiccata per essere successivamente tagliata a fettine o **piccoli parallelepipedi**, molto ben conservabili e pronti per esser mangiati e in qualche caso **anche utilizzati per aromatizzare il vin brulé** o in granella da sistemare sopra i dolci. Va ricordato che sia le *kodinze* sia il *kodinzon* sono **prodotti** in qualche modo **tutelati e inseriti fra i "Sapori delle Dolomiti"** e nella stessa "Carta Qualità del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi". Da una quindicina d'anni, inoltre, per suggellare il riconoscimento Unesco alle Dolomiti e al Parco delle Dolomiti Bellunesi, i maestri pasticceri del territorio hanno realizzato **la torta kodinza** utilizzando questo prodotto tipico assieme al mais sponcio, altra eccellenza della provincia, secondo una ricetta codificata e comune.



A tavola con i Florio

di **Attilio Borda Bossana**

Delegato di Messina

La saga di una famiglia di geniali imprenditori.

Le collezioni ceramiche 1900-1940 è il titolo della **mostra curata da Marella Ferrera, Vincenzo Proffetto, Antonino Lo Cascio** ospitata sino al 25 maggio, nel centro storico di Catania, a Palazzo Biscari, simbolo del Barocco siciliano. La mostra ha un percorso espositivo che celebra la maestria artigianale della *Manifattura Ceramica* dei

Florio, che si cimentarono anche in questa avventura produttiva. **I pezzi selezionati sono esposti su una suggestiva tavola apparecchiata** dove si ammirano le ceramiche che hanno coniugato gli stili iconici di un'epoca d'oro, tra liberty ed estetismo inglese. La *Manifattura Ceramica Florio*, una delle più importanti realtà industriali siciliane dei primi del Novecento, è stata tra le espressioni imprenditoriali moderniste con cui la grande famiglia Florio si impose nel contesto economico e culturale della Palermo del tempo.

Esempio del fascino che il nome Florio continua a esercitare nel sentimento collettivo, l'esposizione ha messo in luce un particolare aspetto delle vicende della famiglia, che hanno avuto **una re-**

cente attenzione mediatica letteraria e televisiva, a volte romanzata, sulla parabola siciliana della loro imprenditorialità.

Il rapporto intenso con la cucina, gli alimenti e le atmosfere della tavola

I recenti libri di **Stefania Auci** *I Leoni di Sicilia* e *L'inverno dei Leoni* e soprattutto la riduzione televisiva italiana, diretta da **Paolo Genovese**, hanno fatto conoscere le tumultuose vicende private dei Florio, con sullo sfondo gli anni più inquieti della storia italiana, dai moti del 1818 allo sbarco di **Garibaldi** in Sicilia. Ne è emerso anche il loro rapporto, inconsueto ma intenso, con la cucina, gli alimenti e le atmosfere della tavola. **La serie "I Leoni di Sicilia"** non solo narra la straordinaria ascesa della famiglia, ma **ne svela anche i segreti culinari**, i piatti delle loro tavole con la ricostruzione di quelli storici, che sono stati elaborati dalla chef palermitana **Gabriella Garajo** per ricreare i sapori che caratterizzavano i banchetti dei Florio. Per l'occasione sono stati visti dal grande pubblico piatti come il falsomagro, i timballi, gli aspic di verdure e i *gateaux*, preparati nella cucina in ferro e ghisa presente a Palazzo Mazzarino, o i menu con i *rapripitto*, una sorta di antipasto con frutta secca e formaggi, la carne *agglassata*, il bianco mangiare, le gelatine per i pranzi delle riprese della *fiction* girate per la "casa al mare" della famiglia Florio, al Castello di Falconara, tra Licata e Gela. Visti anche quelli per le nozze tra **Ignazio Florio** e **Giovanna D'Ondes Triglona**, coronamento delle ambizioni della famiglia, trionfo del lusso e dello sfarzo, negli eleganti saloni di Palazzo Mirto,



Da sinistra: Paolo Florio, Vincenzo Florio sr, Ignazio Florio sr, Ignazio Florio jr, Franca Florio, Vincenzo Florio jr

con il tavolo imbandito con dolci della pasticceria conventuale siciliana, come le "minni di virgini", le cassate e il "trionfo di gola", omaggio al "Gattopardo".

L'avventura produttiva della famiglia

Dal momento in cui sbarcano a Palermo da Bagnara Calabria, dopo il violento terremoto che colpì il centro calabrese nel 1799, i Florio guardarono avanti. Il loro impero commerciale era nato con una *putia*, una bottega aperta nel piano di San Giacomo La Marina a Palermo: l'aromateria dei Florio per vendere spezie e prodotti coloniali, erano cioè speciali, commerciando spezie e vini aromatici. In breve tempo, i fratelli **Paolo** e **Ignazio** cedettero quella bottega di spezie, avviando poi il commercio di zolfo; acquistarono case e terreni, crearono una loro compagnia di navigazione. **Furono i più grandi armatori siciliani del XIX secolo, i primi che collegarono la Sicilia con il continente**, i primi ad **attivare le rotte transatlantiche** tra la penisola italiana e il Nord America con servizi regolari di linea. Fondarono l'imponente "Navigazione Generale Italiana" fondendo la loro flotta con quella genovese di Rubattino: la grande compagnia avrebbe dominato per oltre quarant'anni le rotte commerciali e postali del Mediterraneo con collegamenti verso l'America e oltre Suez. La proiezione continuò con **Vincenzo**, figlio di Paolo, che prese in mano **le cantine Florio di Marsala**, fondate nel 1833, che si affacciano sul mare della Sicilia occidentale, **dove trasformò un vino da poveri - il Marsala** nato dalle uve autoctone e cullato dal tempo - in vino secco e ossidativo e poi liquoroso.

Quando a Vincenzo successe, nella gestione dell'industria paterna, il figlio **Ignazio** senior, senatore del Regno d'Italia, questi, nel 1874, acquistò le isole di Favignana e Formica **rilevando anche la tonnara** dalla famiglia genovese dei Pallavicino, avviando un innovativo sta-



bilimento conserviero, sperimentando **un nuovo metodo di produzione**. Anziché produrre tonno sotto sale come consuetudine del tempo, si approntò **per la prima volta la conservazione del tonno sott'olio** e il relativo inscatolamento nelle latte. I Florio, **entrati nel business del tonno**, tra il 1813 e il 1827 assumeranno l'amministrazione degli opifici di Trabia e Termini Imerese, mentre nel 1830 acquisiranno l'Arenella e nel 1841 la gestione delle tonnare di Solanto e Sant'Elia e quindi, entrando in società con **Ingham**, importante imprenditore inglese che aveva investito in Sicilia, prenderanno in locazione la tonnara favignanese con risultati strabilianti, tanto da acquistare poi l'intera isola.

L'intuizione di inscatolare il tonno nelle lattine

A Favignana fu costruito un enorme stabilimento e furono introdotti nuovi processi di lavorazione: la bollitura, la conservazione sott'olio e l'appertizzazione. Quest'ultima fu sperimentata dal cuoco **Nicolas François Appert** e perfezionata dall'inglese **Peter Durand**. Il francese Appert, nel 1795, escogitò la cottura degli alimenti in barattoli di vetro sigillati, permettendone una lunga conservazione e il mantenimento del gusto; Durand, invece, sostituì il vetro con materiali più elastici e resistenti agli



sbalzi di temperatura, come ferro e stagno. Ignazio Florio ebbe l'intuizione di inscatolare il tonno con lamiere di ferro stagnate, cioè con lattine, **eleganti e decorate, dotate di chiusura a chiave, anticipandone le enormi potenzialità** e gli incredibili risultati poi riscontrati sui mercati. **Fu un vero e proprio pioniere della "rivoluzione della latta", presentata all'Esposizione Universale di Palermo del 1891-92** e, negli anni successivi, con l'incremento delle esportazioni e il tonno dei Florio arrivato a rifornire Boston e New York. E se tra le notazioni positive della storia e del costume siciliano del XX secolo, vi è la Targa Florio che continua ad alimentare la passione e il rimpianto di migliaia di appassionati di automobilismo, altrettanto si può dire anche per **la fabbrica ceramica "Florio"**, che adottò come marchio un cavalluccio marino, fondata nel 1882, **con il fine principale di produrre stoviglie da utilizzare sulle navi da crociera** della flotta di famiglia. In quegli anni la fabbrica era diretta da **Augusto Mèly** al quale succedette, nel 1908, l'architetto **Norman Olsen**. La nuova *Manifattura Ceramica Florio* raggiunse il momento di massimo sviluppo, fino al 1921, con la trasformazione in Società Anonima Siciliana Ceramiche e con successive travagliate fasi gestionali, tra cui una parentesi di assorbimento della "Richard-Ginori", la ridenominazione in "S. A. Siciliana Ceramiche", e la definitiva chiusura nel 1940.



Pizzinnas de oву nella Pasqua sarda

di **Maria Ausilia Fadda**

Accademica di Nuoro

La particolare tradizione delle uova dipinte, inglobate nella pasta lavorata.

Dopo una lunga Quaresima che ha interrotto le sagre che animano tutti i paesi dell'isola e le manifestazioni folcloristiche, arriva **la Settimana Santa con i suoi riti che riportano in vita antichi retaggi di diverse dominazioni**. Mentre le cattedrali e le in-

numerevoli chiesette presenti in tutti i borghi si spogliano degli addobbi e dei colori sgargianti, le confraternite, le associazioni di tutte le parrocchie invitano a una silenziosa riflessione in attesa della Pasqua di Resurrezione.

Nelle case c'è un fermento per la preparazione dei piatti tradizionali

In tutte le case, invece, c'è un fermento per la preparazione dei piatti tradizionali, che vedono in prima fila **gli agnel-**

li e i capretti arrosto e i ravioli con il ripieno di formaggio pecorino fresco leggermente acido, impiegato per **le tipiche pardulas-formaggelle**.

L'impegno maggiore in attesa della Pasqua è dedicato **alla preparazione dei pani pasquali**, fatti con semola di grano duro, che inneggiano alla primavera con elaborate lavorazioni floreali, e alla preparazione delle **pizzinnas de ovu dedicate ai bambini**. Si tratta di uova che vengono inglobate nella pasta lavorata e che riproducono le sembianze di una bambina o di un bambino, anche se non mancano le varianti a forma di borsetta, cestino, carretto, cavallino e di tutti i





giocattoli antichi in uso fino agli anni Cinquanta del 1900.

La panificazione domestica ormai sopravvive soprattutto nei piccoli centri, ma la preparazione delle *pizzinnas de ovu* continua anche nella città di Nuoro, perché nelle pasticcerie gestite da persone originarie dai paesi del Nuorese **continuano a prepararle insieme alle più note uova di cioccolato** che ormai invadono il mercato diversi mesi prima della Pasqua.

Il simbolismo dell'uovo si conserva anche nel "pane dei fidanzati" di Dorgali

La produzione delle *pizzinnas de ovu* può assumere l'aspetto di **piccole opere d'arte** quando le uova vengono **accuratamente dipinte e il corpo di pane viene vestito con tessuti che riproducono i costumi della tradizione sarda**.

Il simbolo delle uova di struzzo deposte nelle tombe egizie ed etrusche era legato all'auspicio che augurava il ritorno dei defunti a una nuova vita e lo stesso auspicio beneaugurale si è conservato nella cristianità, che a Pasqua festeggia il ritorno a una nuova vita purificata e riscattata dalla morte del Cristo.

Il forte simbolismo dell'uovo si conserva anche nel "pane dei fidanzati" di Dorgali, perché, **attraverso un pane che ricopre con foglie di pasta l'uovo sovrastato da piccole colombe, il fidanzato che lo offre alla futura sposa** celebra idealmente la nascita di una giovane coppia e di una futura famiglia.

L'attesa della Pasqua con i riti della Settimana Santa attira molti turisti in tutta l'isola, soprattutto per quelli che si svolgono ad Alghero, Castel Sardo, Oliena, Orosei e altri centri che hanno conservato le antiche tradizioni di origine spagnola e che sanno ancora coinvolgere emotivamente le comunità rivivendo i momenti salienti della Passione di Cristo.





La *barbotla* di Bagnone in Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Una vivanda tipica
a base di farina
di mais e cipolle.*

La primavera in arrivo sulle tavole della Lunigiana cambia i menu delle casalinghe. Lasciato alle spalle il freddo pungente dell'inverno, ecco affacciarsi sempre più lunghi periodi di sole, con la natura che offre erbe e germogli. **Il territorio lunigianese conta oltre settanta piante che si possono mettere nel piatto.** E le verdure fresche di stagione sono usate per preparare **torte d'erbi, di porri e cipolle**, una tradizione macrobiotica che produce effetti positivi sulla salute. Conoscere le erbe alimentari non significa soltanto fare un passo indietro nella storia, ma riappropriarsi di opportunità che l'ambiente offre a piene mani. **Bagnone in Lunigiana è un bellissimo borgo** incastonato tra le vette dell'Appennino. Dominato dal castello malaspino

dei Noceti, con la torre rotonda alta 23 metri, è attraversato dal torrente che scorre lungo la valle in un percorso tortuoso e, con le piogge, impetuoso. Il nome dell'abitato e del torrente deriva da "banno", la tassa imposta agli abitanti dai marchesi Malaspina per utilizzare il mulino signorile ai piedi del monte. L'abitato medievale è caratterizzato da portici che richiamano la funzione di mercato importante per il territorio e da tipiche locande che conservano il profumo di cibi tradizionali.

Uno di questi è la *barbotla*, una vivanda tipica della Lunigiana a base di farina di mais e cipolle. **Il nome deriva dalla voce onomatopeica "barbottare"**, variante toscana di "borbottare", col significato di "brontolare fra sé con voce confusa e sommessa". Per esempio, la pentola sul fuoco borbotta, lo stomaco borbotta per la fame. In cucina, e particolarmente in Toscana, **il borbottino era una preparazione da cena serale che richiedeva cotture a fuoco lento**, in cui i liquidi cuocevano sulle stufe borbottando.

*Per la preparazione
è fondamentale la farina di mais*

Fondamentale per la *barbotla* è la farina di mais, che si deve alla scoperta dell'America e **fece ingresso in Lunigiana intorno alla metà del XVI secolo, insieme a nuovi prodotti commestibili** come patata, pomodoro, peperone, zucca, fagiolo, cacao e tabacco. Per lungo tempo queste "piante esotiche" furono considerate curiosità botaniche e finirono spesso nelle serre o sui banchi degli speciali per essere proposte come medicinali. Importato da Cuba, il mais fu tra le prime essenze americane a giungere in Europa, ma il suo impiego come genere alimentare ebbe luogo molto tempo dopo, in un periodo databile **tra la fine del XVII secolo e l'inizio di quello successivo**, allorché **divenne un prodotto di largo consumo** giornaliero soprattutto per le classi meno abbienti. Tuttavia, la sua coltivazione in Lunigiana non riuscì a soddisfare il fabbisogno interno, e ciò sembra essere confermato anche da una relazione del 1834, redatta dal fivizzanese **Gerolamo Gargioli**, nella quale la voce "granoturco" è compresa tra i generi alimentari che devono essere importati. Le unità poderali della Lunigiana dovettero dare spazio alle coltivazioni del mais e termini nuovi, come *scarfudlâr, sgranar, scartòz, mélga e malgón*, entrarono a far parte del lessico dialettale. Sta di fatto che la parola "granoturco" (*formentón* e varianti), sia che il mais fosse importato sia che fosse coltivato *in loco*, era entrata a buon diritto a far parte della parlata lunigianese, mentre sulla tavola si stava affermando il suo più rappresentativo prodotto: la polenta di farina gialla.



Altrettanto importante la cipolla rosa dolce di Treschietto

Oltre alla farina di mais, la *barbotla* di Bagnone è composta dalla cipolla rosa dolce e digeribile di **Treschietto, una piccola frazione incontaminata del comune di Bagnone**, a 460 metri di quota, al limite tra gli oliveti e i boschi. In ottima posizione strategica (il nome significa *trans* "al di là" del torrente Acquetta), a controllo dei percorsi che scendevano dal Monte Orsaro, il borgo si allunga sul crinale della collina dove dominano gli imponenti ruderi del castello Malaspina del XIV secolo. L'importanza storica della zona è attestata dal ritrovamento di statue stele. **Qui la cipolla viene coltivata ancora da pochi pazienti agricoltori**, che ne conservano gelosamente il seme. Una cipolla piccola, tonda, rosa e dolce, prodotta in clima montano, da mangiare cruda e cotta. L'approvvigionamento delle piantine avviene per autoriproduzione, in modo da preservare il patrimonio genetico autoctono. Tali cipolle sono **tutelate da un Comitato di valorizzazione** e sono promosse ogni anno attraverso **una sagra che ha luogo intorno alla metà di maggio**. Da un confronto con le altre varietà della provincia di Massa e Carrara risulta che "la cipolla di Treschietto coniuga armoniosamente le caratteristiche olfattive, avvolgenti e gradevoli, con un gusto decisamente dolce e saporito, **con aroma tipico delicato e una spiccata croccantezza strutturale**". La *barbotla* è un piatto molto prelibato e invitante che ha trovato la sua diffusione in alta Lunigiana. Ovviamente, come tutti i piatti tipici, ha le sue varianti che ritroviamo in luoghi diversi e da tradizioni famigliari specifiche.

Una cuoca casalinga è considerata l'interprete più accreditata del piatto

Un articolo del 16 marzo 2024, sul quotidiano "La Nazione", a firma di **Natalino Benacci**, ha individuato nella cuoca casa-



linga **Maria Pagani** l'interprete più accreditata di questo piatto. **Maria, 84 anni**, abita a Nezzana, nel comune di Bagnone, ed è nota per le sue capacità di cucinare i piatti tipici della tradizione locale. Nel raccontare la preparazione della *barbotla* Maria premette subito: "Ma bisogna usare le cipolle della vicina Treschietto. Sono caratterizzate da un sapore dolce e gradevole che permette di consumarle anche crude, in pinzimonio o come ingrediente di piatti particolari come la *barbotla* o la torta di cipolle cotta al forno, meglio nel tradizionale testo di ghisa".

La sua ricetta per cucinare la *barbotla* è la seguente: prendere 6 cipolle, sfogliarle e metterle a macerare in acqua fredda con poco sale. Preparare una pastella con il resto degli ingredienti: 250 g di farina di mais, 100 g di farina bianca, ½ litro di latte, 50 g di pecorino grattugiato, un pizzico di sale e l'olio extravergine lunigianese, poco piccante e con la caratte-

ristica di esaltare i sapori. Si versa, in una teglia unta con olio, metà della pastella, per un'altezza di meno di un centimetro, e vi si collocano sopra le cipolle. Quindi si aggiunge nella teglia la metà pastella rimasta. Finire con un filo d'olio e mettere in forno a 180-200° fino a che non indora (circa 30-45 minuti di cottura). Il piatto va servito caldo.

La signora Maria sa tutto sulle erbe e sulle insalate curative che purificano il corpo a primavera con radicchio, crescione, margherita, ruchetta selvatica e fiori di viola del pensiero. I suoi racconti sono una vera e propria **miniera di informazioni sugli elementi naturali dell'alimentazione contadina** e sul modo di cucinare nei testi o al forno. L'interesse e la curiosità della cuoca per le piante alimentari della sua terra derivano dai racconti di chi ha dedicato un'esistenza a curare la natura e ha vissuto la liturgia dei raccolti, dei focolari e dei profumi caserecci.



La pasta mista

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Un ingrediente di recupero che ha dato vita a gustose ricette regionali.

Negli scaffali dei supermercati riservati alla pasta secca, tra i numerosi formati che le aziende produttrici vengono proponendo ai consumatori, figura ormai per quasi tutti i marchi più noti la **pasta mista**, all'apparenza un eterogeneo accorpamento

di esemplari di pasta corta e frammenti di pasta lunga, in realtà **un graditissimo revival gastronomico**.

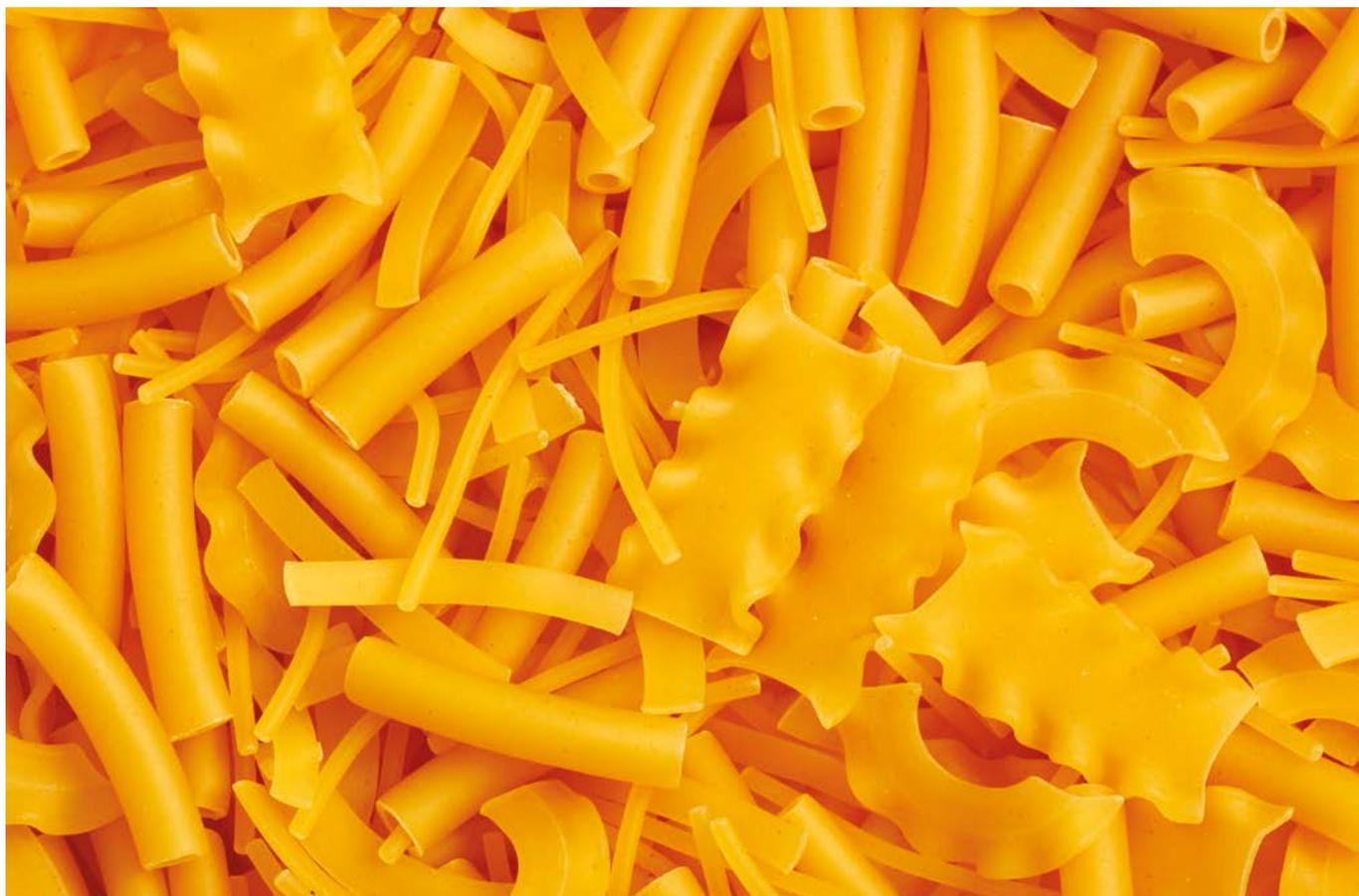
Prima che l'articolo 35 della Legge 4 luglio 1967 ne proibisse la vendita se non confezionata, la pasta secca si acquistava a peso dal droghiere che la prelevava, sfusa, dalle pastaie con i tipici cassetti con vetro (per i formati corti) o dai robusti sacchetti di carta azzurrina (per i formati lunghi).

A causa delle rotture provocate dalle ripetute manipolazioni o delle rimanenze delle vendite dei diversi formati, si originavano quantità anche rilevanti di residui che potevano (e dovevano) essere messi a disposizione. Erano **soprattutto le**

famiglie meno abbienti a essere interessate all'acquisto di questo recupero pastaceo grazie al prezzo ridotto con cui veniva posto in vendita, in ampie cassette collocate all'ingresso delle drogherie, munite di un cartello recante la scritta "pasta mista", il più delle volte in dialetto locale (come *pasta mmiscata* o *munnezzaglia* in napoletano).

Le consistenze sono pensate per una cottura omogenea

La notoria abilità delle massaie di rendere piacevole il pasto giornaliero, anche



con ingredienti non facili, ha dato origine a tutta una serie di preparazioni (**in generale minestre, in cui la pasta mista si accompagna a legumi e altre verdure**), che fanno parte del nostro patrimonio gastronomico e che continuano a essere gustate e apprezzate grazie anche alla rinnovata disponibilità della materia prima, in cui le consistenze sono pensate per una cottura sostanzialmente omogenea.

Protagonista assoluta della tradizione campana, la pasta mista è **la regina di tante ricette partenopee**, e tra queste primeggia la cremosa e saporita **pasta, patate e provola azzeccata**. Secondo la versione originale, a un soffritto semplice, fatto di cipolla, sedano, carota e qualche pomodorino, si aggiungono le patate tagliate a pezzettini, quindi si copre con acqua calda e si fa stufare lentamente per almeno venti minuti. Si uniscono poi le croste di parmigiano, la pasta mista, continuando a cuocere e mescolando, spesso aggiungendo, se necessario, acqua calda. A consistenza al dente della pasta, oggi si aggiungono dadini di provola.

La pasta e patate perfetta deve essere **azzeccata, una densa e ben amalgamata via di mezzo tra una minestra e una pasta asciutta**: in molte storiche trattorie, ancora oggi, servendo la pietanza, si esegue la **scenografica prova del "piatto rovesciato"**: i camerieri capovolgono al tavolo il piatto il cui contenuto, se di giusta cottura e consistenza, non cadrà.

Paese che vai...

In Puglia, dove la sovranità del mare porta con sé i suoi frutti, **l'ingrediente aggiunto alla pasta e patate è rappresentato dalle cozze**: il loro sapore sapido si sposa in modo impeccabile con quello dolce delle patate.

In Calabria, invece, la pasta e patate **si contraddistinguono per la modalità di cottura**. La ricetta, infatti, prevede che gli ingredienti vengano messi crudi direttamente **in forno**.

A Roma la preparazione è più brodosa,



cotta tradizionalmente in un tegame di coccio e **aromatizzata con guanciale e pecorino**.

La creatività, originalità e maestria nell'utilizzo degli ingredienti dei nostri chef è riuscita a elevare prodotti di tradizione familiare alla dignità di veri e propri piatti *gourmet*. Come l'iconica **minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio** di **Gennarino Esposito**, chef stellato de "La Torre del Saracino" a Vico Equense (Napoli), preparata con la pasta mista cotta lentamente in un brodetto molto saporito di più di un chilo e mezzo di pesce di scoglio del Mediterraneo, gamberi, calamari e gamberetti. Viene servita in una fondina calda, guarnendo con i crostacei e i filetti di triglia scottati. Lo chef **Francesco Baldissarutti** propo-

ne una sua versione di pasta mista integrale, **cotta in brodo di canocchie** e con inserimento, in mantecatura, della polpa delle canocchie e decorazione finale con cozze dell'Adriatico marinate in aceto di riso.

Fabio Pisani, chef del "Luogo Aimo e Nadia" di Milano, fondendo armoniosamente due identità culturali e gastronomiche, quelle del Nord e del Sud Italia, prepara la **pasta mista di Gerardo di Nola con pesce di paranza, primizie e verdure dell'orto al profumo di finocchietto selvatico**, in cui a un ricco minestrone a base di ceci, fagioli, fave e piselli, cotto lentamente nel coccio di terracotta, viene aggiunta la pasta mista bollita in una ristretta zuppa di pesce realizzata con la paranza di recupero.



Il pesce stocco quaresimale

di Sandro Borruto

Delegato di Area dello Stretto-Costa Viola

Le numerose preparazioni calabresi che uniscono lo stoccafisso con i prodotti locali.

Durante il periodo di Quaresima, nella provincia di Reggio Calabria, la tradizione culinaria si arricchisce di piatti tipici che riflettono la cultura locale e le restrizioni alimentari di quel periodo.

Tra i cibi più comuni, vi è **lo stocco o stoccafisso**, che è un prodotto ittico ottenuto dalla trasformazione di merluzzi pescati nei freddi mari del Nord e decapitati, eviscerati, lavati, legati a cop-

pie e appesi ai tralicci ad asciugare per tre mesi circa, fino a raggiungere un'umidità residua del 15%. Il merluzzo essiccato, tipico dei paesi norvegesi, **ha trovato la sua perfetta collocazione nella provincia di Reggio Calabria**, specialmente **nei paesi pre-aspromontani di Mammola e Cittanova**. Oltre alla località non è di minore importanza la sapiente arte culinaria di preparazione degli chef del territorio. È proprio nell'entroterra reggino che esperte mani artigiane trasformano lo stoccafisso in un piatto pregiato e molto nutriente. Tra l'Aspromonte e le Serre, dunque, non era insolito vedere i muli avanzare trasportando il pesce stocco proveniente dalla Norvegia. Si racconta che già nel V secolo d.C., il merluzzo pescato subiva il trattamento di essiccazione naturale per consentire di portarlo sulle navi e di conservarlo per molto tempo.

Il pesce stocco arrivò in Calabria intorno al 1600

Il pesce stocco arrivò in Calabria intorno al 1600, portato dai mercanti norvegesi e dai pescatori delle isole dell'Atlantico. La sua diffusione, nella regione, fu facilitata dalla necessità di conservare il pesce per lunghi periodi, in un'epoca in cui non esistevano le moderne tecnologie di conservazione degli alimenti, quali la refrigerazione e l'essiccazione ventilata. **Oggi si usa solo ed esclusivamente il pesce lavorato in loco, che infatti è un Pat** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), e tutti i ristoranti del territorio lo declinano nelle varie preparazioni. Chi prepara e rivende lo stocco afferma che **la differenza di sapore con altri stoccafissi risiede nella qualità dell'acqua di sorgente locale proveniente dalle Serre**.

Un tempo, il pesce stocco si lasciava reidratare nei torrenti che portavano questa acqua al centro abitato. Restavano in ammollo, tra ciottoli e anfratti, per diversi giorni - anche 15 - affinché il merluzzo riprendesse le sue dimensioni. L'essiccazione del pesce, combinata con il sale, permetteva di mantenerlo per lunghi periodi, anche durante i mesi in cui la pesca era meno abbondante. Lo stocco arrivava con le navi al Porto di Pizzo Calabro, sul Mar Tirreno, e da lì giungeva anche in piccolissimi paesi montanari i cui abitanti apprezzavano questa tipologia di merluzzo per le sue qualità.

In provincia di Reggio Calabria, come in altre zone della Calabria, **il pesce stocco è un piatto che viene preparato soprattutto durante le festività religiose**, come la Pasqua, il Natale e il Venerdì Santo, in cui il consumo di carne è vietato dalla tradizione cristiana. Durante



il Venerdì Santo, il piatto assume un valore simbolico e spirituale, diventando elemento di un pasto condiviso con la famiglia e la comunità. Tale tipicità ittica ha anche un forte legame con la tradizione di condivisione comunitaria: infatti, in molte zone della provincia reggina, la sua preparazione diventa **un'occasione di incontro**, dove le persone si riuniscono **intorno alla tavola** per condividere un piatto che ha attraversato generazioni e che rappresenta **una connessione profonda con la cultura e la storia della regione**.

L'aspetto nutrizionale

Negli ultimi anni, c'è stato un rinnovato interesse verso la riscoperta dei prodotti tipici e tradizionali locali, anche attraverso **eventi gastronomici e fiere che celebrano i piatti della cucina calabrese, con il pesce stocco in primo piano**. Molti ristoranti e trattorie locali, specialmente lungo la costa, offrono piatti a base di pesce stocco, continuando a mantenere viva tale tradizione. Riprendendo l'aspetto nutrizionale, il pesce stocco è un alimento relativamente sano, **ricco di proteine e acidi grassi omega-3**, che sono benefici per la salute cardiovascolare. Pur essendo salato, può essere dissalato prima della preparazione, riducendo così la quantità di sodio. Per tale motivo, è spesso considerato un piatto nutriente, capace di **offrire sapore e sostanza senza ricorrere a ingredienti troppo elaborati o grassi**. Esso non è solo un alimento, ma un simbolo della storia e della cultura della Calabria. La sua presenza sulle tavole delle famiglie calabresi rappresenta anche un legame con il mare e con la tradizione marittima. La sua preparazione è una delle manifestazioni di quella che potrebbe essere definita la **"cucina del mare"**, in cui il pesce, pur nelle sue forme più semplici e naturali, viene esaltato dal lavoro manuale di conservazione, trasformazione e cottura. Un'altra preparazione tradizionale è il **pesce stocco alla cosentina**, un piat-



to tipico della zona di Cosenza. Qui, il pesce stocco è cucinato con patate, pomodoro e aromi, come il rosmarino e il peperoncino, creando un piatto gustoso e sostanzioso che racconta la semplicità ma anche la ricchezza della cucina calabrese.

Preparazioni tipiche nella provincia di Reggio Calabria

Pesce stocco alla reggina, una delle preparazioni più conosciute e rappresentative della provincia di Reggio Calabria. Il piatto prevede la cottura del pesce stocco con pomodori, cipolla, olive nere, capperi, aglio e peperoncino. Gli ingredienti vengono cucinati insieme in un sugo ricco e saporito, che avvolge il pesce, esaltandone il gusto e creando un piatto aromatico. In alcune varianti, il pesce stocco può essere accompagnato da patate o da un po' di prezzemolo, che aggiunge freschezza al piatto. Un altro piatto tradizionale della zona è il **pesce stocco con le patate**, preparato facendo cuocere il pesce in un brodo di pomodoro e cipolla, per poi aggiungere le patate tagliate a fette. La combinazione dei due ingredienti rende il piatto completo e sostanzioso, perfetto per un pasto

che unisce la rusticità della cucina calabrese alla delicatezza del pesce essiccato. Nella provincia reggina, una preparazione meno comune ma molto apprezzata, soprattutto **nei periodi festivi**, è il **pesce stocco fritto**. Il pesce essiccato viene prima ammollato e poi tagliato a pezzi, per essere fritto in abbondante olio d'oliva. Si serve come antipasto o come piatto principale, accompagnato da una semplice insalata o da un contorno di verdure locali.

Il pesce stocco alla "scarola" prevede la combinazione con una varietà di cicoria. Il pesce è cotto insieme alla scarola, che aggiunge un tocco di amaro, contrastando il sapore più dolce e salato del pesce essiccato. Il piatto è arricchito con olive nere, capperi e peperoncino, tutti ingredienti tipici della cucina reggina.

Una delle preparazioni **più conosciute è quella del pesce stocco alla calabrese**. Il piatto è solitamente cucinato con pomodoro, olive, cipolle, aglio, peperoncino, capperi e un po' di olio d'oliva, tutti ingredienti che lo rendono ricco di sapore.

In conclusione, il pesce stocco è molto più di un piatto della tradizione calabrese: è **un simbolo di resilienza, di connessione con il mare** e di una cucina che valorizza la semplicità dei prodotti locali, rendendo omaggio alla cultura gastronomica della regione.



L'arrosto: un simbolo ancestrale di convivialità

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

Il piatto che unisce le cucine del mondo.

Se esiste un piatto che unisce le cucine del mondo, quello è senza dubbio l'arrosto. Nato con l'uomo cacciatore del Paleolitico, quando il fuoco divenne il primo strumento di cottura, l'arrosto è il simbolo di un cibo non costruito, **ma semplicemente esaltato dalla lenta trasformazione del calore.** Un taglio di carne cotto pian piano, avvolto nei suoi umori e nelle spezie che la tradizione di ogni cultura ha scelto di utilizzare, è un simbolo ancestrale di convivialità e appartenenza.

D'altronde, se l'umanità si è evoluta con il fuoco, si può dire che la brace ha fatto nascere la civiltà gastronomica.

Un cibo che si fa legame e raccoglie intorno a sé famiglie e comunità

Non è un caso che l'arrosto, **nelle sue mille declinazioni, attraversi le epoche e le latitudini** senza perdere il suo significato profondo: un cibo che si fa legame e raccoglie intorno a sé famiglie e comunità.

In Italia, esso ha attraversato i secoli mantenendo intatto il suo ruolo di **protago-**

nista della tavola. Possiamo partire dal Medioevo, quando le carni venivano lentamente cotte negli imponenti camini dei castelli... e chi non ricorda la famosa gru arrosto di Chichibio nella novella di **Boccaccio**? Nel Rinascimento divenne il **fulcro dei sontuosi banchetti nobiliari**, arricchito da salse raffinate e spezie preziose; un simbolo di ricchezza e potere, poiché richiedeva grandi quantità di carne e la capacità di cucinarla su bracieri.

Nel Novecento, invece, si trasforma nel simbolo della cucina casalinga e della domenica in famiglia. Un piatto che riempie la casa di profumi avvolgenti, basti pensare al celebre spot di un famoso dado da brodo, che per anni ha pro-



posto la scena iconica di una donna che prepara l'arrosto. E lo scrisse anche **Natalia Ginzburg** in *Lessico Familiare*: "Ogni volta che mia madre diceva *devo preparare l'arrosto*, tutti capivamo che era il segnale che la domenica stava arrivando, con la sua calma e le sue abitudini".

Innumerevoli varianti in tanti angoli diversi del globo

Tuttavia, l'Italia non è un'isola culinaria: il concetto di arrosto si declina in innumerevoli varianti in tanti angoli diversi del globo.

Il roast beef, per esempio, è un piatto tradizionale della **cucina britannica**, noto per essere servito la domenica con *Yorkshire pudding* e salsa al rafano ed è stato adottato anche in **Francia**, come **rosbif** e cotto con senape e burro fino a ottenere una crosta dorata che racchiude una carne succulenta. In **Spagna**, il **lechón asado** è una celebrazione della carne di maiale, croccante fuori e morbida dentro, spesso preparata nelle festività e nei grandi banchetti. In **Germania**, lo **Schweinbraten - maiale arrosto con cumino e birra** - dimostra come una lunga cottura possa trasformare pochi ingredienti in un piatto straordinario.

Attraversando l'Atlantico, troviamo il **barbecue texano**, che in fondo è un arrosto in chiave affumicata e speziata, con tagli di carne cotti per ore fino a diventare tenerissimi. **L'Argentina** risponde con l'**asado**, un vero e proprio rito sociale, dove la carne viene cotta alla brace lentamente e con attenzione maniacale.

Dall'altro lato del mondo, **la Cina ha il suo char siu**, il maiale arrosto laccato con miele e spezie, dal colore rosso intenso e dal sapore caramellato. In **Medio Oriente**, lo **shawarma** è una versione verticale dell'arrosto, in cui la carne viene cotta su uno spiedo rotante e affettata sottilmente per essere servita in pane arabo con salse speziate. Questo piatto è strettamente legato al **kebab turco**, con cui condivide la tecnica di cottura e la modalità di servizio. Negli ultimi anni, il **kebab**



- e con esso lo *shawarma* - ha conosciuto una crescente popolarità in Italia, diventando un'opzione gastronomica diffusa nelle città e amata per la sua praticità e ricchezza di sapori.

La trasformazione lenta della carne, che sotto il calore diventa tenera e succulenta

Insomma, sia fermo, sia "rotante", **l'arrosto piace sempre**, sia quando è servito su un vassoio d'argento, sia quando lo si mangia in un cartoccio da asporto! In tale prospettiva, l'arrosto emerge come **un filo invisibile che lega le cucine del mondo in un abbraccio di sapori e tradizioni**.

Vivendo a **Singapore**, ho avuto modo di osservare come nei ristoranti italiani

uno dei piatti più amati, tanto dalla clientela locale quanto internazionale, sia il **crispy suckling pig**, che in Sardegna chiamerebbero "*su purcheddu*" e nel nord Italia semplicemente "**maialino arrosto**". Sebbene esso differisca per sapore dal *char siu* cinese o dal *lechón asado* spagnolo, condivide con questi ultimi un'essenza comune: la trasformazione lenta e sapiente della carne, che sotto il calore diventa tenera e succulenta, accompagnata dalla crosticina croccante che ne esalta la perfezione, e dalla marinatura che, attraverso i suoi aromi, infonde al piatto una profondità inconfondibile. Certo, **ogni popolo ha la propria tecnica, i propri sapori, i propri riti** legati all'arrosto, eppure il risultato finale è sempre il medesimo: **un piatto che non è mai solo carne**, ma è memoria, è racconto, è l'unione silenziosa tra le culture del mondo.



Ab ovo... o dell'alimento più completo

di **Gioacchino Giovanni Iapichino**
Delegato di Parma

Attorno alle uova si è creata non una cucina, ma una cultura.

Le uova sono per l'umanità **l'alimento più ricco di nutrienti**. Attorno a esse si è creata non una cucina, ma una cultura. Se i primitivi predavano le uova di qualunque specie, la domesticazione del gallo in India, circa 6000 anni fa, l'ha trasformato in alimento comune.

La produzione mondiale del 2020 è stata di 1.642,9 miliardi di uova, sia per l'alimentazione, sia per produzione di pollame, deposte da 7.899 miliardi di galline per una media di 208 uova l'anno per singolo animale, contro le 6 uova per covata di una gallina selvatica, deposte 2 o 3 volte l'anno. Altre uova sono usate a scopo alimentare: quelle di quaglia,

anatra, oca, fino allo struzzo, ma l'uovo di gallina lo è per eccellenza.

In quanti modi si può cucinare un uovo?

Per dovere di completezza, **non si può tacere dell'uovo crudo**: succhiato grazie a due fori ai poli opposti, uno per tirare e l'altro per l'entrata dell'aria, o all'ostrica, in un cucchiaino con limone e sale, o col caffè per una sferzata mattutina di energia. Sempre crudo, ma emulsionato con olio, limone e/o aceto e un pizzico di sale, per fare la maionese e



tutte le salse che ne derivano: cocktail, tartara, *remoulade*, *gribiche*, andalusa, con numerose variabili e varianti; le ricette, come sempre, presentano uno sviluppo di tipo folklorico.

L'uovo cotto in guscio presenta una gradazione in base ai tempi: cocque, mollet, bazzotto, sodo. Quest'ultimo entra a far parte di varie ricette, una valga per tutte: **il cacio bavarese**. Si tratta di **una ricetta tipica parmigiana**, in particolare della Bassa, che pare fosse il dolce preferito di **Giuseppe Verdi**. Il nome evoca quello del budino di origine francese. **La forma tipica è lo zuccotto**, preparato con tuorli di uova sode setacciati, uniti a pari quantità di burro sciolto e zucchero preventivamente bene amalgamati. Una parte della crema è addizionata di cioccolato e una di Alchermes per fare un dolce a strati di colori diversi, versati in uno stampo rivestito di savoiardi inzuppati con Marsala o Rum. Il dolce va messo a freddare, fino a quando non si consolida, e servito a fettine sottili.

Cucinato senza guscio l'uovo può essere cotto in acqua acidulata, uovo in camicia; al vapore con l'apposito tegame con le formine, un uovo in camicia compatto; nel brodo e strapazzato, la straciatella; nell'olio o nel burro, fritto intero (occhio di bue, eventualmente coperto con una sottile fetta di formaggio, alla Bismarck sui più disparati substrati) o strapazzato. **Ricetta da non perdere è l'uovo strapazzato nel burro e ricoperto con scaglie di tartufo nero**, come alternativa alle uova di quaglia all'occhio di bue. Oltre che sul fornello, **Gualtiero Marchesi** sosteneva che l'uovo al tegamino può essere cotto al forno col burro. **Nella frittata**, ossia pesce d'uovo, l'uovo è sbattuto, amalgamati i possibili condimenti (formaggio, ricotta, cipolla, funghi, patate, la pasta avanzata, asparagi, meglio se selvatici...) si cuoce nell'olio e su entrambi i lati; nell'*omelette* si montano le uova, si cuoce nel burro, si farcisce nel tegame e si chiude a portafoglio.

Se dovessi decantare una ricetta dell'uovo in padella, sarebbe quella delle **uova cotte nella salsa di pomodoro, all'occhio di bue**. Dopo avere portato a ebollizione tanti mestoli di salsa di pomodo-



ro quante le uova, e avendo rimosso gli eventuali spicchi d'aglio che la insaporivano, si cuociono le uova a fuoco lento fino a che non si condensa l'albume.

Dalla pasta ai dolci, ai nuovi strumenti di cottura

In un pentolino a bagnomaria, con zucchero e Marsala, se ne ricava lo **zabaione**. Con latte e zucchero, in parte caramellato, si prepara il **crème caramel**. Impastate con la farina si ottengono le **sfoglie per fare le paste all'uovo**. Con farina e latte se ne fa **crepelle**. In padella con spaghetti, guanciale (in origine bacon, ma le cose si evolvono) e pepe nero **la carbonara**. Solo il bianco per **meringhe**

e ile flottante. Infinite le ricette in cui l'uovo è un ingrediente secondario, coctollette e polpette, creme per dolci, spennellato sulla frolla nei pasticci...

La cottura al microonde consente di ottenere rapidamente uova sode. Immerse in acqua, vanno poste in una pentola a pressione per microonde e lasciate riposare per due minuti prima di estrarle evitando i problemi legati allo scoppio. I risultati dipendono dalle caratteristiche del forno, per cui occorre prenderci la mano e regolarne la tensione adeguatamente.

Non si può tacere, infine, delle **uova cotte a bassa temperatura** che, grazie a un termostato, sono mantenute a 63°, presentano il bianco condensato e il tuorlo perfettamente molle da utilizzare in svariate ricette.



Bollito o lessso?

di Paolo Pellegrini

Delegato di Firenze Pitti

È ormai codificato chiamare "bollito" un piatto composto da tagli diversi di carne con verdure e salse, ma in Toscana permane l'uso di chiamarlo "lesso".

Punto primo, in Toscana si dice lessso. Che, andando a rimestare nella retorica, è insieme sineddoche e metonimia, ma guarda tu che bell'os-

simoro si riesce a far bollire in pentola. Già: perché tu dici "lesso" per definire un preciso e determinato taglio e pezzo di carne da buttare nell'acqua, ma quella stessa parola ti indicherà poi anche un piatto finito, composto da tagli diversi di animali diversi - ben codificati, o comunque chiaramente stabiliti dall'uso tradizionale - con tanto di specifiche verdure e salse. Ma ecco che la retorica linguistica ti porta davanti allo specchio, e così l'immagine si rovescia: il "lesso" sarà il piatto finito con tutti quei suoi ingredienti, e però la stessa parola si circonda intorno a quel pezzo, o taglio. Poi vabbè, si sa, nell'era del villaggio globale, anche a queste latitudini ha preso sempre più campo l'uso di chiamare quel piatto "bollito", con aggiunta

del classico aggettivo "misto". Fa più fino, via: quel "lesso" sa di volgo, di popolino basso... (tranne però in un paio di casi). E comunque, a onor del vero, **era proprio "lesso" il termine che già ai tempi dell'Unità d'Italia s'incrociava nei menu dei ristoranti fiorentini per indicare la carne bollita**; né si pensi che la tradizione sia stata portata in riva d'Arno dai trentamila piemontesi costretti a emigrare nella nuova Capitale Provvisoria del Regno, aprile 1865. Ce lo suggerisce una gustosa *Guida pratica popolare di Firenze* a uso "specialmente degli Impiegati, Negozianti, delle Madri di famiglia e di tutti coloro i quali stanno per trasferirsi", ripescata e ripubblicata dal quotidiano "La Nazione" nel 2011, in occasione dei 150 anni dell'Unità.



Una gustosa "Guida pratica popolare di Firenze" dedica un ampio capitolo alla gastronomia

Minuziosa nel raccontare la città dalla A alla Z, dal carattere della gente alle abitazioni, dalle porte alle mode, dal clima alle scuole, con un ampio capitolo dedicato alla gastronomia. E alle trattorie, è centrale il menu intero - 164 referenze, compresi conserve di frutta, "frutte" e formaggi diversi, pochi vini "nostrani", di più i francesi... - di una trattoria che allora doveva andare per la maggiore, e che si riconosce per una citazione, e che esiste ancora nel pieno centro di Firenze, e allora come oggi porta il "tortino di carciofi" tra i suoi piatti-icona. Ma non divaghiamo. **C'erano, in quella vasta proposta, i "lessi", caldi, e i "freddi" (sempre lessi)**: il cappone "intiero" che costava 4 lire, oggi sarebbero 24 euro e spiccioli, e una sola ala una lira e 20 centesimi; il pollo una lira e 80 centesimi, insomma per noi 11 euro se "intiero", 90 centesimi la metà; e poi lingua di manzo, testa di vitella, zampa di vitella, il classico pezzo di manzo lessato, a prezzi variabili tra semplici e guarniti, tutti fra i 35 e i 45 centesimi (tra 2 e 3 euro attuali). Non c'era il "bollito misto", ecco, quella dev'essere usanza portata giù dagli argini del Po, se non un tantino più tardi, dal solito **Pellegrino Artusi**. **E nasce il "lesso" del popolo**, meno tagli di carne e meno "ingrullimenti", avrebbe detto la massaia ai fornelli, rispetto ai "nobili" bolliti di oltre Appennino. **Le carni: cimolino di manzo, appunto il classico pezzo di "lesso" toscano; lingua di manzo, gallina; se volete, la testina di vitella e un pezzetto di guancia**; se avete da "ingrullire" - ancora - il collo ripieno. Naturalmente **ampia gamma di odori** per cuocere, e **due ossi con tanto di midollo** che non guastano: così lo serve, con la maionese e la salsa verde fatte da lui, nella sua osteria fiorentina **Renzo Chilleri**, che negli anni Settanta fu il primo "chef televisivo", agli albori delle prime emittenti locali private.



Il lesso diventa anche carne di recupero

Però, beh, uno sguardo sui bolliti nel Granducato non può finire qui. Non ci si può dimenticare che il lesso diventa anche carne di recupero. Perché di certo nei gran pranzi delle feste avanzava, ma non si poteva buttare: e nasce così **la grande tradizione della "francesina", il lesso rifatto con le cipolle**. Perché si chiama così? Eh, ci sono varie idee, la più semplice porta all'abbondante uso di cipolle per preparare il piatto, e da qui l'analogia con la cucina d'Oltralpe, forse anche con una punta di maligna ironia sulle cucine parigine cui i cuochi di **Caterina de' Medici** avrebbero insegnato tanti piatti... oppure, chissà, la "colpa" potrebbe essere più antica, e risalire alla

Francigena, "autostrada del Medioevo": passava per Certaldo, il borgo del **Boccaccio** famoso per le cipolle e, cucina e ricucina gli avanzi, il gioco è fatto.

E poi c'è lo street food. Quello fiorentino si bolle. Il celeberrimo panino con il lampredotto, principe del quinto quarto e del "non si butta via nulla", nemmeno parti di scarto come lo stomaco dei bovini, che prende il nome da una strana somiglianza con un pesce d'acqua dolce, la lampreda, di cui l'Arno era ricco fino all'Ottocento, ma che nel periodo del Rinascimento era cibo da ricchi. Per i poveri non c'era che da contentarsi di quello che... si buttava via. La tradizione prende avvio così, e il pane resta il miglior compagno. Oggi il lampredotto è servito dai banchini dei trippai, per la gioia di fiorentini e turisti, più o meno elaborato, più o meno impreziosito da spezie e salse. Ma sempre quinto quarto è.





Tagliare diversamente il cibo *altera il sapore*

di **Flavio Dusio**

Accademico di Novara

Le sostanze chimiche, liberate in quantità diverse in base alla modalità del taglio, possono alterare la percezione di gusto e olfatto.



L'affermazione può sembrare strana o azzardata, ma in verità è così. Tutti i cibi, nessuno escluso, possiedono caratteristiche gustative, olfattive e sensoriali diverse. Ciò è dovuto alla diversa composizione chimica: una prerogativa specifica.

Una banana si riconosce anche se consumata a occhi chiusi, a meno che non siano compromessi gusto e olfatto, così **per una mela**. Per quest'ultimo frutto, tuttavia, **il gusto può essere diversissimo**. Ciò è dovuto a una molecola odorosa che è l'"acetato di isoamile", oltre alle sostanze volatili al taglio, come il "farnesene". Così accade **per il taglio a fettine rispetto al morso diretto**.

L'aspetto psicologico della percezione al taglio del cibo

L'aspetto psicologico della diversa percezione al taglio del cibo è stato ben evidenziato dal professor **Charles Spence**, neuroscienziato, psicologo cognitivo, presso **l'Università di Oxford**. La percezione multisensoriale del cibo e le interazioni cross-modali, ossia gli stimoli emo-

tivi, sulla base di informazioni sensoriali multiple, sono note. In sostanza, **la chimica degli alimenti può essere alterata dal modo con il quale viene tagliato o sminuzzato il cibo**.

Un classico esempio riguarda **cipolla e aglio**. Il taglio grossolano della cipolla si comporta diversamente da quello più finemente ridotto. Infatti, il taglio più fine libera dalle cellule bulbose un enzima, l'allinasi, che, a seguito di una sua trasformazione chimica, è responsabile della lacrimazione oculare. Ebbene, **quanto più è sminuzzata la cipolla**, tanto più si libera allinasi, con conseguente incremento della lacrimazione. Altresì **vengono alterati gusto e sapore mediante** quel penetrante odore rilasciato.

Anche la forma può influenzare il gusto

Ci sono altri aspetti curiosi e interessanti studiati da Spence in chiave psicologica. Il cervello associa determinati gusti e sapori, con diverse aspettative nel caso di **cibi perfettamente uniformi e consistenti** (vedi cubetti di grana), percepiti come **più saporiti**, oppure dai bordi fra-

stagliati e duri, avvertiti come più amari, o più avvolgenti, con bordi arrotondati (un tondo tartufone di cioccolato).

La questione non riveste una pura disquisizione accademica, ma **coinvolge scelte industriali di rilievo**. Nel 2013, una nota azienda inglese (la George Cadbury, fondata nel 1905), produttrice di barrette al cioccolato, modificò la tradizionale forma rettangolare della barretta Dairy Milk, smussandone le estremità. La barretta era stata sviluppata nel 1914 e da allora mai modificata nella forma. Ebbene, la casa produttrice ricevette numerose lagnanze dai consumatori, che si lamentavano dell'eccessiva dolcezza del prodotto, quasi stucchevole. L'azienda in realtà non aveva minimamente cambiato la quantità di zucchero del prodotto, mantenendo uguale la ricetta, ma solo modificato l'aspetto morfologico visivo.

Il nostro cervello, dunque, associa il gusto o l'olfatto a seconda della forma o consistenza di uno stesso cibo, in relazione alla forma morsa in parte intera o se finemente sminuzzata, poiché cambia la rispondenza gusto-olfattiva delle molecole chimiche rilasciate tutte insieme (eccessiva e violenta sensazione che inonda le papille gustative), **oppure più morbida se il rilascio è graduale**.



Le zuppe pronte

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

È meglio non avere fretta quando si scaldano: il calore è l'unico metodo efficace per eliminare il botulino eventualmente presente nel prodotto.



Allineate negli espositori frigoriferi del supermercato, attraggono e invogliano all'acquisto, confezionate in eleganti vaschette. Le zuppe sono già pronte per la tavola dopo un breve riscaldamento. **Dalla pasta e fagioli alle passate di verdura, dalla zuppa alla toscana a quella di farro,** ottime al gusto e di pratico consumo. Un filino d'olio le rende in genere più appetitose. **Il costo non è eccessivo.** Una confezione è un'abbondante porzione per due. Per essere pronta al consumo, secondo le istruzioni, **basta farla bollire per 3 minuti.** Ma in questo caso riappare, come **un nascosto fantasma all'agguato, il botulino.** Recentemente, un'anziana signora romana sarebbe morta per intossicazione da botulino dopo aver mangiato una zuppa pronta acquistata in un supermercato e anche la figlia, che aveva assaggiato il piatto, si è sentita male. Le indagini della Asl locale e dei Nas, che hanno analizzato i resti della zuppa ai carciofi presente nella casa della vittima, hanno confermato la presenza di tracce di botulino.

Tuttavia, le indagini non sono riuscite ad appurare se la circostanza sia derivata o no dall'interruzione della catena del freddo, da uno scorretto immagazzinaggio o altro o proprio durante la preparazione nello stabilimento alimentare.

Per eliminare le tossine botuliniche nel prodotto, bisogna farlo bollire qualche minuto in più

Secondo gli esperti, l'unico metodo efficace per eliminare le tossine botuliniche già presenti nel prodotto è farlo bollire qualche minuto in più: **almeno 5 minuti invece dei 3 suggeriti sulle confezioni. Tale misura è stata raccomandata in una recente circolare della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza dell'Alimentazione,** inviata ai responsabili del circuito della distribuzione, con la

quale si è chiesto ai produttori di **aggiornare le etichette,** aggiungendo la dicitura "far bollire il prodotto per almeno 5 minuti", scritta in modo chiaro e ben visibile. Una cottura adeguata è indispensabile perché **il calore è l'unico metodo efficace** per eliminare le tossine botuliniche presenti nel prodotto.

Il sapore e la genuinità di quelle fatte in casa...

Le zuppe già pronte, una volta allontanato il pericolo delle tossine, saranno gradevoli al gusto, certo, ma lontanissimi anni luce dalla pasta e fagioli di **Ada Boni** che iniziava raccomandando un battuto "con una cucchiata di strutto in un tegame, un po' di cipolla tritata, lardo, aglio, prezzemolo e una costola di sedano. Tritando tutto su un tagliere".



Youcanprint, Lecce 2025,
pp. 104
€ 21,00



Il taràssaco in cucina

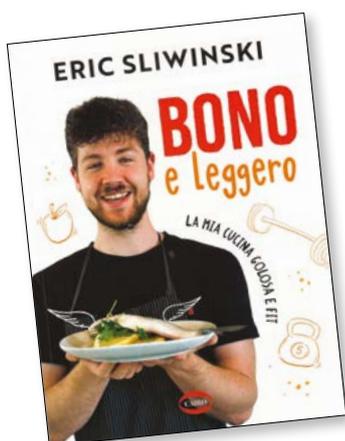
Consigli, gastronomia, 90+ ricette

di Pietro Ficarra e Stefania Scaccabarozzi

Fedeli all'idea della "cucina selvatica per tutti", gli AA. propongono ora quest'opera monografica dedicata al taràssaco, una delle erbe più note e diffuse nel nostro Paese, portando anche un contributo al più vasto impiego del *foraging*, che comprende la raccolta, per fini alimentari, di ingredienti naturali selvatici, soprattutto vegetali. Un aspetto particolare del taràssaco è rappresentato dal fatto che, a differenza di altre specie che sono disponibili solo stagionalmente, questa erba può essere raccolta e impiegata tutto l'anno. La sua grande diffusione in natura ha fatto sì che le siano state attribuite diverse denominazioni, a parte quella "ufficiale" già presente come *Taraxacum* in alcuni testi tardomedievali: dente di leone,

cicoria dei campi, cicoria matta, soffione, fino a quelle vernacolari di *piscialetto* e *pisciacane*. Le possibilità di impiego della pianta, ivi comprese quelle officinali e cosmetiche, il suo significato nelle tradizioni locali, i consigli per la raccolta e l'utilizzo in cucina e la chiave di lettura delle ricette sono una preziosa premessa alle proposte di impiego nelle preparazioni culinarie. E qui si aprono le porte di un mondo insospettato e stimolante: come può non esserlo la proposta di preparare un *cacciucco di ceci e taràssaco*, una *pastasciutta al pesto di taràssaco*, un rotolo di polenta al taràssaco o uno strudel di taràssaco e zucchine, attenendosi anche ai chiarimenti e consigli di tecnica culinaria per la migliore riuscita della nostra impresa?

Cairo, Milano 2025,
pp. 192
€ 18,90



Bono e leggero

La mia cucina golosa e fit

di Eric Sliwinski

Una passione per la gastronomia nata nell'infanzia, guardando la nonna e la mamma, appassionata di culinaria e formata all'istituto alberghiero; muoversi per la cucina, non resistendo alla tentazione di impastare ogni volta che aveva a disposizione acqua e farina, divenuta poi necessità esistenziale quando si è ritrovato addosso 25 chili di troppo e il desiderio di perderli senza rinunciare al piacere della tavola e agli ingredienti salutari. E così è nata quest'opera che supera i limiti convenzionali dei ricettari per divenire una storia di vita che insegna a cucinare in modo semplice, dando vita, per dirla con il titolo, a un

prodotto "bono e leggero" nel nome (e qui entra in campo il sottotitolo) di una cucina "golosa e fit". Molto significativa è la suddivisione dei menu secondo il criterio stagionale, in modo da salvaguardare l'impiego di componenti vegetali sempre freschi. E poi l'indicazione dei tempi di preparazione e di cottura e l'impegno richiesto al cuoco: con pochissime eccezioni, il risultato si ottiene in tempi brevi e il procedimento è definito facile. Così viene anche vanificato l'alibi di riluttanti e svogliati. Per alimentarsi in modo "bono e leggero" non serve l'esperienza di un professionista, basta la buona volontà di un dilettante.



Piemonte

NOVARA

Presentazione del volume *Novara e la sua terra*

L'incontro si è svolto nel corso dei giovedì letterari della Biblioteca Civica di Novara.

Alla presenza di un centinaio di persone, la giornalista e scrittrice Maria Adele Garavaglia ha guidato l'incontro di presentazione del volume *Novara e la sua terra. Agricoltura, cultura e tradizioni alimentari nel XVII e XVIII secolo*, edito dalla Delegazione. Il Delegato Piero Spaini ha illustrato attività e scopi dell'Accademia e ha passato la parola agli autori, che hanno illustrato i loro capitoli: Elisabetta Cocito, "Cucina italiana nel XVII e XVIII secolo"; Giancarlo Andenna, "Novara dalla peste del 1630 al dominio sabauda. Una crescita lenta. Storia e usi alimentari"; Susanna Borlandelli, "Tracce di abitudini alimentari nella iconografia tra Cinquecento e Settecento nella Diocesi di Novara"; Giampietro Morreale, "Modernità a tavola. Alimentazione e società nel Novarese dal 1618 al 1789";



Flavio Dusio, "L'alimentazione nel Novarese: il contesto storico e le conoscenze attuali". Una menzione a Remigio Bazzano, cui si devono molte delle immagini pubblicate. Numerose le domande da parte del pubblico. Il libro è stato donato ai partecipanti, informandoli che è in stesura il terzo volume *Storia Alimentare del Territorio Novarese dal 1800 alla cucina futurista*. (Piero Spaini)

VAL D'OSSOLA

Il pregiato formaggio Bettelmatt protagonista del convivio

La storia secolare di un'eccellenza del territorio.

Loro delle Alpi, il pregiato formaggio Bettelmatt, è stato protagonista della riunione conviviale della Delegazione che si è svolta al ristorante "La Vigezzina" di Trontano. Nel corso della serata, la giornalista Paola Caretti ha tracciato la storia secolare del prodotto caseario, un'eccellenza del

territorio prodotta esclusivamente da giugno a settembre in nove alpeggi situati tra i 1800 e i 2400 metri di quota. La giornalista ne ha narrato l'origine Walser risalente al XIII secolo e ha ricordato le varie citazioni conservate in documenti scritti che testimoniano come nei secoli queste tome rappresentasse-

PINEROLO

A cena con gli "impollinatori"

Il ruolo nascosto delle api (e non solo) dietro i nostri piatti.

"Molti degli alimenti che consumiamo dipendono dall'impollinazione, che è un importante servizio ecosistemico, spesso fornito dagli insetti", così la dottoressa Alessandra Pollo, nel corso della riunione conviviale della Delegazione alla "Locanda Brich e Bass" di Bricherasio (Torino). "Quando si parla di impollinatori - ha proseguito Alessandra Pollo, laurea in Scienze Naturali - si pensa all'ape mellifera. In Europa esistono però migliaia di specie di api selvatiche e altri insetti, come i bombi, le farfalle, le falene, le mosche e i coleotteri". Se i bombi sono fondamentali per le erbe aromatiche e i pomodori, le farfalle lo sono per le primule. In sintesi, visitando i fiori in cerca di

nettare, ricco di zuccheri, questi animali diventano trasportatori di polline. Gli impollinatori trasferiscono, quindi, involontariamente, il polline da un fiore all'altro, permettendo la fecondazione e la successiva produzione di frutti e semi. "In Europa - ha aggiunto la relatrice - gli impollinatori, negli ultimi 30 anni, sono diminuiti del 75% a causa dell'uomo". La buona notizia è che "per proteggere gli impollinatori e per tutelare la vita dell'uomo sono necessarie le stesse pratiche agricole che producono cibo sano e sostenibile". "La scelta degli alimenti - ha concluso - contribuisce pertanto a garantire la disponibilità alimentare per il futuro, aiutando anche la conservazione dei nostri insetti alleati: gli impollinatori". (Alberto Negro)



ro una pregiata merce di scambio tra le comunità confinanti. E poiché il termine Bettelmatt significa "pascolo della questua", i prodotti caseari degli alpeggi, situati tra la valle Formazza e l'alpe Devero, erano elargiti, in parte, ai bisognosi delle comunità locali. Il particolare

sapore ha origine dalla presenza di erbe e fiori alpini, soprattutto la motellina delle Alpi gradita al bestiame, che conferiscono al latte caratteristiche uniche. L'Accademica Caretti ha poi spiegato le varie fasi di marchiatura a fuoco, garanzia di qualità del prodotto finale,



apposta al termine del periodo di stagionatura a partire dalla metà di settembre. Nel corso della serata, i commensali hanno degustato il risotto al Bettelmatt dello

chef Andrea Ianni, cogliendo le sfumature di gusto e profumo di un pregiato formaggio d'alpeggio che ancora conserva l'originario valore. (Paolo Rossi)

Veneto

TREVISO-ALTA MARCA

Incontro con le Delegazioni friulane

Un arricchimento culturale oltre che gastronomico.



L'invito rivolto a tutte le Consulte delle Delegazioni friulane dall'Accademico Giorgio Polegato ha consentito di trascorrere una giornata particolare presso la nuova Azienda vitivinicola "La Viarte", che in friulano significa "primavera", situata a Prepotto. Si è potuto visitare lo splendido panorama dell'intera proprietà situata nelle colline prospicienti la zona del Collio Orientale. L'enologo Gianni Menotti ha poi spiegato l'intero processo di vinificazione soprattutto dei vini autoctoni, come il Friulano e la Ribolla, i rossi come lo Schioppettino e il Pignolo. Tutti di fascia superiore. L'occasione ha consentito anche di trovarsi riuni-

ti, per uno scambio interessante sulle singole esperienze di attività accademica. Era presente pure il CT Massimo Percotto, che ha riconosciuto come tali incontri tra Delegazioni siano fruttuosi per conoscere le problematiche esistenti e i diversi modi di superarle. Alla visita, è seguito un pranzo rigorosamente friulano, dove Polegato ha spiegato, come Simposiarca, il menu e i vini abbinati. Al termine del piacevole e molto proficuo incontro, il concreto proposito di ripetere annualmente questa iniziativa che serve, indubbiamente, anche a un arricchimento culturale oltre che gastronomico. (Nazzareno Acquistucci)



Lombardia

MILANO

La cassoeula: più che un appuntamento, un rito

Un trionfo delle parti "povere" del maiale, che insaporivano la verza "brinata".

È da molti anni che, verso la metà di febbraio, gli Accademici si ritrovano all'"Antica Trattoria San Galdino". Lì ci sono tutte le caratteristiche che la rendono speciale: lontana da Milano quel tanto che basta per farla sentire vera (ma anche blasonata per la chiesetta lì accanto con gli affreschi leonardeschi da ammirare), un oste col *physique du rôle* e un menu a prova di buongustai valorosi.

Subito, le due sale con i lunghi tavoli rettangolari, pronti ad accogliere la sessantina di Accademici e i loro ospiti, hanno promesso bontà e calore.

L'attesissimo cotechino aromatizzato alla vaniglia (un'antica tradizione ambrosiana che viene fatta rivivere ogni anno per la Delegazione) ha fatto la sua comparsa insieme a una zuppa di lenticchie calda, cremosa, aromatica. Ma

ecco la *cassoeula*, dialettale per "casseruola", momento centrale del rito invernale. Un trionfo di costine, cotenne, musino, orecchio, salamini verzini, parti "povere" del maiale, che insaporivano e arricchivano la verza "brinata", quella per tradizione migliore, perché preparata dal freddo dei mesi invernali. Un piatto pantagruelico che ha provocato entusiastici commenti.

Gran finale con lo zabaione tiepido, montato al momento e accompagnato da fette di panettone, quello del giorno di San Biagio, in cui lo si mangia rafferma perché niente si buttava allora. E niente si butta adesso.

Una serata che ha superato le attese, gestita da un oste che ricerca con passione gli ingredienti del territorio, interpretati da mani sapienti in cucina e serviti con garbo e precisione. (Fiammetta Fadda)

Marche

MACERATA

Le eccellenze della produzione vinicola marchigiana

Un affascinante viaggio sulla qualità dei vitigni autoctoni.

Un incontro all'insegna della cultura enogastronomica e della riflessione su tematiche di attualità ha caratterizzato la riunione conviviale della

Delegazione. L'evento ha avuto come tema centrale "I vini della provincia di Macerata" ed è stato arricchito dall'intervento del professor Cesare Lapadula, Delegato



dell'Associazione Italiana Sommelier della provincia di Macerata. Il professor Lapadula ha guidato gli Accademici in un affascinante viaggio tra le eccellenze vinicole del territorio, tra le quali la Vernaccia di Serrapetrona e il vino cotto, e sulle peculiarità dei vitigni autoctoni e sul ruolo crescente della qualità nella produzione vinicola marchigiana. Nel corso dell'incontro, gli Accademici Paolo Micozzi e Maurizio Massi hanno affrontato un tema di grande attualità: gli aspetti legali e tossicologici connessi ai nuovi limiti dell'alcool test.

Il Delegato Pierpaolo Simonelli ha accolto con entusiasmo i numerosi partecipanti, sottolineando l'importanza della ricca tradizione gastronomica maceratese e gli abbinamenti cibo-vino splendidamente riusciti. L'incontro si è rivelato non solo un'occasione per approfondire la conoscenza dei vini locali, ma anche un momento di riflessione su tematiche di grande impatto sociale, ribadendo il ruolo dell'Accademia come promotrice di un approccio consapevole e rispettoso alla cultura enogastronomica. (Lorenza Natali)

Abruzzo

 CHIETI

La carne ovina in Abruzzo tra mito e realtà

Una drammatica diminuzione dei capi ovisi affianca alla sottovalutazione dei valori nutrizionali della loro carne.

“Ovini: non solo arrostiticini”: il titolo di un confronto accademico che contemporaneamente rappresenta una frase che segna un paradosso, in una regione, l'Abruzzo, che sconta il grande successo di un prodotto che però non rappresenta l'intera

tradizione del territorio. Non solo: ci sono tante contraddizioni nel rapporto tra gli ovisi e l'Abruzzo, tutte evidenziate dal professor Nicolantonio D'Orazio, ordinario di Scienze dell'Alimentazione all'Università "G. D'Annunzio" di Chieti, che ha sottolineato quanto sia differente, nella regione

Umbria

 FOLIGNO

Consegna del volume del cinquantennale

Cena all'interno di un antico mulino sugli argini del Clitunno.

Per la riunione conviviale di Carnevale, i Simposiarchi Elvira Rossi e Ciro Trabalza hanno scelto una tipica trattoria del territorio, "Villa Iva", ricavata all'interno di un antico mulino costruito sugli argini del Clitunno, il fiume sacro ai Romani, citato nelle *Georgiche* per i poteri delle sue acque di rendere candidi i buoi destinati al sacrificio. Agli Accademici è stata riservata la sala del camino, dove gli armenti giravano sugli spiedi e arrostitiva-

no sulle braci. La serata, iniziata con un brindisi di benvenuto accompagnato da prosciutti locali con focaccia, si è conclusa con i dolci di Carnevale sapientemente preparati da Luisa Mattonelli, che ha consegnato agli Accademici il volume da lei curato, celebrativo del cinquantennale della Delegazione. I piatti, preparati magistralmente valorizzando i prodotti del territorio, sono stati accompagnati da ottimi vini. (Claudia Valentini)



che ha un'immagine legata da sempre alla pecora, la realtà dal mito. In primo luogo, c'è una drammatica diminuzione dei



capi ovini presenti sul territorio regionale, passati in un secolo da 4 milioni a 175 mila, tanto che nella regione viene importato quasi il 40% degli ovini macellati: la maggior parte dall'Ungheria, oltre i tre quarti, poi dalla Francia, poco meno del 20%, e infine dalla Spagna. Pertanto, anche il mercato ovino è diventato globalizzato, per cui l'attenzione dei consumatori deve essere attratta non dal costo

del prodotto, ma dalla tracciabilità della sicurezza alimentare. Un aspetto fondamentale, che si scontra anche con la sottovalutazione, nella maggior parte dei ristoranti del territorio, delle caratteristiche nutrizionali della carne ovina, che è ricca di aminoacidi e di minerali essenziali, quali calcio, fosforo, magnesio e potassio, oltre a numerose vitamine del gruppo B. (Antonello Antonelli)

TERAMO

Approfondimento culturale all'Alberghiero

Il tema scelto dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo, declinato anche nell'originale menu.

Il tema scelto quest'anno dal Coordinamento Territoriale d'Abruzzo - "Ovini: non solo arrosticini" - è stato analizzato anche dalla Delegazione teramana, condotta da Claudio D'Archivio, che si è riunita nei locali dell'Alberghiero "Di Poppa- Rozzi" di Teramo, dove è stata ospitata anche la riunione conviviale. Un momento di approfondimento culturale durante il quale hanno relazionato due

docenti dell'Università degli Studi di Teramo: l'antropologa Alessandra Gasparroni e Donato Angelino, professore associato in Nutrizione Umana. Anche il menu ha seguito il filo conduttore della serata: infatti, i prodotti ovini hanno arricchito le pietanze, dagli antipasti al dessert, con ricotte e pecorini, oltre a un originale carpaccio di pecora tonnata e al tortello di agnello e mandorla in essenze di bosco.

Molise

ISERNIA

Cucina vegetariana d'autore

Approfondimento culturale sull'importanza della sostenibilità, dalla selezione degli ingredienti alla riduzione degli sprechi.

La Delegazione ha acceso i riflettori su un faro di innovazione gastronomica: il ristorante vegetariano "Ausa". La riunione conviviale, dedicata alla "Verde Avanguardia", ha offerto

agli Accademici una preziosa occasione per esplorare un orizzonte culinario in piena espansione. "Ausa", situato nel centro storico di Isernia, nato da pochi mesi, è già stato premiato con diversi ri-

SULMONA

Giornata di studio regionale

Antiche tradizioni legate alla pastorizia.

Serata dedicata agli ovini in Abruzzo, tema trattato dal Delegato Gianni D'Amaro e dagli Accademici Rosa Giammarco e Antonio Santilli seguendo un filo conduttore volto al ricordo e alla valorizzazione.

Nel passato, l'economia agricola delle aree interne dell'Abruzzo era fortemente legata alla pastorizia. Chi non ricorda l'immagine evocata, in diverse occasioni, dei pastori e della transumanza di dannunziana memoria? Che si tratti di agnello, pecora, castrato, capra o capretto, la carne ovina è abbondantemente consumata sulle tavole abruzzesi e utilizzata in una grande varietà di ricette discendenti dalle antiche tradizioni contadine e pastorali. L'allevamento degli ovini, millenaria risorsa economica del territorio, è diffuso in tutto l'Abruzzo interno e la cucina di montagna e di collina ne è un riflesso. In particolare, la "pecora

a lu cutturo" (paiolo), o altrimenti detta "alla callara", è un piatto fortemente identitario, raro, perciò molto apprezzato in quanto non è facile da trovare e gustare. Nasce dalle mani dei pastori che, durante la transumanza, non sprecavano nulla degli ovini morti di malattia o di vecchiaia. Per coprire il cattivo odore della carne, usavano vino e spezie e facevano marinare il tutto per almeno una notte. Si faceva bollire per ore, per rendere la carne tenera. Un'altra prelibatezza della cucina abruzzese: gli arrosticini, spiedini di carne di pecora infilati a mano, uno alla volta, negli stecchi e cotti alla brace. Non sono solo un piatto tipico dell'Abruzzo ma un simbolo di tradizione. Così hanno concluso i relatori: "Sono piatti che raccontano una storia di pastorizia, di sacrifici, di sapori e odori di montagna. Tutto in un boccone!" (Rosa Giammarco, Antonio Santilli)



conoscimenti ed è un laboratorio di idee che sfida le convenzioni. La forza motrice del ristorante risiede nel talento e nella visione degli chef Anisia Cafiero e Pasquale Di Biase, che non si limitano a sostituire la carne con alternative vegetali, ma trasformano ingredienti semplici e spesso sottovalutati in

creazioni di straordinaria complessità e raffinatezza.

Il menu degustazione proposto, frutto di una ricerca meticolosa e di creatività, ha offerto uno spaccato affascinante delle potenzialità della cucina vegetariana. Tra le creazioni che hanno suscitato ammirazione, la "lasagna, ricotta di

bufala e ragù vegetale”, un omaggio alla tradizione italiana rivisitato con rispetto, dimostrando che la rinuncia alla carne non significa rinunciare al piacere del gusto. Il Simposiarca Piero Castrataro ha accompagnato gli ospiti in questo viaggio culinario, sottolineando l'importanza della sostenibilità in ogni fase del processo, dalla sele-

zione degli ingredienti alla riduzione degli sprechi. L'intervento dell'Accademico Giovanni Di Nucci ha arricchito la serata con una disamina dei benefici nutrizionali della cucina vegetariana, sfatando falsi miti. La sapiente selezione di vini, accuratamente abbinata alle portate, è stata illustrata dall'Accademico Antonio Valerio. (Anna Scafati)

Puglia

ALTAMURA

Evento dedicato al pancotto gravinese

Piatto povero della tradizione contadina, gustato nella variante tipica del territorio.

Riunione conviviale presso il ristorante “Sapori di Casa” di Gravina in Puglia, per l'appuntamento dedicato al “pancotto gravinese”. La relatrice e Simposiarca della serata, Marisa Vicino, ha illustrato le origini del pancotto, piatto povero della tradizione contadina, per poi soffermarsi sul pancotto gravinese, variante tipica del territorio. Viene preparato con pane raffermo bollito in acqua con patate, cipolle e verdure campestri di stagione che, secondo la tradizione familiare, possono essere bietole, cicorielle selvatiche e finocchi o, come nella variante locale, le cime di rapa;

qualche minuto prima della cottura si aggiunge un uovo per ogni commensale e si condisce con olio e peperoni cruschi. Il menu della serata comprendeva antipasti vari con prodotti tipici della tradizione gravinese e il classico pancotto con cime di rapa. Serata gradevole all'insegna della convivialità e alla ricerca di ristoranti che rivalutano le tradizioni del territorio. Al termine del convivio, è giunto il plauso degli Accademici al menu proposto e realizzato dallo chef Giuseppe, patron del locale, al quale il Delegato Pietro Scalera ha consegnato la vetrofania 2025 dell'Accademia. (Pietro Scalera)



TERMOLI

Forum delle consulte del Molise

Un proficuo scambio di idee per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

Particolare iniziativa del CT del Molise e Delegato di Campobasso Ernesto Di Pietro che ha voluto, per la prima volta insieme, le tre Consulte delle Delegazioni molisane (Campobasso, Isernia e Termoli) per una riunione di lavoro guidata dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. L'incontro si è tenuto nella splendida cornice del ristorante “Torre Sinarca” di Termoli ed è stato aperto dalla relazione del CT, che ha illustrato le motivazioni dell'inconsueta formazione della squadra chiamata a confrontarsi in un proficuo scambio di idee per il raggiungimento degli scopi istituzionali. Particolare l'attenzione rivolta alla valutazione oggettiva e rigorosa dell'esperienza gastronomica, durante le riunioni conviviali, con l'auspicio di regole condivise per esprimere un giudizio serio: ne conseguirebbe anche un opportuno aggiornamento, corretto e

coordinato, della guida online dei ristoranti della regione. Dopo i saluti della Delegata di Isernia Anna Scafati e del Delegato di Termoli Italo Sciarretta, sono seguiti gli interessanti contributi di Giampaolo Colavita del CSFM e del DCST Norberto Lombardi. “Accademia mon amour” è stato invece il titolo dell'appassionata trattazione di Mimmo D'Alessio, che ha spaziato dalle attività delle Delegazioni al ruolo degli Accademici, della Consulta e del Delegato. Molto apprezzato anche il suo commento alle prassi accademiche e alle norme di galateo da seguire durante i convivi. Tutti hanno espresso il piacere di poter condividere la nuova e interessante esperienza: un'ottima occasione non solo per accrescere il proprio bagaglio culturale, ma anche per sentirsi più vicini e rinsaldare lo spirito di appartenenza. (Ernesto Di Pietro)





Sicilia

GELA

La cucina del contadino

Relazione e menu sul tema, in occasione della consegna della medaglia di Orio Vergani allo chef Massimo Blanco.

Su proposta del CT della Sicilia Orientale, Vittorio Sartorio, la Delegazione si è riunita presso il ristorante "Cibus" di Nisemi in un convivio che ha avuto come obiettivo la consegna della medaglia con l'effigie di Orio Vergani allo chef Massimo Blanco.



Dopo i consueti saluti, il Delegato Gualtiero Cataldo ha informato i convenuti del perché era stato scelto il suddetto ristorante per la particolare serata, impreziosita dalla presenza anche del Sindaco di Gela, Terenziano Di Stefano, che ha avuto parole di elogio nei confronti della Delegazione per le attività che svolge sul territorio. A seguire il Simposiarca, Manlio Galatioto, ha intrattenuto i commensali con una relazione sulla

"Cucina del contadino", seguita da un menu, scelto all'uopo, molto gradito dagli Accademici. A fine serata il CT Sartorio ha consegnato la meritata medaglia, segno dell'ottimo lavoro svolto dallo chef. Per l'occasione non sono mancate le congratulazioni da parte del Delegato, che ha esortato i componenti dello staff del ristorante a mantenere sempre lo standard elevato che li caratterizza. (Salvatore Tringali)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

NEW YORK, NEW YORK SOHO

Per onorare la memoria di Gianfranco Sorrentino

Proprietario del ristorante "Il Gattopardo", per molti anni ha rappresentato il meglio della cucina italiana a New York.

Negli ultimi anni le due Delegazioni hanno celebrato le feste natalizie con una cena presso il noto ristorante "Il

Gattopardo", in un palazzo di fronte al MoMA. Poco prima della cena è scomparso il caro amico delle Delegazioni

Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Un tipico piatto invernale della cucina lombarda

Per gli Accademici monegaschi lo chef Marmondi ha cucinato la sua famosa *cassoeula*.

Il Vice Delegato Gianpaolo Buzzi ha riscoperto, nella pianura lombarda, là dove i Navigli leonardeschi corrono verso il Ticino, l'"Antica Trattoria San Galdino" nel piccolo paese di Zelo Surrigone, e ha invitato il proprietario e chef Paolo Marmondi a cucinare per gli Accademici monegaschi, e i loro gentili ospiti, la sua celebre *cassoeula*. L'incontro si è svolto nel ristorante sottostante lo Yacht Club di Monaco. Dopo i saluti di benvenuto del Delegato Luciano Garzelli, il Simposiarca Gianpaolo Buzzi è sapientemente intervenuto per parlare delle origini e delle leggende sulla *cassoeula*, citando addirittura il Maresciallo Radetzky il quale, arrivato all'età della pensione, decise di trascorrere i suoi ultimi anni a Milano per due buone ragioni: l'amore per la



sua amante, e la passione per la *cassoeula*.

E questo è stato il piatto principale del menu preparato da Marmondi, una specialità della cultura gastronomica contadina, nata per recuperare gli scarti della lavorazione delle parti nobili del maiale e preparata dallo chef secondo caratteristiche imprescindibili, frutto di credenze popolari o testimonianze di lunghe tradizioni locali. (Luciano Garzelli)

e proprietario del ristorante, Gianfranco Sorrentino. Fino all'ultimo si è occupato del menu per la serata, che è diventata un omaggio al ristorante che per molti anni ha rappresentato il meglio della cucina italiana, soprattutto quella del Sud, utilizzando ingredienti di altissima qualità e ricette fedeli alla ricca tradizione italiana, con sfumature contemporanee. Le imprese delle quali era promotore andranno avanti, condotte



dalla moglie, Paula Bolla, dai loro due figli, e dallo chef Vito Gnazzo. I due Delegati, Roberta Marini De Plano e Berardo Paradiso, hanno dato il benvenuto ad alcuni rappresentanti del governo italiano a New York, tra cui il Console

Generale, Fabrizio Di Michele, la sua consorte, Giorgia De Parolis, Consigliere Rappresentanza permanente d'Italia ONU, Cesare Beiller, Vice Console, Raimondo Lucariello, Direttore Food & Wine per la Italian Trade Agency, e a

Don Luigi Portarulo, Parroco della Vecchia Cattedrale di San Patrizio a New York.

Gli Accademici si sono scambiati gli auguri per le feste con un brindisi, prima di recarsi ai tavoli allestiti in un ampio atrio. Alla fine, i De-

legati si sono complimentati con lo chef Vito Gnazzo per una cena all'altezza della commemorazione del celebre Gianfranco Sorrentino e delle moltissime occasioni in cui le due Delegazioni hanno goduto dell'ospitalità del ristorante.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

APRILE

11 aprile - **Rieti**

Convegno "Il tuo prossimo assistente nel business: l'intelligenza artificiale dalla cucina all'ingegneria"

12 aprile - **Caltagirone**

Conferenza "Dai campi alla tavola... in sicurezza e in salute"

16 aprile - **Bologna dei Bentivoglio**

Trentennale della Delegazione

MAGGIO

9 maggio - **Altamura**

Venticinquennale della Delegazione

Convegno "La pecora altamurana - Non solo lana ma anche carne, latte e i suoi derivati"

14 maggio - **Lunigiana**

10° Premio Delegazione della Lunigiana per I.I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone

24 maggio - **Sulmona**

Convegno "Il cibo e i Celestini"

25 maggio - **Lecco**

Trentennale della Delegazione

Convegno "Quel ramo d'ulivo...del lago di Lecco, olio e ulivi del territorio"

SETTEMBRE

13 settembre - **Cortina d'Ampezzo**

Sessantennale della Delegazione

Convegno "Cortina d'Ampezzo e la sua Delegazione: 60 anni insieme"

19-21 settembre - **Bari**

Forum dei Delegati

OTTOBRE

16 ottobre - **Cena Ecumenica**

"Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale"

Uruguay

MONTEVIDEO

Ospiti illustri al ristorante "Da Ottavio"

L'Ambasciatore italiano ha onorato l'evento, insieme al Presidente della Camera di Commercio.



La Delegazione si è riunita al ristorante "Da Ottavio", alla presenza dell'Ambasciatore italiano dottor Fabrizio Petri, accompagnato dal padre, l'Accademico Lorian Petri, e dal Direttore Generale della rivista "Bon Vivant", Daniel Mendiberry. Erano presenti, inoltre, Manuel Ascer, che ha guidato la Delegazione con responsabilità e perseveranza negli ultimi dieci anni, fino a novembre 2024, e il signor Mario Amelotti, appena nominato Presidente della Camera di Commercio Uruguay-Italia. L'evento è stato guidato dal Delegato Jorge Zás, con il sostegno della Vice Delegata Monica Belloni.

Il convivio si è aperto con i saluti di benvenuto del titolare del ristorante Ottavio Brugnini e dello chef Danilo Veronesi, che hanno fornito alcune spiegazioni sulla cena. A

seguire, è stato proiettato il saluto del Presidente Paolo Petroni, che ha riconosciuto l'operato di Manuel Ascer nel periodo in cui è stato Delegato, augurando successo alla nuova guida della Delegazione e sottolineando l'importanza del fatto che l'Ambasciatore possa entrare nell'Accademia come Accademico onorario. Durante la cena, si è svolta la relazione del nuovo Delegato, con gli interventi del Direttore della Rivista "Bon Vivant" e dell'Ambasciatore.

Il menu è stato molto gradito, sia per gli ingredienti di altissima qualità, sia per gli ottimi vini. Tutti i commensali sono stati molto soddisfatti dell'evento e incoraggiati a continuare a lavorare per la tutela e la promozione della cucina tradizionale italiana.

(Jorge Zás Fernández)



PIEMONTE

ALBA LANGHE 23 gennaio 2025

Ristorante "Fuoco e Farina" di Marino Fulvio e Garola Maurilio, in cucina Fulvio Marino. ●Piazza Carlo e Franco Miroglio 6, Alba (Cuneo); ☎0173/063485; prenotazioni@fuocofarina.it, fuocofarina.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: giro di pizze; filetto di fassona con salsa bernese; verdure miste di stagione; torta di nocciole con zabaione.

I vini in tavola: Barbaresco 2020 (Pelissero).

Commenti: Bakery con cucina, nata da un'idea di un guru delle farine, delle lievitazioni e degli impasti, Fulvio Marino (Simposiarca della serata), e da Maurilio Garola, chef del ristorante "Tornavento". Menu particolare ma molto interessante: un giro di ottimi sapori e un grande

piatto della tradizione piemontese hanno pienamente soddisfatto gli Accademici.

ALBA LANGHE 21 febbraio 2025

"Trattoria Risorgimento" di Gioele Colonna, in cucina Elisa Colonna. ●Via- le Rimembranza 14, Treiso (Cuneo); ☎0173/638195, cell. 342/9595334; mvola@tiscali.it, risorgimento.yolasite.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: stuzzichini; fritto misto piemontese; gelato fior di latte.

I vini in tavola: Alta Langa (Bera); Nebbiolo 2022 (Cavallotto).

Commenti: Classica trattoria langarola nel cuore delle colline del Barbaresco. Un ottimo fritto misto piemontese ha allietato il palato degli Accademici, presenti in gran numero: frittura rigorosamente eseguita al momento per una riunione conviviale davvero riuscita.

ALESSANDRIA 15 febbraio 2025

Ristorante "Il Banco" di Agostino e Rocco Longo, anche in cucina. ●Via Monte della Pietà 5, Novi Ligure (Alessandria); ☎0143/744690; info@ilbanco.it, www.ilbanco.it, www.facebook.com/IlBancoFarinata; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,78.

Le vivande servite: panissa e testa in cassetta; farinata; salamini di Tassarolo con verze; tiramisù.

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno per gli Accademici alessandrini, incentrata sulle eccellenze del territorio e la tradizione gastronomica locale. Celebrati i ceci della "Merella" impiegati nella preparazione più significativa di questi luoghi a confine fra Liguria e Piemonte: la farinata. Il tutto accompagnato da una ricercata selezione di birre artigianali del birrifico Montegioco, realtà dei colli tortonesi che da più di vent'anni si distingue nel mondo dei fermentati, divenuti anch'essi espressione del territorio alessandrino.

CUNEO-SALUZZO 16 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Murivecchi" di Cantine Giacomo Ascheri Sas. ●Via Piumati 19, Bra (Cuneo); ☎0172/431008; osteria@ascherivini.it, www.murivecchi.it, Facebook - Instagram; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: affettati misti con salsiccia di Bra, insalata belga con speck e parmigiano reggiano, cavolo verza con salsa calda di aceto, olio e acciughe; tajarin con fegatini di pollo, pancetta e pomodoro; bocconcini di merluzzo con misticanza di insalate balsamiche; cocotte di crème caramel e mirtilli cotti con caramello; pere martine al vino rosso.

I vini in tavola: Langhe Arneis; Langhe Nebbiolo (entrambi Ascheri).

Commenti: Appuntamento a Bra, in un percorso che sta portando la Delegazione, in questo primo semestre, a riscoprire le osterie tradizionali del territorio. L'ambiente dell'"Osteria Murivecchi" è unico: nel 1880 in questi locali sorgevano le prime cantine di affinamento del Barolo della famiglia Ascheri e questi spazi, arredati con gusto da vecchi mobili e tavoli da osteria, risentono di quei profumi antichi. Il menu viene deciso di settimana in settimana per rispettare la qualità della materia prima. Gli Accademici hanno assaporato la salsiccia di Bra, particolarmente gradita, i tajarin fatti in casa, i bocconcini di merluzzo, che hanno ricordato un'antica pietanza piemontese, così come le pere martine.

IVREA 13 febbraio 2025

Ristorante "Ramo Verde" di Ristorante Ramo Verde, in cucina Gianfranco Bossi. ●Via dei Mille 2, Cuorné (Torino); ☎0124/657219; info@ramoverde.it, www.ramoverde.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: acciughe al verde, salame di patata, salame della "turgia", carne cruda di fassona piemontese, tondino di vitello in salsa tonnata, lingua con bagnet rus; risotto Carnaroli all'Erbaluce di Caluso; tagliolini mille gusti; tenerone di vitello con carciofi; semifreddo al passito di Caluso.

I vini in tavola: Nebbiolo (Pertinace); Moscato d'Asti Vigna senza Nome (Braida).

Commenti: Partecipato e cordiale incontro conviviale. Il Simposiarca, Angelo Spiller, ha voluto proporre un classico della ristorazione alto-canavesana attento alla tra-





dizione, come il menu proposto testimonia. Nessuna concessione alla contemporaneità. Particolarmente apprezzate le acciughe al verde e il risotto all'Erbaluce di Caluso. Molto gradite le sorprese del cuoco: salame di patata (un grande classico dell'inverno canavesano, legato alla macellazione del maiale e destinato a scomparire dalle tavole a Carnevale), il salame della "turgia" (salame di vacca crudo) e la polentina dolce frita. Porzioni e salse generose, eredità degli anni Ottanta, cifra del locale.

PINEROLO
5 febbraio 2025

Ristorante "Locanda Brich e Bass" di Roberta Trucco e Valter Caglio, in cucina Valter Caglio. ●Strada Caffaro 13, Bricherasio (Torino); ☎0121/59191, cell. 335/8289884; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì, mercoledì e giovedì, domenica a pranzo. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: insalatina invernale con branzino in marinatura e primule; agnolotti di pecorino e miele con polvere di polline, noci ed erbe aromatiche; rolata di vitello in salsa di agrumi e violette essiccate; panna cotta allo zafferano.

I vini in tavola: Ecol Alta Langa Docg 2022; Langhe Pinot Nero 2021 (entrambi Pecchenino); Passito.

Commenti: Due piccole sale accoglienti, ambiente raccolto, menu che privilegia gli ingredienti e le ricette del territorio, servizio impeccabile. Come impeccabile è stata la

preparazione dei piatti ispirati al tema assegnato al cuoco dalla Delegazione: i pollini. Dell'importanza, per la nostra alimentazione, degli impollinatori e come questi rispondano al cambiamento climatico si è infatti occupata, nel corso della riunione conviviale, la dottoressa Alessandra Pollo, laurea in Scienze Naturali e dottoranda. Fiori eduli, polvere di polline e zafferano hanno accompagnato i piatti serviti, che hanno incontrato l'entusiasmo dei numerosi commensali. Particolarmente apprezzato il dolce, degno di nota il primo.

TORINO
27 gennaio 2025

Ristorante "La Drogheria Cocktail Bar e Bazar" di La Drogheria srl, in cucina Alessandro Audrito. ●Piazza Vittorio Veneto 16 bis/e, Torino; ☎011/8122414; hello@la-drogheria.it, www.la-drogheria.it; coperti 60+60 sotto i portici+160 da aprile a novembre in piazza Vittorio (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: olive marinate con agrumi e spezie, anacardi con peperoncino fermentato, miele e soia, ceviche di ombrina *leche de tigre* con cipolle di Tropea, mais blu, patata dolce ed erbe, mini taco con *asado* di black angus piemontese, *chimichurri* e cipolla croccante; tagliolini al burro con miso e limone bruciato; tartare di gambero rosa e lime; filetto di black angus piemontese con salsa al vino rosso, aglio nero, polvere di porcini e tartufo nero estivo; frolla con pesche, cioccolato e amaretti.

I vini in tavola: Kabaj Ravan 2018 (Dobrovo, Slovenia).

Commenti: La Drogheria, noto bar torinese dall'atmosfera stimolante ed eclettica, da qualche tempo ha arricchito la sua offerta con le proposte culinarie del giovane chef Alessandro Audrito. In collaborazione con Sergio Pisu, *head bartender* del locale, il cuoco ha creato, per i numerosi Accademici, un insolito e piacevolissimo percorso gastronomico dai sapori inaspettati e lontani, accompagnati, in apertura e chiusura della serata, da cocktail creati per l'occasione, frutto della grande esperienza e passione che negli anni Sergio ha coltivato e perfezionato. La cucina di Audrito, mix di tecnica, istinto e contrasti, rispecchia appieno la sua ricca e variegata esperienza in giro per il mondo.

TORINO
10 febbraio 2025

Ristorante "Pescheria Gallina" di Beppe Gallina, in cucina Riaz Hossia. ●Piazza della Repubblica 14/b, Torino; ☎011/5213424; info@pescheriagallina.com, www.pescheriagallina.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fritto di gamberi e calamari con verza agretta; parmigiana di pesce spada e melanzane; calamaretti ripieni su crema di lenticchie e pane carasau; tiramisù.

I vini in tavola: Alta Langa Docg Dosaggio Zero Val del Moro (Poderi Vaiot Franco Casetta SSA); Erbaluce di Caluso Docg 2023 (Vigna Misobolo Cieck); Moscato d'Asti Docg (Damilano).

Commenti: Affacciata sulla piazza che tutti i giorni ospita lo storico mercato di Porta Palazzo, la pescheria con cucina di Beppe Gallina offre non solo pesce freschissimo e dei nostri mari, ma quotidianamente prepara piatti casalinghi e quasi a km 0 con verdure di stagione dei coltivatori diretti del mercato e naturalmente con i suoi prodotti ittici selezionati. Il locale è semplice e informale; i piatti serviti sono stati apprezzati per il sapore genuino e la freschezza degli ingredienti e, insieme agli ottimi vini in abbinamento, hanno prodotto una serata

veramente riuscita e molto piacevole. Il servizio, in linea con la semplicità del locale, è stato efficiente e attento.

VAL D'OSSOLA
20 febbraio 2025

"Trattoria Vigezzina" di Ristorante Trattoria Vigezzina, in cucina chef Andrea Ianni. ●Via Statale 337 56 Frazione Ronco, Trontano (Verbania); ☎0324/232874, cell. 347/2529256; info@trattoriavigezzina.com, trattoriavigezzina.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio - giugno - settembre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: insalatina di carciofi alla menta e foie gras; risotto al Bettelmatt; stracotto di manzo con i suoi contorni; semifreddo all'arancio.

I vini in tavola: Spumante Millesimato (Bacio della Luna); Refosco dal Peduncolo Rosso.

Commenti: In questo locale storico, fondato nel 1889, nella veranda chiusa e riscaldata messa a disposizione dallo chef Andrea Ianni, si è tenuta la riunione conviviale dedicata al Bettelmatt, pregiato formaggio d'alpe ossolano, che è stato gustato nell'ottimo e delicato risotto. L'Accademica e giornalista Paola Caretti ha allietato la serata con cenni storici e curiosità su questo pregiato grasso d'alpe spaziando dai tempi antichi ai nostri giorni. Molto apprezzata la seconda portata, con uno stracotto che ben si adattava al clima freddo della stagione. Al termine della serata è stato donato allo chef il volume del 2024 dell'Accademia.



LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE
30 gennaio 2025

Ristorante "Il Gabbiano" di Paolo



LIGURIA segue

Quarero e Barbara Porzio, in cucina Paolo Quarero. ● **Passeggiata** Dino Grollero 13, Alassio (Savona); ☎ 0182/644763, cell. 335/6438481; info@ilgabbiano-alassio.it; coperti 40+60 (all'aperto). ● **Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: bignè di bacalà mantecato, bagnetto verde e salsa di acciughe, tartare di tonno con burro bianco, tuorlo croccante e bottarga; risotto Carnaroli zucca, noci e blu di vacca; rombo al forno con verdure di stagione; pere caramellate, liquirizia e croccante salato.

I vini in tavola: Franciacorta Docg metodo classico (Cavalleri); Maar 2022 (Campolavico); Verdicchio Classico Doc Le Oche 2022 (Fattoria San Lorenzo).

Commenti: Eccellente riunione conviviale, in uno dei ristoranti iconici del fronte mare di Alassio. Piatti originali di rara bontà ed equilibrio gustativo: eccellenti il risotto e il rombo. Servizio impeccabile e vini ottimi in abbinamento perfetto. Davvero ogni visita al "Gabbiano" porta a volare in alto e complimenti sinceri a un locale che fa onore alla cucina italiana di qualità.

 **GENOVA**
30 gennaio 2025

Ristorante "Pizzeria Piedigrotta" dei Fratelli Vaccaro, in cucina Thayanithi Navaraththinam e Mayreni Cespedes Almanzar in pizzeria. ● **Piazza Gerolamo Savonarola 27/r, Genova;** ☎ 010/580553; piedigrotta@gmail.com, www.ristorantepiedigrotta.it, www.instagram.com/piedigrotta_savonarola/; coperti 200+50 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì (solo in inverno tranne il mese di dicembre).** ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: Regina Margherita: impasto integrale, mozzarella, mozzarella di bufala Dop, pomodorini, basilico; Genova Amalfi: mozzarella di bufala Dop, acciughe sott'olio evo, scorza di limone, basilico; Pesto e burrata: pomodoro, mozzarella, pesto di Prà Dop, burrata pugliese; Tramontina: impasto integrale, mozzarella, provola affumicata, zucchine, peperoni e melanzane grigliati, salsiccia; Diavola: pomodoro, mozzarella, spianata ca-

labra; Carciofi freschi: pomodoro, mozzarella, carciofi freschi; Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Parma Dop; Salsiccia e friarielli: mozzarella, provola affumicata, salsiccia, friarielli; delizia al limone.

I vini in tavola: Costa d'Amalfi Dop (Cantina Tagliafierro).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'arte della pizza, nello storico ristorante "Pizzeria Piedigrotta". Dal 1972, in posizione centralissima, in zona Foce, poco distante dal lungomare. I fratelli Giulio, Antonio e Raffaele Vaccaro, con le consorti Carmela e Silvana, raccolgono il testimone di questo storico locale che, sebbene la riunione conviviale si sia basata sulla pizza della tradizione, offre piatti identificativi della cucina partenopea e ligure di mare di grande spessore. Le paste fresche, i dessert e il pesce freschissimo sono il loro plus. Ottime le pizze veraci, condite con prodotti di altissima qualità, impasto di lunga lievitazione e rigorosamente cotte nell'antico forno a legna. Dessert delizioso.

 **GENOVA-GOLFO PARADISO**
3 gennaio 2025

Ristorante "Manuelina" di Cristina e Cesare Carbone, in cucina Francesco Giurato. ● **Via Roma 296, Recco (Genova);** ☎ 0185/74128; manuelina@manuelina.it; coperti 70. ● **Parcheg-**

gio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ● **Valutazione 8,7.**

Le vivande servite: focaccia con il formaggio, cima di calamaro; ravioli di zucca al sugo rosso di carciofi e salsiccia; petto d'anatra all'arancia con purea allo zafferano; tortino di castagne con crema chantilly al Rum; pallina di panera.

I vini in tavola: Pigato Doc 2023 (Cantina Feipu dei Massaretti di Parodi A. e C.); Dolcetto d'Alba Doc 2023 (Prunotto S.R.L.); Moscato Piemonte Doc 2024 (Piero Gatti, Santo Stefano Belbo).

Commenti: Il CT Liguria, Paolo Lingua, ha commentato in termini storico-culturali alcuni piatti, ricordando come l'attuale "focaccia col formaggio" discenda dalle storiche "focaccette fritte" tradizionali della festa dei defunti. Ha anche raccontato che l'impiego della zucca come ripieno è tipico del Ponente Ligure (Valle Argentina) e che l'"anatra all'arancio" non è un piatto della cucina francese, ma è stato importato in Francia, nel XVI secolo, dai cuochi di Caterina de' Medici. Infine Lingua ha ricordato che la panera (panna nera) è un'originalità genovese del XIX secolo, frutto dell'accostamento di panna, zucchero e caffè macinato. La cena, eccellente per qualità e stile, è stata un successo.

 **RIVIERA DEI FIORI**
20 febbraio 2025

"Trattoria Bugamatta" di Nico Giannadi. ● **Piazza San Francesco 8, Imperia;** ☎ cell. 347/5316169; trattoriabugamatta@gmail.com; coperti 34+34 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre e a maggio; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,5.**

Le vivande servite: foglie di verza ripiene, insalata di mare con verdure di stagione; spaghetti alla colatura d'acciughe; tagliatelle verdi al sugo; stoccafisso in umido; cappello del prete brasato.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di lesi; Rosso di Montepulciano.

Commenti: Una trattoria tipica, in pieno centro cittadino, dove si possono gustare, a pranzo e a cena, buoni piatti tradizionali liguri con un rapporto qualità-prezzo veramente interessante. Degne di nota le foglie di verza ripiene (cosiddetti "preti"), ottimi gli spaghetti alla colatura d'acciughe, rigidamente di Cetara, arricchiti con pinoli e spolverizzati con pangrattato tostato. Meno apprezzato lo stoccafisso, mentre il cappello del prete ha stupito per la sua morbidezza e il gusto raffinato. Ampia e gustosa la scelta dei dolci. Nella norma i vini. Lo chef Nico Giannadi gestisce a tutto campo il locale, cucinando



e servendo in sala in un'atmosfera familiare.



LOMBARDIA

 **CREMONA**
16 gennaio 2025

Ristorante "Valentino" di Fabrizio Trioni, in cucina Maria. ●Via Alessandro Manzoni 27, Castelverde (Cremona); ☎0372/427557; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì, d'inverno anche lunedì, mercoledì, giovedì sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: tartare di manzo all'Albese con verdure in agrodolce; pappardelle al ragù di manzo e salsiccia; arrosto di punta di vitello al forno con patate; bocconi di brasato di manzo con polenta; dolci a scelta tra budino, torta paradiso, semifreddo al torrone.

I vini in tavola: Prosecco; Gutturino; Colli Orientali del Friuli; Refosco del Peduncolo Rosso (entrambi Bastianich).

Commenti: Rispettando il tema dell'anno, è presente Aldo Ghiggi, macellaio con grande esperienza personale ereditata dal padre e dal nonno, macellaio dal 1930, che collaborò con Peck di Milano e la nota salumeria e gastronomia Saronni di Cremona. Parla diffusamente di tagli e di frollatura, di razze bovine italiane ed estere, suscitando interesse e curiosità. Dispensa consigli preziosi per l'acquisto. Il tradizionale gran bollito cremonese prevede l'utilizzo del carrello e una notevole quantità di carni varie. Numerose le domande da parte degli Accademici. Ottimi i piatti della tradizione cremonese.

 **LODI**
21 febbraio 2025

Ristorante "Gallo Ardito" di Fabio Tascetti, anche in cucina con Annalisa Perella. ●Via Monzasca 1, Galgagnano (Lodi); ☎cell. 338/3289618; annalisa.perella@yahoo.it, www.oste-



riadelgalloardito.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane dopo Ferragosto e 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: assaggio di salame con focaccia ai sette cereali; tagliolini di pasta fresca al ragù tradizionale lombardo; coniglio arrosto con patate; pollo in umido alla cacciatore con polenta; torta di ricotta, amaretti e mandorle tritate.

I vini in tavola: Bonarda vivace di Vergomberra 2023; Moscato OP (entrambi Bruno Verdi di Canneto Pavese).

Commenti: Piccolo locale accogliente, improntato su una cucina lombarda, aperto da un solo anno e mezzo e gestito da un cuoco autodidatta, senza particolari esperienze, ma fornito di grande passione. Buon inizio con salame cremoso accompagnato da un'ottima focaccia casalinga; si prosegue meglio con i taglierini freschi conditi con un buon ragù lombardo, rosso, con

manzo e salsiccia. I secondi piatti semplici, ma preparati in modo eccellente. Il tutto, non di un territorio particolare, ma quasi un pranzo della domenica di una famiglia lombarda. Ottimo il Bonarda, vino a tutto pasto come era d'uso sulle tavole di un tempo, portato dalla Delegazione e, per finire, un Moscato con il dolce.

 **MILANO DUOMO**
23 gennaio 2025

Ristorante "La Cantina di Manuela" di Maurizio e Valentino Rossi, in cucina Silvio Malfa. ●Via Carlo Poerio 3, Milano; ☎02/76318892; contact.poerio@lacantinadimanuela.it, www.poerio.lacantinadimanuela.it, Facebook: La cantina di Manuela, Via Poerio; Instagram: lacantinadimanuela; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: flan di funghi con salsa allo scalogno fondente; risotto "Ferraris" alla milanese con



sugo d'arrosto; cotoletta di vitello alla milanese, patate al forno e millefoglie di cardi; tortino di cioccolato fondente e crema inglese.

I vini in tavola: Prosecco Docg brut Valdobbiadene (Andreola); Kerner "Spicchio di Luna" Igt 2023 (Marco Donati); Syrah Note Nere Doc 2022 (Feudo Ramadini); Benaco Bresciano Igt 2020 (Pietta).

Commenti: Fondata nel 1988 dai fratelli Franco e Maurizio Rossi come vineria, oggi è un ristorante gestito da Maurizio insieme al nipote Valentino. La professionalità dello chef e di tutta la brigata di cucina ha consentito di servire, senza attese, ai numerosi partecipanti, una cotoletta alla milanese a regola d'arte. L'ottima qualità dei piatti e la disponibilità di tutto lo staff hanno reso la riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Gersony e Introvigne, veramente speciale. A. Gersony ha fatto un excursus sulle origini della cotoletta alla milanese, ricordando anche che il Comune di Milano, con una delibera di Giunta del 2008, ha assegnato la De.C.O. alla "Costoletta alla milanese".

 **VALLECAMONICA**
7 febbraio 2025

Ristorante "La Vecchia Fontana" di Valentina Piccaroletti, anche in cucina. ●Via Fontana 3, Bienno (Brescia); ☎0364/791118; info@lavecchiafontana.it, www.lavecchiafontana.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì sera, sabato a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: millefoglie di zucca e *fatuli*; ravioli al ragù di anatra; guancia di manzo stracotta; sfoglia con castagne e mandarino.

I vini in tavola: Gropello Garda Classico Doc.

Commenti: Locale storico, rinnovato nel 2023 sia nell'arredamento sia nella proposta gastronomica. Il nuovo duo vede una coppia anche nella vita, con il *maitre* e la cuoca che si adoperano per coccolare i clienti. La proposta culinaria è ben curata anche nell'impattamento; i piatti non sono pesanti e si sente l'attenzione alla materia prima. Il locale è minimalista, ma molto accogliente, e riesce a far sentire l'atmosfera di casa ai commensali. Apprezzati tutti i piatti serviti, in



LOMBARDIA segue

particolare i ravioli e la gancia di manzo.

VARESE

16 gennaio 2025

Ristorante "Lu.Me" di Luigi e Melissa Lanzani, in cucina Luigi Lanzani. ●Largo Cesare Battisti 2, Besnate (Varese); ☎cell. 351/3144988; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica, e la sera dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: flan di carciofi freschi, cipolline in agrodolce, cullaccia di Zibello; pizzoccheri di pasta fatta in casa con patate, verze, erbette, burro, formaggio casera e pizzocherino; tronchetto di casera; tortino caldo al cioccolato.

I vini in tavola: Scalandrino Maremma Toscana Vermentino; San Giuseppe Morellino di Scansano (entrambi Mantellassi).

Commenti: È stata un'esperienza gastronomica piacevole e ricca di sapori autentici con piatti ben eseguiti. L'atmosfera accogliente del locale, con il suo arredamento semplice e il personale molto gentile, e il tavolo imperiale hanno contribuito a rendere l'occasione ancora più gradevole. Il menu ha saputo valorizzare prodotti di qualità del territorio lombardo ed emiliano con abbinamenti equilibrati. Delizioso e apprezzato il flan dalla consistenza morbida e vellutata. Il piatto unico dei pizzoccheri è stato preparato completamente in cucina, pasta compresa. Il cuoco Luigi si è intrattenuto spiegando la sua storia professionale e la ricetta delle portate.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

24 gennaio 2025

Ristorante "Flurin" di Thomas Ortler, anche in cucina. ●Via dei Portici 2, Glorenza (Bolzano); ☎0473/428136; info@flurin.it, www.flurin.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a marzo, 1 settimana a giugno, 3 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pane accompagnato da burro salato al carbone, lingua di manzo nostrana, uovo di quaglia poché di Glorenza, insalate, roastbeef di manzo nostrano, papadam fatto in casa con indivia e provola; zuppa con salmerino della Val di Mazia, spaghetti di riso con chili e coriandolo; ravioli fatti in casa ripieni di agnello della Val Venosta, spinaci e melagrana; crema di formaggio grigio della Val Pusteria; pane tipico alle pere "Pala" dal Schusterbeck, ravanello.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco (Canella); Lugana (Ca' dei Frati); Lagrein Rubeno (Cantina di Andriano)

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno è iniziata con un tour presso due eccellenze del ter-



ritorio, il panificio Schuster a Laudes e la distilleria Puni a Glorenza. Soprattutto il pane di segale e pere del primo e l'ambiente della prima distilleria di whisky in Italia hanno raccolto grandi favori da tutti gli Accademici. La cena si è svolta presso il locale del giovane e intraprendente Thomas Ortler, sito in una torre del XIII secolo. L'appetito e il dinamico menu hanno portato a votazioni contrastanti sulle portate. La zuppa di salmerino ha ottenuto unanime approvazione mentre di senso opposto sono stati i vini offerti e il dolce un po' particolare.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

30 gennaio 2025

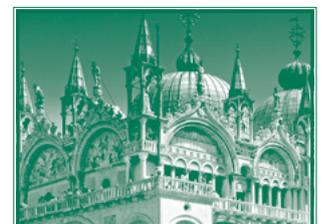
Ristorante "Novecento" di Società Hotel Rovereto di Marco Zani & C. s.a.s, in cucina Igor Santacatterina e Daniele Bertoni. ●Corso Rosmini 82/d, Rovereto (Trento); ☎0464/435222; info@hotelrovereto.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: flan al broccolo di Torbole con crema di broccolo e fonduta di casolet; agnolini della casa in brodo; bollito misto con pure, crauti, salsa verde, pearà, cren e mostarda di mele; torta con crema chantilly (Pasticceria Bergamaschi di Rovereto).

I vini in tavola: Blanc de Blancs Doc Trento extra brut 72 mesi; Mercuria Cabernet Merlot Igt Dolomiti Rosso (entrambi Castel Noarna, No-

arna di Nogaredo); Moscato d'Asti Fiori di Campo (Cascina Carlòt, Coazzolo).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Cristiana Giovanazzi e Roberto Locatelli, con la partecipazione di molti Accademici e ospiti, per festeggiare gli otto anni di attività della Delegazione. Il menu, in onore del tema dell'anno, ha offerto la storica tradizione del ristorante. La cena si è aperta con un delicato antipasto di flan al broccolo di Torbole; a seguire, agnolini in brodo, caratterizzati dalla leggerezza della sfoglia sottile, che solo la lavorazione a mano riesce a realizzare; l'importante piatto con bolliti misti e contorni ha incorniciato il gusto e i sapori della tradizione. Sublime e scenografica torta, a sigillo di una cena che ha unito cultura, convivialità, gusto e raffinatezza.



VENETO

ALTO VICENTINO

4 febbraio 2025

Ristorante "Le Poscole al Canton Agriturismo" di Agriturismo Le Poscole al Canton, in cucina Chiara Fanni. ●Via Canton 17, Castelgomberto (Vicenza);



☎0445/940695, cell. 347/6943612; info@agriturismoleposcole.it, www.agriturismoleposcole.it, Facebook; coperti 105+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura domenica sera e dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 6,7.

Le vivande servite: crostini ai salumi, cotechino, formaggi, quiche con mousse di ricotta e radicchio, fonduta funghi e polenta, fagottino radicchio e tastasale; risotto al broccolo fiolario e speck; quaglia al forno con le sue verdure di stagione; torta Agnese della Offelleria Moderna Manfron (premio "Dino Villani" 2024); dolci di Carnevale della Pasticceria Veronese (premio "Massimo Alberini" 2024).

I vini in tavola: Lessini Durello brut Metodo Charmat 2021 (Vulcano); Otto Soave Classico Doc 2023 (Graziano Prà); Alanera Rosso Veneto Igt 2020 (Zenato); Fior d'Arancio Colli Euganei Spumante Docg (Conte Emo Capodilista).

Commenti: La riunione conviviale, Simposiarca Domenico Grendene, si è tenuta in un agriturismo di Castelgomberto con in cucina una giovanissima cuoca uscita dall'IPSSAR di Recoaro Terme "P. Artusi". Ospite della serata il Presidente di Confagricoltura di Vicenza. Nell'occasione sono stati consegnati i pre-

mi "Villani" e "Alberini" 2024. La serata inizia con un buon aperitivo a base di prodotti dell'agriturismo. Come primo piatto un buon risotto al broccolo fiolario con la croccantezza dello speck. Il secondo una gustosa quaglia al forno con il suo contorno di stagione. I dolci delle pasticcerie premiate hanno chiuso degnamente la serata. Appena sufficiente l'abbinamento fra piatto e vini.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 30 gennaio 2025

Ristorante "Ca' Nardello - Vineria & Cucina" di Ca' Nardello srl, in cucina Giuliano Battistuzzi. ●Viale Alcide De Gasperi 54, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎cell. 335/6195144; info@canardello.it, www.canardello.it, Facebook - Instagram; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: cena-degustazione a base di broccoli: moscardini al rosmarino su hummus di ceci, broccolo allo zafferano in tempura, baccalà mantecato con broccoli in saor; broccoli di Bassano alla moda di Bassano (con le uova barzotte); risotto con il fiore di Creazzo e scaglie di asiago vecchio; cuor di

costata (cottura rosa) allo spiedo; broccoli aglio, olio e peperoncino, patate al rosmarino e radicchio gratinato; fregolotta con crema al Torcolato, crostoli e frittelle.

I vini in tavola: Rosé extra dry (Truanti); Bertilla Chardonnay Veneto Igt (Thomas Conzato); Gruajo Rosso 21 (Firmino Miotti); Vin da Viajo Doc da Raboso (Bagnoli di Sopra).

Commenti: La ricerca dell'identità dei quattro vini, serviti alla cieca durante il convivio, è stato un simpatico gioco gestito dal sommelier Fulvio Pratesi. Gli Accademici si sono cimentati nella ricerca dei vini, le etichette dei quali sono state rivelate da Fulvio solo a fine serata. Il broccolo di Bassano e quello di Creazzo - eccellenze della provincia di Vicenza - sono stati i protagonisti del menu: serviti in tempura con il baccalà, con l'uovo barzotto, in un delizioso risotto e infine accompagnati alla costata. Per dessert, una squisita fregolotta con crema al Torcolato che, insieme a crostoli e frittelle, ha concluso la serata con elevato gradimento di tutti gli Accademici.

PADOVA 13 febbraio 2025

Ristorante "Bosco Mardigliana" di Antonio Coltro, in cucina Nicola Boggio.

●Via Tevere 24, Mestrino (Padova); ☎049/5082423; info@boscomardigliana.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: prosciutto crudo 'Il Mastio', lardo di Colonnata su crostini di pane e gorgonzola, tomini piemontesi con polenta frita, asiago con composta di pere cotte e cannella; panciotti ripieni di stracotto di manzo con ricotta affumicata; filetto di manzo su crema di gorgonzola, lardo di Colonnata, scaglie di parmigiano reggiano e mandorle al miele; sfoglia con crema chantilly, fragole e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Cabernet Tre Venezie Igt (Corte delle Rose); Glera Cuvée extra dry (Borgo Molino Roncadelle).

Commenti: Nel corso della serata, la Vice Delegata Samantha Tabacchi ha brevemente illustrato la vita del santo protettore degli innamorati. Quanto alle pietanze proposte dallo chef Boggio, in concerto con i Simposiarchi Riccardo Manconi e Alessandro Poletti: buoni (e abbondanti) i panciotti ripieni di stracotto di manzo con ricotta affumicata, che hanno preparato lo stomaco a ricevere l'ottimo filetto di manzo. Qualche riserva sulla sfoglia con crema e sui vini in abbinamento. Il servizio, dapprima per l'aperitivo, poi in tavola, è stato di qualità e, dalle considerazioni finali degli Accademici, l'evento è risultato particolarmente gradito.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 30 gennaio 2025

Ristorante "Agriturismo Le Clementine" di Luciana Vallese anche in cucina. ●Via Colombano 1239/b, Badia Polesine (Rovigo); ☎0425/597029, cell. 347/5599140; agriturismo@le-clementine.it, www.leclementine.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al sabato. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: schizoto, pane fatto in casa e antipasto rusticano con salumi prodotti in loco; maltajà in brodo de fasoi; ossi di maiale bolliti (costine, zampetti); bondiola servita con cren e mostarda, verze sofegà con la panzeta con zucca caramellata; crostoli e crostata





VENETO segue

con confettura di pomodoro verdi.

I vini in tavola: Vino polesano bianco e nero.

Commenti: In un'accogliente sala, si è svolta una riunione conviviale con piatti della tradizione polesana e del mondo contadino del Nord-Est, legati alla macellazione del maiale di casa: "zema dei ossi". I tavoli sono stati preparati con cura. Il pane, la pasta, la carne, la verdura e i dolci sono prodotti ed elaborati nell'agriturismo stesso. Particolarmente apprezzate la bondiola giovane e la zucca caramellata. Abbastanza buono il servizio e anche il vino polesano ben abbinato al menu. Il Delegato, ringraziando per l'accoglienza, ha consegnato alla titolare dell'agriturismo un libro dell'Accademia.

VERONA

19 febbraio 2025

Ristorante "Molo 47" di Mauro Puddu, anche in cucina. ●Via Valpolicella 47, Arbizzano (Verona); ☎0457/116441; molo47verona@gmail.com, www.ristorantemolo47verona.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: gratinato di capesante, canestrelli e capelun-

ghe, impepata di cozze; linguine con ricci e bottarga di muggine; paccheri alla busera; fritto misto.

I vini in tavola: Àiba brut rosé (Corte Marconi); San Vincenzo (Anselmi); Moscato (Aromera).

Commenti: Il pesce a Verona. Questo il tema affrontato dalla Delegazione presso l'elegante ristorante situato a pochi chilometri dal centro storico della città. Il Simposiarca Aldo Bulgarelli ha curato magistralmente e personalmente una relazione di grande spessore ripercorrendo, fin dalle origini, il legame dei veronesi con questa importante materia prima.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

27 febbraio 2025

Ristorante "Gostišče Oddih" di Marjeta Pavlica, in cucina Cirila e Marjeta Pavlica. ●Sklinska Cesta 10, Salca-

no - Solkan (Nova Gorica, Slovenia); ☎00386/53300536; gostisce.oddih@gmail.com, www.gostisce-oddih.com/it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura da lunedì a giovedì compreso. ●Valutazione 6,7.

Le vivande servite: tartine della casa; zlikrofi (agnolotti ripieni conditi con sugo di arrosto); ljubljanska (cotoletta di maiale farcita con prosciutto cotto e formaggio, impanata e fritta); pollo fritto, formaggio fritto; patate in tecia e spinaci al burro; crostoli, frittelle e palatschinken (crespelle) alle noci secondo la variante del locale.

I vini in tavola: Ribolla spumante; Goriska Brda bianco e rosso.

Commenti: Convivio di Carnevale dedicato ai cibi grassi e succulenti in una trattoria, molto in voga negli anni Settanta, posta a mezza costa della strada che porta all'altopiano della Bainsizza, vicino a Gorizia. Cucina con pochi fronzoli in un ambiente retrò avvolto dal profumo dell'olio di frittura. Di buona qualità sia gli zlikrofi sia i fritti, tranne le frittelle dolci servite, inammissibilmente, fredde. Controversi i giudizi sulle palatschinken servite, secondo una variante del locale, dopo essere state guarnite con un composto di uovo, zucchero, fecola

e panna montata e passate al forno. Discreti i vini proposti dal locale.

PORDENONE

31 gennaio 2025

Ristorante "Storione" della famiglia Buzzi dal 1951, in cucina Giacomo Buzzi. ●Piazza Mazzini 11, Frazzione Ghirano, Prata (Pordenone); ☎0434/626010; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,62

Le vivande servite: bignè ripieni di crema di funghi, bocconi di torta di erbe e crostini con pâté di fegatini di pollo e mela, rosa di Gorizia con ciccioli di salame, rafano, ovetto di quaglia e polenta morbida; spiedo misto (pollo, faraona, coniglio e maiale), verdura cotta e polenta; fritole e crostoli.

I vini in tavola: Pinot Bianco; Refosco dal Peduncolo Rosso (entrambi Le Monde); Malvasia frizzante (Nardin Walter di Roncadelle).

Commenti: Opportuno proporre una delle preparazioni di cibi più classiche per le carni. Difficile trovare sul territorio locali che dedichino allo spiedo la loro opera: è un'operazione che richiede un grosso impegno di tempo, oltre che abilità. Si distingue perciò Giacomo Buzzi che, con la famiglia, si impegna in questa laboriosa attività. Preceduto dall'armonico antipasto, basato sulla rara rosa di Gorizia, un ottimo spiedo, ben cotto, morbido; apprezzati in particolare la faraona e il coniglio; contorni molto ben realizzati. Fritole e crostoli perfettamente eseguiti, morbide le une, delicati e fragranti gli altri. Vini abbinati con maestria e servizio accurato. Serata veramente positiva.

UDINE

5 febbraio 2025

Ristorante "Agriturismo Tion" della famiglia Tion, in cucina Mattia Tion. ●Via della Libertà 34 - Lovaria di Pradamano, Pradamano (Udine); ☎0432/670316; agriturismotion@gmail.com, www.agriturismotion.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: affettati misti di produzione propria, formaggi e polenta fresca; tortelli di patate su



fonduta di *formadi frant* e noccioline; piatto "Friuli": frico e polenta, musetto e *brovada*, salame con la cipolla; gubana e strudel.

I vini in tavola: Friulano; Merlot (entrambi Tion Vini).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno, all'insegna dei sapori tipici friulani. L'"Agriturismo Tion", alle porte di Udine, ormai giunto alla terza generazione di proprietari, ha servito i piatti usuali delle frasche friulane: frico e polenta, musetto con la *brovada*, salame con la cipolla. Molto apprezzati dagli Accademici gli affettati di produzione propria, così come il vino. Come da tradizione, sono stati serviti la gubana e lo strudel a fine pasto. Molto buono il servizio. Serata ben riuscita e atmosfera particolarmente conviviale e piacevole.



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**
11 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Il Cannone" di Osteria Il Cannone srl. ●Via Andrea Costa 102a, Bologna; ☎051/6143655; info@osteriailcannone.it, www.osteriailcannone.it, www.facebook.com/osteria.ilcannone.dal1900; www.instagram.com/osteria.ilcannone; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie 2-3 gennaio; 3 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: gramigna verde con salsiccia; spezzatino di maiale con patate; tartelletta di mela con gelato di bufala.

I vini in tavola: Sigillo Veneto Cabernet; Pinot Grigio (Cantina Serena).

Commenti: Come ha efficacemente illustrato la Simposiarca Monica Battisti, sin dai primi del Novecento l'"Osteria Il Cannone" offre ai suoi clienti piatti bolognesi e, dagli ultimi 3 decenni, gradevoli innovazioni sul tema. Il menu voleva



rendere omaggio a un ingrediente fondamentale nella cucina cittadina, il maiale, la cui uccisione era un momento fondamentale nella vita contadina, puntualmente rievocato durante la cena. L'ambiente, caldo e raffinemento informale, e il buon cibo hanno favorito chiacchiere e battute, in un'atmosfera in sintonia con l'epoca di Carnevale, amorevolmente accuditi da Mehran (in sala) e da Federico (ai fornelli).

 **BOLOGNA
DEI BENTIVOGLIO**
23 febbraio 2025

Ristorante "Il Giardino" di M.D. Invest srl - Ristorante Il Giardino, in cucina Davide Antonio Corrente. ●Via Gramsci 20, Budrio (Bologna); ☎051/801128, cell. 347/0149910; info@ristorantegiardino.net, www.ristoranteilgiardinobudrio.com; coperti 300+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana dopo le feste a gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: vitello tonnato cbt con frutto candito e il suo fiore; tortelloni burro e salvia; lasagna classica bolognese; capocollo di maiale arrosto glassato con funghi di sottobosco; verdure alla griglia e patate al forno; semifreddo al caffè con glassa al cioccolato.

I vini in tavola: Surfino (Foss Marai); Sangiovese Superiore (Cantina Ca' Grande).

Commenti: Generale e ampia soddisfazione per la riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca M. Cristina Cetta. Il ristorante na-

sce in una villa prestigiosa di fine 1500. Regala agli ospiti piatti della tradizione rivisitati dallo chef Davide Antonio Corrente con abilità e maestria. Locale accogliente ed elegante, coniuga magistralmente atmosfere presenti e passate. Gentilissimo personale diretto da Alex Torchia con professionalità e stile. Al termine, il Delegato Taddia si è complimentato, a nome di tutti i commensali, col gestore e il personale, consegnando il guidoncino della Delegazione.

 **CARPI-CORREGGIO**
19 febbraio 2025

Ristorante "Blu Notte" di Enrico e Mirella Gherrì, in cucina Giorgio. ●Via Lemizzone 11A, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/696279; info@blu-notte.it, www.blu-notte.it, www.facebook.com/blunotte.ristorante-pizzeria; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cestino in cialda di parmigiano reggiano Dop 24 mesi con crema di mais, porcini e spianata; cappelletti in brodo di cappone; guanciale di maiale stufato con polenta di Storo, patate al forno; composizione di frutta e sfogliatina con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa Doc Acino (Corte Manzini); Prosecco Valdobbiadene Doc (Borgo Molino); Sangiovese Superiore di Romagna Leggiolo (Calonga); Zibibbo di Sicilia Igt (Alagna).

Commenti: Annuale assemblea

sociale della Delegazione. Per l'occasione gli Accademici hanno approvato il bilancio 2024 della Delegazione e ascoltato la relazione del Delegato Pier Paolo Veroni, che riveste anche la carica di CT Emilia, relativamente all'attività sociale programmata nel 2025. Al termine, il Delegato Veroni e il Vice Delegato Gianluca Casarelli hanno consegnato il "Piatto d'argento" dell'Accademia a Enrico Gherrì, per la sua particolare vicinanza e amicizia da sempre dimostrata nei confronti della Delegazione.

 **CASTEL DEL RIO-
FIRENZUOLA**
7 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Tubeya" di Osteria Tubeya, in cucina Simona Baraccani. ●Via Sillaro 1540, Castel del Rio (Bologna); ☎0542/95920, cell. 328/9431079; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di gennaio e prima di febbraio; giorno di chiusura domenica sera - giovedì sera. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: petto d'oca con rucola, grana e balsamico, crostini con lardo e porcini; gnocchi verdi al radicchio e pancetta con crema di parmigiano; nidi di rondine con speck e porcini; brasato di guancia di manzo al Sangiovese; verdure fritte in tempura; cipolle in agrodolce al balsamico; millefoglie allo zabaione.

I vini in tavola: Albana secco di Romagna Docg; Cabernet Sauvignon Riserva Rubeo; Sangiovese Riserva Amedeo (tutti Zavalloni).

Commenti: La prima riunione



EMILIA ROMAGNA segue

conviviale dell'anno, organizzata dal Simposiarca Dario Vecchione con una buona partecipazione degli Accademici della Delegazione, si è tenuta in un'osteria storica dell'Appennino toscano-romagnolo. Responsabile della cucina la cuoca Simona Baraccani che ha presentato un menu originale, espressione di una gastronomia casalinga e del quale sono stati molto apprezzati l'antipasto di petto d'oca, i nidi di rondine al forno e le cipolline in agrodolce.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 22 gennaio 2025

Ristorante "UinaUino Bistrot" di Dimitri Galuzin, anche in cucina. ●Via dei Mille 8, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/948464, cell. 349/2420001; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica, martedì sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cipolla al camino con pan brioche; risotto al radicchio rosso, mostarda di radicchio e squacquerone; cannellone ripieno di cappone arrosto, besciamella al tartufo nero e rucola; maialino arrostito marinato al Gin, cavolo nero e salsa al miele; tenerina al cioccolato, mascarpone e salsa mou.

I vini in tavola: Historia dry rosé Gran Cru; Sangiovese L'Alaegust Cru; Mustum Uvae (tutti Zuffa).

Commenti: Lo chef ha rilevato questo locale, dove aveva mosso i primi passi, dopo aver fatto esperienza in un altro ristorante. Nell'occasione, ha proposto un menu che abbina tradizione e innovazione. Il maialino ha riscosso i maggiori consensi e applausi. A fine serata, il Simposiarca Angelo Carella, Vice Delegato, si è complimentato con lo chef e la brigata di cucina e di sala con un grande applauso per l'ottima riuscita della serata.

CESENA 19 febbraio 2025

Ristorante "Dei Cantoni" di Danilo Bianchi e Teresa Baldini, in cucina Pasquale Di Filippo e Giuseppe Di Fede. ●Via Santa Maria 19, Longiano (Forlì-Cesena); ☎0547/665899, cell. 333/4614600; ristorantedeicantoni@gmail.com, <https://ristorantedeicantoni.it>, Facebook, Instagram; coperti



60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 4 settimane tra febbraio e marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: polpettine fritte di baccalà con salsa tartara, mantecato di baccalà su polenta grigliata; gnocchetti di patate con scalogno, guanciale e baccalà; filetto di baccalà islandese pescato all'amo con olive, pomodorini e carciofi; biscotto ghiacciato con agrumi, albicocche caramellate e granella di pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Burioli Spumante brut (Burioli); Brò Trebbiano Romagna Doc 2023 (Noelia Ricci); Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg 2023 (Pietro Bernardi).

Commenti: Riunione conviviale in un suggestivo locale situato nell'antico rione medievale di Longiano. La Simposiarca Tiziana Cappelletti ha scelto come tema "Il baccalà", protagonista di un menu variegato che ha saputo esaltare al meglio le sue caratteristiche. Tra i piatti, tutti ben equilibrati, ha suscitato particolare curiosità lo gnocchetto di

patate, sapientemente abbinato a scalogno, guanciale e baccalà. Ben curati il servizio e la presentazione delle portate. La serata, vissuta in un clima allegro e coinvolgente, si è conclusa con un interessante dibattito che ha visto la partecipazione dei gestori e degli chef, rendendo l'esperienza ancora più piacevole.

IMOLA 24 gennaio 2025

Ristorante "Semplice" di Max Mascia, Giacomo Marcattili, Francesco Cioria e Davide Camanzi, in cucina Samuele Mazzocchetti. ●Piazza Matteotti 7, Imola (Bologna); ☎0542/363026; info@sempliceimola.it, www.sempliceimola.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: mousse di robiola e caviale, terrina di faraona, tartina di salmone e avocado, pappa al pomodoro, baccalà croccante con salsa all'arrabbiata; ravioli di brasato con burro al timo e tartufo nero; costolette di agnello



a scottadito con tortino di patate e crema di formaggio di fossa; tortino di carota, cremoso al limone, salsa agli agrumi e cardamomo.

I vini in tavola: Blanc de Blanc classico da uve Albana (Monticino Rosso); De Vite (J. Hofstätter); Rosso di Contrada Nero d'Avola (Marabino).

Commenti: A pochi mesi dall'avvio, il ristorante ha aperto le porte alla Delegazione. Agevolata dagli accoglienti ambienti ricavati all'interno del Palazzo Sersanti, la riunione conviviale ha messo in luce una cucina composta da ingredienti di qualità, buone preparazioni e sapori riconcilianti con il piacere della tavola. Dopo un accattivante aperitivo, la cena è proseguita con la piacevole croccantezza del baccalà, con i ravioli e graditissime costolette di agnello. Ben equilibrato l'abbinamento dei vini del sommelier Franco Cioria. Plauso finale per il cuoco Samuele e per il servizio.

MODENA 15 gennaio 2025

Ristorante "Rare Beyond Steak" di Sebastiano Randieri, anche in cucina. ●Piazza Giovani di Tien An Men 5, Modena; ☎cell. 349/2862343; info@rarebeyondsteak.it, www.rarebeyondsteak.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: polpette con ripieno di tortellini in brodo di gallina vecchia; passatelli asciutti con ragù di cinghiale, salsa di aglio nero e grue di cacao; tagliata di scottona e secreto di maialino iberico con pomodorini al bbq e burro alla paprika; mousse di ricotta e pistacchio con croccante al burro.

I vini in tavola: Trebbiano di Spagna (Venturelli); Rebola (Ottaviani); Ziggurat (Ferrari).

Commenti: Ristorante aperto da poco tempo nella sede del Baluardo, con chef giovane ma di esperienza. Il nome del locale suggerisce un'inclinazione a servire il meglio della carne: quindi, dopo aver assaggiato l'antipasto e il primo, si sono concentrate le forze sul servizio della carne. Purtroppo, la tagliata era fredda e l'abbinamento con il porcellino (duro) non consono. Tra i vini serviti soltanto un

paio erano ben abbinati. Grave difetto del locale, rilevato da tutti gli Accademici, una luce insufficiente che non permetteva di vedere bene i veri colori dei cibi. Simposiarca l'Accademico Andrea Ascari.

MODENA 10 febbraio 2025

Ristorante "Al Boschetto da Loris" di Boschetto da Loris, in cucina Francese. ●Via Due Canali 202, Modena; ☎059/6070528; alboschettodaloris@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: misto di salumi con calzagatti; risotto alle quaglie; guancialino brasato, patate al forno; misto dolci della casa.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara; Sangiovese.

Commenti: Il Delegato Baraldi funge anche da Simposiarca, parlando del concetto fondamentale di Lavoisier "Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma". La visita a questo ristorante storico di Modena, rimasto chiuso per un lungo periodo, ha sollevato tanti ricordi. Davide e Francesco si sono impegnati nel lasciare tutto com'era. Vivace la presentazione dei piatti da parte di Davide. Ottimi l'antipasto di salumi selezionati, e il guancialino brasato, buoni i dolci fatti in casa. Sotto le aspettative il "risotto con le quaglie" che era tipico di Loris. Elementi legati tra loro: il riso era stufato e le quaglie avrebbero quasi quasi preso il volo... Atmosfera fantastica da vecchia osteria.

RICCIONE-CATTOLICA 19 febbraio 2025

Ristorante "La Mucca in Spiaggia" di Gabbiani srl, in cucina Michele Frandolic. ●Via Litoranea Nord 26, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/781559, cell. 334/7844884; gabbianisrl31@gmail.com; osterialamuccainspiaggia; coperti 95+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura in inverno: martedì; a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: finger food, carpaccio di scottona iberica con



stracciatella e fagiolini, tartare di fassona Shiroi con spinaci freschi e pinoli, picanha marinata agli agrumi con arancia, finocchietto e olive liguri; cappellacci ripieni di patate e squacquerone con salsa di cacio e pepe; degustazione di fiorentine italiane ed europee, patate sotto la cenere con burro di mora romagnola; sorbetto alla mela verde.

I vini in tavola: Lambrusco Emilia Igt Vecchio Moro (Rinaldini); Sangiovese biodinamico Igp Guiry (Tenuta biodinamica Mara).

Commenti: Locale accogliente, aperto a novembre 2023, con una proposta controcorrente, preparando carni alla brace proprio sulla spiaggia, di fronte al mare. Lo chef, di grande esperienza, si avvale di metodi di frollatura e mantenimento delle carni all'avanguardia, efficienti e di gran risultato. Gli antipasti crudi hanno permesso di apprezzare l'assoluta qualità delle carni. Grande sorpresa per i cappellacci saporiti e delicati insieme, tra i piatti preferiti. Delicatissima la fiorentina italiana, più saporita quella europea (polacca), cotte alla perfezione dallo chef Michele Frandolic. Chiusura con sorbetto alla mela verde che ha rinfrescato la bocca a fine cena.



TOSCANA

EMPOLI 12 febbraio 2025

Ristorante "Agriturismo Montemagnoli" dell'Azienda agricola-Agriturismo Montemagnoli di Dario Gherardelli, in cucina Sandra Lazzeroni. ●Via Poggio Piedi 28, Empoli (Firenze); ☎0571/929424, cell. 346/9459793; gherardelli.mat@hotmail.it, agriturismomontemagnoli.it; coperti 130+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pappa al pomodoro e ribollita, schiacciate, ficateole, polenta fritta; paccheri all'anatra di Montemagnoli; girarrosto misto con patate arrosto; cinghiale in umido con erbetta di campo; dolci della casa.

I vini in tavola: Sangiovese di produzione propria denominato Sandra.

Commenti: Riunione conviviale fra la Delegazione e il Lions di Empoli per una serata dedicata all'arrosto e agli umidi. La Simposiarca Maria Scappini, Accademica e socia Lions, ha organizzato una serata piacevole e di serena convivialità. Tra l'avvicinarsi delle portate, in-

terventi di S. Ristori e M. Scappini, che hanno tracciato un interessante e dettagliato excursus storico sul tema dell'anno. Alto gradimento da parte di tutti per i vari piatti realizzati con ingredienti di qualità e preparati con grande cura dalla famiglia Gherardelli, espressione di cucina casalinga e di tradizione locale. Un'ottima serata per rinsaldare i rapporti fra le due associazioni.

FIRENZE 23 febbraio 2025

Ristorante "Trattoria Tullio a Montebeni dal 1953" della famiglia Bacciotti, in cucina Nadia, Paolo e Barbara Bacciotti. ●Via Ontignano 48, Fiesole (Firenze); ☎055/697354; info@ristorantetullio.it, www.ristorantetullio.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio e 2 ad agosto; giorno di chiusura lunedì; dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: prosciutto, pecorino fritto, crostini di fegatini, polenta fritta con sugo di salsiccia; spaghetti dei Cavalieri di Sant'Appiano (spaghetti nella speciale salsa di pomodoro cotti nella forma di pecorino Seggiano Riserva); degustazione di bistecca alla griglia con patate arrosto e bistecca fritta con verdure fritte; cheesecake; biscotti di Prato con Vinsanto.

I vini in tavola: Vino rosso dalla cantina del ristorante.

Commenti: La Delegazione torna, dopo 15 anni, in questa trattoria sulle colline di Settignano, nota, oltre che per l'ottima qualità del cibo, per le attività benefiche svolte



TOSCANA segue



dalla famiglia Bacciotti a favore dei bambini ricoverati presso l'Ospedale pediatrico Meyer. La bistecca alla fiorentina è da sempre uno dei piatti caratteristici del locale, ma da alcuni anni Paolo Bacciotti si è specializzato anche nel servire la bistecca frita. Gli Accademici si sono trovati quindi a esprimere la loro preferenza tra i due tipi di cottura. Il risultato è stato a favore della cottura tradizionale, ma anche la novità è stata apprezzata da molti, il tutto in un clima festoso che ha coinvolto tutti i commensali.

LIVORNO

22 gennaio 2025

Ristorante "Ghiomelli Bistrot" di Ghiomelli srl, in cucina Matteo Calderano. ●Via Giotto Ciardi 56, Livorno; ☎0586/1581432; info@ghiomelli.it, www.ghiomellibistrot; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: tagliere misto con salumi, formaggi e crostini, miscellanea di cannellini, borlotti e tondini; trofie al sugo di pistacchio, cipolla stufata, guanciale croccante e scaglie di grana su base di ricotta; coniglio in porchetta con salsa *de-mi-glace* servito su letto di vellutata di patata e rapa rossa con contorno di patate arrosto; meringato di pasticceria.

I vini in tavola: Albizzia Chardonnay; Castiglioni 2022 (entrambi Frescobaldi).

Commenti: Il Delegato Mauro Barbierato ha riunito gli Accademici, che sono intervenuti numerosi e con un buon numero di ospiti, presso questo ristorante, aperto da pochi anni a lato del rinomato e grande emporio di fiori. Menu di terra, che ha visto l'apprezzamento dei commensali, in particolare per l'antipasto tradizionale alla toscana e per il coniglio preparato e servito con una particolare lavorazione integrativa del suo sapore. Molto apprezzato anche il meringato, di qualità i vini. Dopo l'illustrazione articolata del menu, svolta dalla Simposiarca Sabrina Dominici, il Delegato ha presentato la nuova Accademia, Anna Corrieri.

LUCCA

13 gennaio 2025

Ristorante "Osteria San Giorgio" di gestione familiare. ●Via San Giorgio 26, Lucca; ☎0583/953233, cell. 335/6559617; osteriasangiorgiolucca@gmail.com, www.osteriasangiorgio.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: sformatino di verdure con vellutata di zucca; risotto sul tommino con cipolla bianca, curcuma e miele; tagliata di controfiletto con rucola e scaglie di grana; patate arrosto, rapini saltati con aglio, olio e peperoncino; dessert Versilia al Rum e cioccolato.

I vini in tavola: Rosso Bolgheri Doc (Micheletti).

Commenti: Un menu semplice così voluto dai Simposiarchi della serata per sentirsi "come a casa". Lo sformatino di verdure, semplice ma ottimo, con la vellutata di zucca che rappresenta appieno la stagionalità. Il risotto un po' diverso dal solito grazie alla curcuma e al miele. Da capire se è corretto usare per il risotto il riso parboiled, ma nel complesso piacevole al gusto. Tenerissima la tagliata di controfiletto servita con rucola e grana. Ottimi i contorni di patate arrosto e rapini saltati. Il dolce, un classico della gelateria lucchese, è stato apprezzato dai più.

LUNIGIANA

16 gennaio 2025

"Antica Trattoria Pelliccia" di Veronica Tosi e Raffaello Cerutti, anche in cucina. ●Via Garibaldi 137, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/830577,

cell. 338/4994769; anticatrattoria-pelliccia@hotmail.com, www.anticatrattoria-pelliccia.it; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carciofo ripieno; tordei pontremolesi con l'olio nuovo e parmigiano reggiano; gulasch con la polenta; tortino di confettura di castagne con crema al Rum.

I vini in tavola: Campi bianco vino bianco da tavola 2023; Campi rosso vino rosso da tavola 2023 (entrambi Giacomelli).

Commenti: A San Geminiano, dopo il rito del falò, gli Accademici e ospiti, tra di loro le Delegate di Apuana, Beatrice Vannini, e della Versilia Storica, Anna Ricci, si sono ritrovati da "Pelliccia". Forte il richiamo della festa patronale, numerose le adesioni all'ultimo che gli osti hanno saputo accontentare con la massima disponibilità e grande professionalità. Serata di notevole successo, molto accogliente il locale. La cucina segue la tradizione, unendola con una buona dose di originalità e raffinatezza. Tutti i piatti sono stati molto graditi, ben abbinati i vini, curato il servizio. A fine serata, l'Accademico Consulatore Giuseppe Benelli ha entusiasmato con un suo acclamato intervento sul falò.

PONTEDERA VALDERA

17 febbraio 2025

Ristorante "Enoteca Acetone" di Enoteca Acetone. ●Piazza Giuseppe Garibaldi 14/B, Buti (Pisa); ☎cell. 347/5352335; coperti 26+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,7.



Le vivande servite: tagliere misto della casa con salumi e formaggi a km 0, pasta fritta, giardiniera di produzione locale, crostini vari; tagliatelle al ragù; trippa alla butese, peposo, patate arrosto; profiterole.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti superiore Cerretello Docg (Pieve de' Pitti); Ribolla Gialla extra dry.

Commenti: La serata ha visto una numerosa partecipazione di Accademici e ospiti. Il locale è stato interamente riservato alla Delegazione. I convitati hanno particolarmente apprezzato i ricchi antipasti, l'ottima trippa alla butese e la squisita gentilezza del personale di sala, dei titolari (Serena e Giuliano) e dello chef Edoardo.

PRATO

18 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Il Cantiere" di Il Cantiere snc di Stefano e Lorenzo Giuliani, in cucina Lorenzo Giuliani. ●Piazza S. Giorgio 12/13, S. Giorgio a Colonica (Prato); ☎0574/542436; osteriailcantiere@gmail.com, Instagram osteria_il_cantiere; coperti 50-60+25-30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,48.

Le vivande servite: pralina di fegatini, pera e Rum, sformatino di broccoli con salsa di latte e acciuga su briciole di pane; lasagnetta al cavolo nero; bracirole rifatte e fagioli del purgatorio; gelato di crema Buontalenti di Realmo Cavalieri, accompagnato da frolle della casa.

I vini in tavola: KK metodo classico dosaggio zero (Kante); Principio Ciliegio della Maremma (Antonio Camillo); Moscato d'Asti (Emilio Vada).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta presso l'"Osteria Il Cantiere" dove i titolari, Lorenzo Giuliani in cucina e suo fratello Stefano in sala, coadiuvati dal loro staff, hanno servito un'interessante sequenza di piatti ben apprezzati dai commensali. Il locale, fino a pochi anni fa, ospitava uno storico e famoso bar-gelateria; Realmo Cavalieri, che ne era uno dei titolari, è stato ospite della Delegazione e, utilizzando le macchine ancora in suo possesso, ha preparato nel pomeriggio l'ottimo gelato che è stato il clou del dessert. Molto conosciuto anche per la sua attività di sommelier, ha consentito un simpatico scambio



di aneddoti con gli Accademici, contribuendo a rendere la serata allegra e piacevole.

SIENA

20 febbraio 2025

Ristorante "Mugolone" di La Ghian-da s.r.l. (Giulia Causarano), in cucina Simone Mercuri. ●Via dei Pellegrini 8-10, Siena; ☎0577/283235, cell. 333/3161642; info@ristorantemugolone.it, www.ristorantemugolone.it; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a novembre e 10 a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (inverno). ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tartare di manzo, tapenade mediterranea, cipolla in agrodolce; ravioli di carbonara su fondo di cavolfiore, rigatino croccante e spuma di cacio e pepe; capocollo alla brace glassato con cavolo nero e sesamo bianco; mousse al cioccolato con nocchio, mandorle e grué di cacao.

I vini in tavola: Toscana rosso Igt (Tenuta Gugnani).

Commenti: Riunione conviviale con buona partecipazione di Accademici in un locale storico di Siena, con ambiente totalmente ristrutturato e cucina completamente rinnovata. "Mugolone" è molto significativo per la Delegazione: uno dei fondatori della Delegazione, assiduo cliente del locale, aveva un proprio tavolo nel ristorante e frequenti sono state in passato le riunioni conviviali organizzate in questi spazi. Il tema della serata,

"Sport e salute", è stato ben sviluppato nella relazione affidata al dottor Andrea Causarano, esperto in Medicina dello Sport, coadiuvato da un nutrizionista sportivo. Il menu è stato apprezzato dai commensali con un ottimo giudizio per antipasto e dessert. Eccellente il servizio.

VALDARNO ARETINO

28 gennaio 2025

Ristorante "Il Paguro" di Luca Verdi, in cucina Luca e Benedetta. ●Piazza Sandro Pertini 6-7-8-9, Bucine (Arezzo); ☎055/992936, cell. 338/8752251; lucailpaguro@gmail.com, Instagram: @il_paguro_ristorante; Facebook: @il.paguro.3; coperti 70+40; in totale circa 100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a fine giugno e 2 a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,85.

Le vivande servite: mousse di baccalà, polpetta di pesce su maionese all'aglio, alici, arancia e cipolla, bruschetta al ragù di pesce, tartare di tonno, tentacolo di polpo su crema di patate, moscardini in guazzetto; raviolo di mare al ragù di calamaro; filetto di salmone ricoperto da granella di pistacchi; frittura di calamari e gamberi; millefoglie scomposto con fragole e frutti di bosco.

I vini in tavola: Gewürztraminer Trentino Doc 2023.

Commenti: Per la riunione conviviale la Delegazione ha visitato per la prima volta questo ristorante, situato nel centro storico di Bucine. Il Paguro è un locale a conduzione fa-

miliare, con attività iniziata nel 1988 e tramandata di padre in figlio. I piatti, a base di pesce o carne, tutti preparati con cura, sono basati sulla semplicità, scelta preferenziale dei prodotti locali e stagionalità. Il gradimento dei partecipanti, salvo qualche eccezione, è stato unanime per tutti i piatti serviti, dall'antipasto al dolce. Molto gradevole il vino; eccellente il servizio. Nell'occasione sono stati consegnati il guidoncino allo chef e la vetrofanfa con alcuni libri al ristorante.

VALDARNO FIORENTINO

21 febbraio 2025

Ristorante "La Bugia" di E Vino Italia srl, in cucina Claudio Piantini. ●Via Poggio al Burchio 4, Località Burchio, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎cell. 331/7331314; info@labugiaristorante.it, www.labugiaristorante.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera in inverno. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: crocchette di chianina con purè, prosciutto di scrofa e carciofi caldi, polentina fritta con sugo di beccaccia; tagliolini con carciofi e prosciutto di cinta; maialino di cinta senese disossato in porchetta calda e patate arrosto; frittelle e cenci.

I vini in tavola: Chianti 2023 (Castello di Albola).

Commenti: Il ristorante è situato in località Burchio (Incisa), in un antico casale toscano. In cucina il famoso chef Claudio Piantini, maestro di cu-



TOSCANA segue

cina e dell'autentica tradizione culinaria regionale. L'ambiente, caldo e accogliente, ha visto la Delegazione riunita come nella sala da pranzo di casa. Lo chef ha interpretato il menu con un tocco personale per ogni piatto. Utilizzo prevalente di prodotti locali. Pane e dolci fatti in casa. L'incontro si è svolto in un'atmosfera cordiale e rilassata tra gli Accademici, che hanno potuto avere un interessante scambio con lo chef che, in sala, ha illustrato i piatti da lui preparati entrando nel merito delle ricette e delle tecniche utilizzate. Voto eccellente.

VIAREGGIO VERSILIA 30 gennaio 2025

Ristorante "MaMe" di Marco Merciadri e Filomena Vigliotta, entrambi anche in cucina. ●Via Michele Coppino 56, Viareggio (Lucca); ☎0584/345697, cell. 393/391389227; www.mamere-restaurant.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: amuse bouche, sogliola di spiaggia, salvia e limone; raviolo di scorfano in salsa alle vongole e bottarga; trancio di spigola, millefoglie di patate, carciofi e calamari cacciarolo; tiramisù.

I vini in tavola: Ansonica (Tenuta la Chiusa); Rosato (Tenuta la Masseria del Feudo).

Commenti: Un luogo ideale per gli amanti della buona cucina gourmet, con due giovani chef, seppur di grande esperienza, accomunati dalla volontà di coniugare la tradizione culinaria con l'innovazione, ma con un menu strettamente legato alle stagioni, collaborando con i fornitori locali dalle verdure al pesce.



La Delegazione ha ritrovato tutto ciò in un'ottima cena culminata in un tiramisù di eccellente qualità.



MARCHE

MACERATA 19 gennaio 2025

Ristorante "Agra Mater" di Lara Mancini. ●Contrada Monti 3, Colmurano (Macerata); ☎0733/1898012, cell. 339/3769357; www.agramater.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: scarola arrostita con paccucce, mandorle, uvetta e fondo di verdure; polenta di mais ottofile con grasso e magro e salsiccia di maiale brado; costine di maiale cotte a bassa temperatura con miele dei Sibillini e salsa alle paccucce; cheesecake alle paccucce.

I vini in tavola: Bianco Ribona (Canina Saputi); Rosso Marche Igt (Apezzana).

Commenti: La Simposiarca Mara Gasparrini ha organizzato questo incontro dedicato alle paccucce di Colmurano, pezzettini di mela rosa dei Sibillini, fatti essiccare e poi passati nel vino cotto. Prodotto di origini molto antiche, viene prodotto solo nel comune di Colmurano, anche se oggi, purtroppo, non è troppo conosciuto. Per questo la

Delegazione ha organizzato l'incontro al quale ha partecipato il Presidente della locale associazione. La preparazione del pranzo è stata accurata e le pietanze hanno riscosso l'apprezzamento dei commensali. Purtroppo, la cottura a bassa temperatura delle costine di maiale non ha convinto tutti.



UMBRIA

ORVIETO 1° febbraio 2025

"Trattoria La Palomba" della famiglia Cinti, in cucina Giovanna Cinti. ●Via Cipriano Manente 16, Orvieto (Terni); ☎0763/343395; www.facebook.com/trattorialapalomba; www.instagram.com/trattorialapalomba; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a marzo, 2 a luglio, 1 a dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: coratella, trippa all'orvietana, crostini con salsiccia; zuppa di ceci; carbonara; costolette d'agnello; filetto con tartufo fresco, spinaci, patate; castagnole, tozzetti.

I vini in tavola: Foresco Umbria Igt Rosso; Polvento Umbria Igt Rosso (tutti Barberani).

Commenti: Una garanzia della cucina tipica orvietana. Accompagnati dagli eccellenti vini, gli Accademici hanno iniziato la riunione conviviale con una tenerissima coratella, una gustosa trippa all'orvietana e appetitosi crostini con salsiccia fresca. Come primo è stata servita una corroborante zuppa di ceci, seguita da assaggi di costolette d'agnello e filetto con tartufo fresco appena grattugiato. Conclusione con una bella sorpresa di Carnevale: castagnole appena fritte.

PERUGIA 23 gennaio 2025

Ristorante "La Risulta" di Valentina Urciuoli, anche in cucina. ●Via Man-

zoni 214/L, Perugia; ☎cell. 333/772 4350; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura lunedì; domenica nel periodo estivo. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: suppli parmigiano e limone, carciofo cacio e pepe; spaghetti burro, acciughe e bergamotto; polpette al limone e pure Robuchon; coppa Malù.

I vini in tavola: Anticello Grechetto Umbria Igt 2023 (Cenci); Sangiovese Acciaio Igt 2023 (Andrea Paffarini).

Commenti: Piacevole serata grazie alla possibilità che si è avuta di gustare piatti originali accuratamente preparati da Valentina Urciuoli. Formatasi anche alla scuola di chef stellati, ha ritenuto più conforme al suo carattere e ai suoi valori dedicarsi a una cucina semplice e innovativa, attenta a valorizzare i prodotti locali. "La Risulta" offre un menu che cambia continuamente; sempre presenti, però, due sue specialità: i suppli variamente preparati e le polpette sapientemente insaporite. Il menu concordato dalla Simposiarca Elvira Lussana ha rispettato le aspettative sia per la scrupolosità della preparazione, sia per l'attenta presentazione. Apprezzati i vini di piccole cantine locali.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA 8 febbraio 2025

Ristorante "Pane e Cicoria" di Gianfranco Coniglio snc, in cucina Laura Quattrococchi. ●Piazza del Duomo, Veroli (Frosinone); ☎cell. 338/8825499; info@laristorante.com; www.laristorante.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: primo sale in carrozza, pane e cicoria, polenta con verza; maltagliati fatti in casa con funghi porcini; carrè di agnello e patate alle erbe; zuppa inglese.

I vini in tavola: Passerina; Cesanese (Pileum).

Commenti: Cucina ricercata in un ambiente curato e in linea con la bellezza del paese.

 **ROMA EUR**
21 gennaio 2025

Ristorante "Ti Puglio" di Andrea, Federico e Marco Casali, in cucina Federico Casali. ●Via Giambattista Bassani 13, Roma; ☎06/98870317; trullimfa@gmail.com; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: taralli, olive e ricotta forte, focaccia pugliese con "uccelletti" alla brace (scamorzine bianche bardate di pancetta); orecchiette con cime di rapa e briciole di pane; strozzapreti al ragù di carni miste e caciocavallo; bombette classiche, bombette panate, bombette con capocollo di Martinafranca e caciocavallo; straccetti di capocollo panati, salsiccia zampina e "gnummareddi" (interiora di agnello strette nel loro budello); fave e cicoria, patate alla brace; pasticciotto leccese.

I vini in tavola: Negramaro; Fiano Salento Igt (I Buongiorno).

Commenti: Convivio dedicato alla cucina pugliese. Federico Casali, originario di Ostuni, ha conquistato con una rassegna di piatti tipici delle cucine della terra di Bari,

delle Murge e del Salento. Tutte le proposte, selezionate dalla Simposiarca Patrizia Cicini, sono state apprezzate per la qualità dei prodotti (tutti autenticamente pugliesi) e la maestria con la quale sono state realizzate. Giudizi particolarmente lusinghieri per i primi, soprattutto per le orecchiette alle quali la mollica di pane abbrustolita ha conferito sapore e croccantezza inusitati. Eccellente la scelta dei vini. Il servizio efficiente e cortese ha contribuito a portare il risultato complessivo a valori ottimali.



ABRUZZO

 **PESCARA**
17 gennaio 2025

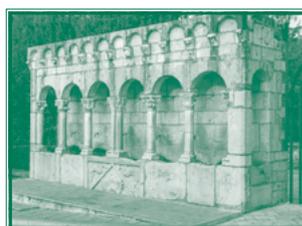
Ristorante "La Terrazza Verde" di La Terrazza Verde. ●Salita Tiberi 8, Pescara; ☎085/413239; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: cif ciáf in bianco con carciofi; chitarra al sugo di salsicce e spuntature di maiale; guancia di maiale con polenta e cipolla caramellata, cime di rape

strascinate; pizza dolce abruzzese.

I vini in tavola: Cerasuolo Doc 2024; Montepulciano Doc 2023 (entrambi Fantini).

Commenti: La riunione conviviale, con Simposiarca l'Accademico Vinicio Cardone, è stata dedicata alla festa del maiale in onore di Sant'Antonio Abate. Durante la serata, il Delegato e il Tesoriere hanno illustrato il consuntivo 2024 e il programma 2025.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
19 gennaio 2025

Ristorante "La Dolce Vita - Grand Hotel Rinascimento" di Fratelli Di Lisio srl, in cucina Paolo Centritto. ●Via Labanca 37, Campobasso; ☎0874/481455 - 0874/484931, cell. 335/8140700; coperti 200. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: antipasto misto; pappardelle al sugo di lepre; lepre in salmi con verza e uva pas-

sa; starna con insalata di finocchi, arance e melagrana; "ciellé rechjne".

I vini in tavola: Cuvée Imperiale Franciacorta Docg brut (Berlucchi); La Lepre rosso (Cantina di Renato).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno si è svolta all'insegna dell'amicizia nella sala più importante di questa struttura ben nota ai più. Materia prima eccellente per il consueto incontro dedicato alla selvaggina e organizzato, con la passione di sempre, dal Simposiarca Relato Eliseo, che ha aperto la giornata con il racconto affascinante delle battute di caccia utili all'approvvigionamento. Buona l'interpretazione del giovane cuoco che ha ricevuto l'apprezzamento dei commensali sia per la preparazione dei piatti, sia per la loro presentazione. Qualche perplessità ha destato il vino prescelto, non all'altezza dei piatti in abbinamento. Molto cortesi e attenti i camerieri in sala.



CAMPANIA

 **NAPOLI**
20 gennaio 2025

Ristorante "Antica Friggitoria La Masardona" della famiglia Piccirillo, in cucina Salvatore Piccirillo. ●Piazza Vittoria 5, Napoli; ☎081/2452243; pizzeriamasardona@gmail.com, @lamasardona; coperti 34+42 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie settimana centrale di agosto; giorno di chiusura domenica (a pranzo o a cena in base alla stagione). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pullastrello: melanzana ripiena di prosciutto e provola con una doppia panatura, cuoppo napoletano: arancino al ragù, frittatina di maccheroni, croccchè, migliaccio di polenta, provola in carrozza; nonna pizza: montanara al ragù con basilico e parmigiano; zia Tatina: pizza frita ripiena di scarole, uva passa, pinoli, olive nere e provola filante; Don Vincenzo: montanara con la geno-





CAMPANIA segue

vese, basilico e parmigiano; *la completa*: pizza frita ripiena di *cicoli*, ricotta, pomodoro, pepe e basilico; *il carosello*: straccetti di pasta frita con creme e granella.

Commenti: Antica e accogliente friggitoria che propone i classici di strada. Ottima la croccante panatura del *pullastrello*. Invitanti gli altri pezzi del *cuoppo*. Impasto delle pizze saporito, dorato al punto giusto. Riuscito il contrasto tra la dolcezza della pasta e l'acidità del ragù della montanara rossa; lievemente audace, invece, l'incontro tra la dolcezza dell'impasto e delle cipolle in quella alla genovese. Tra i ripieni si segnalano l'armonia tra provola e scarole e l'aggiunta del pomodoro nella classica *cicoli* e ricotta, firma del locale. Originali gli straccetti di pasta frita, serviti con creme e granelle variegate, dunque, differenti a ogni assaggio. Personale cordialissimo.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE

18 febbraio 2025

Ristorante "Alle Cantine" di Michele Lorusso, anche in cucina. ●Via XX Settembre 2, Andria (Barletta - Andria-Trani); ☎ 0883/415619; lorusso300@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie da giugno a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fave e cicorie, formaggi e salumi locali, *pettoline* semplici o con acciughe e ricotta forte, focaccia, carpaccio di manzo, carne e salsiccia affumicata, sponzali *arracanati*, funghi cardoncelli arrostiti, parmigiana di melanzane; orecchiette con funghi e salsiccia; tiramisù della casa; babà con crema; sfoglia con amarena e crema.

I vini in tavola: Rosso e rosato (Tormaresca).

Commenti: La serata si è svolta in un clima di amicizia e soprattutto nel ricordo del fondatore e primo Delegato della Delegazione, Gino



Sperone. Infatti i locali del ristorante erano il suo ex studio di avvocato e l'amico Ninuccio Giorgino ne ha ricordato la figura e l'impegno. Ottimo il cibo apprezzato da tutti.

FOGGIA

15 febbraio 2025

Ristorante "U' Vulesce - Vino e Cucina" di Rosario Didonna, in cucina Giuseppina Falco. ●Via Cesare Battisti 3, Cerignola (Foggia); ☎ 0885/425798; ristoranteuvulesce@gmail.com; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (in estate domenica e lunedì a pranzo). ●Valutazione 7,58.

Le vivande servite: piccolo carpaccio di podolica, olio evo, il suo formaggio e tartufo nero del Subbappennino, patata cotta sottocenero, cicoria in purgatorio, soffice di

canestrato e *jus* di vitello; *cicatello* di grano arso con ristretto di pomodoro invernale infornato e ricotta marzotica; agnolotto ripieno di erbe spontanee, pecorino di prima salatura e limone, saltato al burro nero; guancia di scottona murgesa cotta lentamente, crema di patate, cardoncelli e carciofi; pizza sette sfoglie.

I vini in tavola: Spumante brut (Mandugno); Nero di Troia Jalissia; Rosato Nero di Troia Bisciù (entrambi Mandwinery di Michela Mandugno); Rosso (Di Tuccio).

Commenti: La riunione conviviale di apertura dell'anno 2025, affidata al Simposiarca Vincenzo Fratta, si è tenuta nella rinomata trattoria "U' Vulesce" (La Voglia) di Cerignola. Ospite il Sindaco della città. Numerosa partecipazione di Accademici e ospiti, ai limiti della

capienza del locale. Menu tipico del territorio, denominato "Cartolina di Cerignola". Interventi del Delegato, del Sindaco e del Simposiarca, che ha parlato delle coltivazioni di olive del territorio e ha guidato una degustazione di oli della Daunia. Donati al titolare Rosario Didonna la vetrofania e il guidoncino della Delegazione.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA

15 febbraio 2025

Ristorante "Il Casato" di Natale Vita, in cucina René Giovinazzo. ●Via Annunziata 25, Scilla (Reggio Calabria); ☎ 0965/790430; info@ilcasatoscilla.it, www.ilcasatoscilla.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gambero rosso, scampo, tartare di alalunga, carpaccio di alalunga, carpaccio di polpo, cozze ripiene, polpettine di pesce al sugo, insalata di polpo, spatola panata e frita con cipolla in agrodolce, involtini di salmone all'arancia, gambero a vapore su vellutata di porri e zucchine, alici



imbottite con caciocavallo silano; tagliolini con astice e pomodorini; risotto con crostacei e agrumi; filetto di alalunga su medaglione di patate e cipolla rossa di Tropea; cannolo aperto; tartufo di Pizzo.

I vini in tavola: Prosecco Cento Camere (Barone Macri); Zibibbo bianco (Benvenuto); Passito di Pantelleria.

Commenti: Nel contesto dell'accogliente ristorante "Il Casato", ubicato nell'incantato borgo marinaro di Chianalea di Scilla, si è svolta la riunione conviviale dedicata dalla Delegazione alla candidatura della Città di Reggio Calabria a "Capitale della Cultura 2027" e a come il cibo e la ristorazione del territorio possano contribuire a sostenere questa aspirazione. L'occasione ha consentito agli Accademici di valutare - nel pieno rispetto degli scopi statutari - le possibili nuove forme di attiva partecipazione all'iniziativa.

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
2 febbraio 2025

"Agriturismo Valle di Pentadattilo" di Bruno Foti, in cucina Pepé Mangiola. ●Via Ghiaghindi 5, Melito di Porto Salvo - Località Pentadattilo (Reggio Calabria); ☎0965/020142, cell. 351/6355687; direzione@valledipentadattilo.it, www.valledipentadattilo.it; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crespellata



con alici e 'nduja, salumi e formaggi molli e stagionati, olive e sottoli locali, broccoli *cunzati* e salsiccia nella sua sugna; frittelle della tradizione; insalata di finocchi e agrumi; frutta di stagione.

I vini in tavola: rosso della casa.

Commenti: Le crespelle all'altezza e l'antipasto farcito di olive di buona qualità. Capocollo e formaggio decisamente migliorabili. Molto apprezzata la salsiccia, ben cotta e saporita, con i broccoli dolci e croccanti. Gradite le frittelle, non di particolare pregio, per un prodotto di base un po' "commerciale", ma neppure con cadute degne di nota, per il buon "manico" del *fritularo*, Pepé Mangiola. Canonica l'insalata di agrumi. Un luogo che,

pur essendo un po' fuori mano, presenta buone prospettive di tenuta e di crescita.



SICILIA

CANICATTÌ
25 gennaio 2025

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicattì (Agrigento); ☎0922/831582, cell. 320/7014347; erika.dilucia87@libero.it; coperti 45+26 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carciofo alla menta, bruschetta, rucola e noci, soufflé di verdure, gnocco fritto con mortatella; risotto con crema di spinaci e colata di pecorino; conchiglie rigate con crema di patate, salsiccia e noci; cappello del prete con salsa agli agrumi e capperi; timballo dolce con crema all'amido e frutti di bosco.

I vini in tavola: Rosso Scialo (CVA Canicattì).

Commenti: Dopo i saluti, la Delegata Rosetta Cartella ha commemorato, con un minuto di raccoglimento e un ringraziamento per la lunga ed encomiabile attività, l'Accademico Archimede Corbo, recentemente scomparso. Toccante il ricordo della professoressa Gabriella Portalone, come uomo, come medico, appassionato di cucina e di cultura gastronomica. Gli Accademici Umberto Bartoccelli e Salvatore Lauricella lo hanno ricordato con riflessioni profonde e commoventi. Subito dopo, la nutrizionista Erika Di Lucia ha relazionato e illustrato il menu, gradito da tutti i commensali. Ogni piatto è stato curato nei particolari, dalla scelta dei prodotti alla presentazione a tavola. Simposiarca l'Accademica Rita Mazzarino.

MODICA
16 gennaio 2025

Ristorante "Sinatra" di Giovanni Gil-





SICILIA segue

berto. ●Corso Garibaldi 33, Ispica (Ragusa); ☎cell. 334/8071594; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: finto uovo di gambero su crema di zucchini, sandwich di triglia con ricotta e sinapo su vellutata di zucca butternut; risotto ai crostacei con punte di asparagi e lime; pescato del giorno scottato con la sua pelle con purè di patate e tortino di spinacio e mandorle.

I vini in tavola: Dei Respiri Chardonnay (Cantina Baglio Oro).

Commenti: La Delegazione ha iniziato l'anno accademico visitando un elegante ristorante di recente apertura a Ispica. Dopo la presentazione del locale e del suo titolare e chef Giovanni Gilberto da parte del Simposiarca Fabio Ornato, sono stati presentati saporiti piatti di pesce, cucinati con maestria e creatività. Particolarmente apprezzato da tutti i commensali l'antipasto di triglia. Efficiente e veloce il servizio.

 **PALERMO**
28 gennaio 2025

Ristorante "Caveau 38" di Caveau srl, in cucina Francesco Piparo. ●Via Messina 38, Palermo; ☎091/7781730,



cell. 320/3335480; caveau38@gmail.com, www.caveau38.it, Facebook; Instagram; coperti 40+20+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tapas della tradizione, carpaccio di angus affumicato, insalatina di carciofi e provola in tempura, millefoglie di patate e giri, saltimbocca di maialino e arance brinate; paccheri alla genovese di manzo e tartufo nero; cubo di vitella alla milanese e topinambur;

sorbetto naturale e crumble con frutta di stagione.

I vini in tavola: Selezione della casa.

Commenti: Piacevolissima serata gradita da tutti i commensali in questo piccolo locale nel centro ottocentesco della città. Lo chef Francesco Piparo, conosciuto soprattutto per le preparazioni di pesce, è riuscito a sedurre gli Accademici con un menu invernale di carne al quale non sono mancate

le incursioni di taglio fusion. Molto apprezzato il servizio attento e professionale.

 **SIRACUSA**
23 gennaio 2025

Ristorante "Darsena" di VCG srl, in cucina Sanaa Labchir. ●Riva Garibaldi 6, Siracusa; ☎0931/66104, cell. 331/3422000; ristoranteladarsena21@gmail.com; coperti 70+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: mandorle, noci, focaccia con crema di melanzane e mandorle, tartare di pescato, tris di marinati, cocktail di gamberi, sarde a beccafico, caponata di pescespada, cozze gratin; cous cous di carne e verdure; macedonia di frutta, ribes, arance, mele e pere; cassatina siciliana e datteri ripieni.

I vini in tavola: Bollicine Vulcaniche (Theresa Eccher); Rosa di Adele; Passito (entrambi Feudo Montoni).

Commenti: La Simposiarca della serata, l'Accademica Isabella Meloni, ha intrattenuto con un'affascinante relazione sulle memorie orientali nei piatti della cucina italiana. Attraverso la descrizione delle pietanze e dei sapori ha consentito un volo pindarico concluso con la degustazione di alimenti attinenti all'argomento: frutta secca, melanzane, cous cous sapientemente preparato con la tecnica dell'"incoccatura", per finire con il dolce siciliano, la cassata, con evidenti influenze orientali. L'aspetto grafico del menu è stato curato nei dettagli. Serata gradevole.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
22 gennaio 2025

Ristorante "Origini" di Antonio Gilberto Origini, in cucina Mattia Debiasi. ●85 rue



de Charonne, Parigi; ☎0033/767381033, cell. 0033/767381033; info@originiresto.com, www.originiresto.com; coperti 26. ●Parceggio scomodo; ferie 3 settimane in agosto; 1 settimana a Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: croccante di pasta con burro alle nocciole, alice del Mediterraneo e gel di lime salato, carpaccio di orata con spuma di camomilla, maionese alle mandorle e salsa di finocchi; bottone ripieno di parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro ciliegino infornato, acqua di provola affumicata e pellicola di basilico; ombrina in crosta di semi di zucca, cime di rapa e petali di cipolla in agrodolce; cubi di torta caprese su terra di sesamo, cremoso al cioccolato fondente e gel di mandarino.

I vini in tavola: Millesimato brut Trento Doc (Altemasi); Eliseo Pinot Bianco 2023 (Gualdo del Re); Grecanico Dorato Sicilia Doc 2022; Santannella Terre Siciliane Igt 2022 (entrambi Mandrarossa).

Commenti: Gradita e apprezzatissima scoperta del ristorante "Origini" di recente apertura. Il proprietario Antonio Giliberto e lo chef Mattia Debiassi hanno proposto un riuscito menu, a base di pesce, ricco di inventiva. Media elevata con unanime consenso su tutti i piatti e i vini bianchi proposti. La ridotta partecipazione non ha impedito un'atmosfera calorosa e una simpatica convivialità. Festeggiati tutto lo staff e lo chef a fine serata.

🏠 **PARIGI MONTPARNASSE** 16 gennaio 2025

Ristorante "Osteria del Sesto" di Davide Ripari, in cucina Sohel Rana. ●11, Rue de la Grande Chaumière, Parigi; ☎0033/142013743, cell. 0033/0769288667; davideripari@hotmail.it, www.osteriadelsesto.com; coperti 26+20 (all'aperto). ●Parceggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 10.

Le vivande servite: schiacciata romana con prosciutto, frittura mista di verdure calamari e gamberi, carciofo alla giudia; linguine alla carbonara; spaghetti alle vongole; saltimbocca alla romana, patate al forno, puntarelle; crostata alle visciole.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Val d'Oca (Nino Franco); Valpolicella 2023 (Venturini); Tellus



Chardonnay bianco Lazio Igp 2023 (Falesco).

Commenti: È stata davvero una scoperta preziosa: l'accoglienza, il servizio, la bontà e generosità delle portate, i vini scelti. In questa atmosfera di festa, Anne Marie Amadeuf Bliak è stata insignita ufficialmente del titolo di Accademica. Ringraziamenti di cuore a Davide, proprietario e chef che ha saputo trasmettere e insegnare, con tutte le sue sfumature, la cucina tradizionale romana a Sohel Rana che ha preso il suo posto in cucina; a Forkan Uddin aiuto cuoco; a Samuele Modica responsabile di sala e a Diego De Montis cameriere. Come ringraziamento della bella serata trascorsa, sono stati offerti il guidoncino dell'Accademia, libro della Storia della Cucina Italiana a fumetti e la rituale vetrofania.

🇬🇧 **REGNO UNITO**

🏠 **LONDRA** 20 gennaio 2025

Ristorante "Cipriani" di Cipriani Group, in cucina Giuseppe Marangi. ●25, Davies Street W1K 3DE, Londra; ☎0049/2073990500; london@cipriani.com, www.cipriani.com; coperti 150. ●Parceggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: gamberi fritti in salsa tartara, burrata con datterini e olive taggiasche, carpaccio

alla Cipriani; risotto primavera; fegato di vitello alla veneziana; seppie in salsa con polenta grigliata, verdure di stagione; torta nuziale a strati meringata con guarnizione di frutta.

I vini in tavola: Prosecco millesimato 2009; Chardonnay Cancellò della Luna; Cabernet Sauvignon Cancellò del Sole (tutti Cipriani).

Commenti: Consegna del Diploma di Buona Cucina. Presenti la Console Italiana Rossella Gentile, il Direttore dell'IIC Francesco Bongarrà, il Direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi, il Presidente della Camera di Commercio Alessandro Belluzzo, Simposiarca che, da buon veneto, ha discusso alcuni piatti del menu con lo chef Giuseppe. Ad accogliere gli ospiti l'immane Bellini, accompagnato da deliziosi canapè, cui hanno fatto seguito una serie di piatti della tradizione di Cipriani.

Per finire, la meravigliosa meringata presentata come torta nuziale, che ha suscitato grande entusiasmo. Durante la serata il Delegato ha dato il benvenuto a Giovanni Sacchi come Accademico onorario. Applausi finali.

ROMANIA

🏠 **TRANSILVANIA** 27 febbraio 2025

Ristorante "Perfetto Cucina Italiana" di Moto and Tailoring srl, in cucina Neamtu Ciprian. ●Piazza Unirii 18, Cluj Napoca; ☎0040/738 085 586, cell. 0040/751146 688; szilagyi.kinga86@gmail.com, www.perfettocucinaitaliana.ro; coperti 48 coperti+54 coperti (all'aperto). ●Parceggio zona pedonale; ferie chiusura natalizia e pasquale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,21.





EUROPA segue

Le vivande servite: cozze alla marinara; gnocchi al basilico alla sorrentina; polpo grigliato con patate, carciofi, pomodorini; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg (Nino Franco); Pinot Grigio (Tenuta Ulisse); Chardonnay Father's Eyes (Di Lenardo); Moscato Giallo (Maelli); NV Fior d'Arancio Docg (Cantina Colli Euganei).

Commenti: Il ristorante "Perfetto Cucina Italiana" è situato nella centralissima Piazza Unirii in Cluj Napoca, cuore della Transilvania. Il locale, sapientemente ristrutturato, mette in ogni dettaglio il calore e la vivacità dei colori della costa amalfitana. I tavoli in ceramica, adornati con limoni freschi, portano freschezza e genuinità. Il sugo delle cozze era sapientemente dosato nei sapori e nella quantità; gli gnocchi morbidi e avvolti in un sugo ricco e saporito.



con crema di cavolfiore e polvere di speck, carpaccio di polpo con patate montate all'ovo, gel di pomodoro, capperi e olive taggiasche; casecce con canocchie; lasagnetta di pesce profumata al basilico; filetto di rombo con crema di topinambur, pomodori secchi, chips di patate e crema al latticello; gelato al melone con limone candito; mousse di cioccolato bianco con macedonia di frutti rossi.

I vini in tavola: Prosecco brut 2023 (Col Vektoraz); Cabernet Franc Friulino 2021 (Le Due Torri); Fiano di Avellino 2023 (Mastroberardino); Recioto Igp 2017 (Speri).

Commenti: Strategico punto di

passaggio per la clientela sia locale, sia turistica, con ristorazione di qualità, nel pieno rispetto della stagionalità e dell'attenta conservazione della tradizione del buon cibo italiano. Il menu, concordato tra l'Accademico Segretario Giulio Marcianò in qualità di Simposiarca e lo chef Alessandro Smanio, ha deliziato per l'offerta proposta e la assoluta freschezza dei prodotti utilizzati, rispondendo alle aspettative per presentazione e perfetto equilibrio di gusti. Il tema della serata "Il pesce e la stagionalità: il pescato del mese di gennaio" ha fatto conoscere colori e sapori di questo mese solo apparentemente grigio. Servizio buono. Eccellenti i vini serviti.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
16 gennaio 2025

Ristorante "Akademia Italia" di Marco Novali, in cucina Alessandro Smanio. ● Szent Istvan ter 12, Budapest; ☎0036/13010563; info@akademiaitalia.hu, www.akademiaitalia.hu; coperti 200+100 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: cappasanta



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
20 gennaio 2025

Ristorante "Locanda" di The Connois-

CENA ECUMENICA 2025

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il **16 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema "**Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale**". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, 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.



seur Concerto. ●109 Rowel Rd, Singapore; ☎0065/96162691; info@locanda.sg, www.locanda.sg; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.5.

Le vivande servite: bruscacce miste, gnocco fritto con affettati, trippa, vitello tonnato, cotechino con lenticchie; mezze maniche all'amatriciana; pappardelle con ragù alla bolognese; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Rustico (Nino Franco); Gavi 2022 (Fratelli Giacosa); Chianti Classico 2021 (Tenuta di Corleone).

Commenti: Ristorante di recente apertura, ideale come "bistrò" del ristorante, una stella Michelin, "Buona Terra". L'atmosfera è accogliente e informale; l'ambiente unisce il calore rustico di una locanda tradizionale con un tocco contemporaneo, ideale per cene di

lavoro, in compagnia o per eventi speciali. Situato a Little India, una zona vibrante e ben collegata di Singapore, "Locanda" propone piatti che celebrano la tradizione culinaria italiana, preparati con ingredienti di alta qualità, molti dei quali importati direttamente dall'Italia. Il servizio è attento e buona è la scelta dei vini.

TUNISIA

 TUNISI

25 gennaio 2025

Ristorante "Astragale" di L'Astragale, in cucina Salah Jamazi. ●7, avé Charles Nicole 6, rue Kadhi Iyadh, Tunisi; ☎0071/785080, cell. 0071/20328639; contact@restaurant-lastragale.com, www.restaurant-lastragale.com, www.instagram.com/restaurantlastragale; coperti 45+30 (all'aperto).



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

Le vivande servite: fondi di carciofi ripieni di gamberi con salsa; zuppa di lenticchie coralline; Chateaubriand con crema di spezie; panna cotta con pistacchi e vaniglia del Madagascar.

I vini in tavola: Rosso Gioia La Grandé Viognier (Domaine Cep-tunes-Grombalia).

Commenti: Piacevole ed elegante convivio dedicato al passaggio del-

la campana tra il Delegato uscente, Luigi Collu, e il nuovo, Makram Arfaoui. Ospite il Delegato di Hammamet Gian Paolo Sessa accompagnato da numerosi Accademici della sua Delegazione. A Luigi Collu è andato l'unanime ringraziamento dei convitati per l'impegno e la passione profusi per l'Accademia in Tunisia. Durante la riunione è stato accolto nella Delegazione il nuovo Accademico Sergio Licusati. A seguire la cena: il menu proposto ha catturato il consenso di tutti i commensali. Ottimo l'abbinamento del vino proposto. Servizio discreto.

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior 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.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE



Ciriè

Livio Picatto ● Alessandro Ruo-Roch

LOMBARDIA



Lariana

Lavinia Demian ● Hans Lotter



Lecco

Elisabetta Frittoli ● Luigi Geppert



Monza e Brianza

Giulia Zucchi



Varese

Silvana Zambon

VENETO



Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Renzo Pasti



Rovigo-Adria-Chioggia

Luisa Monti

FRIULI - VENEZIA GIULIA



Udine

Lida Castellarin ●
Maria Annunziata Di Lenardo

EMILIA ROMAGNA



Lugo di Romagna

Stefania Ciani



Reggio Emilia

Elisa Baschieri ● Annamaria Terenziani



Riccione-Cattolica

Luca Baroni

TOSCANA



Apuana

Roberto Caruso

MARCHE



Ascoli Piceno

Rosanna De Virgilio ● Daniela Fazzini



Fermo

Maurizio Curi

UMBRIA



Valli dell'Alto Tevere

Giovanni Tomassini

LAZIO



Roma Eur

Carlo Valentino

ABRUZZO



Pescara Aternum

Annachiara Favetta ● Lorena Marmottini ●
Davide Savini

PUGLIA



Foggia-Lucera

Pasquale Fatigato

CALABRIA



Area dello Stretto-Costa Viola

Giuseppe Condipodero ● Cinzia Putorti



Vibo Valentia

Maria Felicia Corso

SICILIA



Agrigento

Loredana Vera La Ferla ●
Assunta Maria Sabrina Zambuto



Caltagirone

Silvano Marino ● Valentina Messina



Cefalù

Pasqualino Di Marco ● Patrizia Messina ●
Giuseppe Rotondo



Palermo

Vincenzo Autolitano ● Giuseppe Dragotta

FRANCIA



Strasburgo e Metz

Agnès Gaspard ● Christiane Kozubal-Marzolf

GERMANIA



Monaco di Baviera

Margit Bauer ● Erica Rustia ●
Herman Zaaiman

GIAPPONE



Osaka e Kansai

Ryosuke Suzuki ● Sachiko Takigami ●
Tsuayoshi Takigami

ISRAELE



Tel Aviv

Jacqueline Dayan

ROMANIA



Bucarest

Giorgio Ricci

STATI UNITI D'AMERICA

 **Miami**
Veronica Berti Bocelli • Paolo Mangia

 **New York Soho**
Conrad Foa

 **Sacramento**
Louis Colzani

TRASFERIMENTI

VENETO

 **Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni**
Nazzareno Leonardi (da Alto Vicentino)

TOSCANA

 **Elba**
Patrizia Lupi (da Costa degli Etruschi)

UMBRIA

 **Perugia**
Claudia Cecchi (da Washington D.C.)

VARIAZIONE INCARICHI

GUATEMALA

 **Guatemala**
Delegato: Aldo Grazioso Bonetto
Vice Delegato: Sebastian Morales Gallio
Segretario: Benedetta Poggio
Tesoriere: Gabriele Musto

STATI UNITI D'AMERICA

 **Miami**
Delegato: Augusto Cavallini
Vice Delegato: Andrea Fusero
Segretario: Massimo Reboa
Tesoriere: Franca Traversa
Consultori: Gianluca Fontani • Paolo Mangia

 **Washington D.C.**
Consultore: Irene Didinsky

SVEZIA

 **Stoccolma**
Consultore: Matteo Marcucci

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

 **Genova**
Giancarlo Camera

LOMBARDIA

 **Sabbioneta-Terre Destra Oglio**
Alessandro Gnaccarini

UMBRIA

 **Terni**
Guido Schiaroli

CALABRIA

 **Catanzaro**
Giuseppe Chiaravalloti

AUSTRALIA

 **Brisbane**
Antonio Reggi



Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

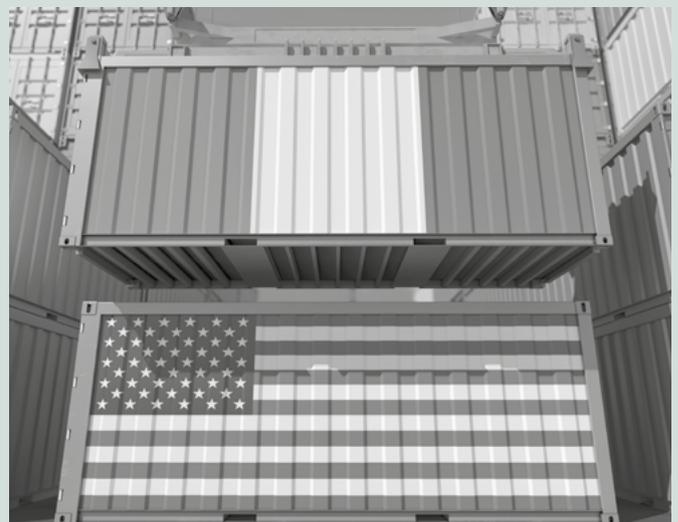
TARIFFS ARE DRIVING THE WORLD MAD

Italian exports are of high quality, almost niche, and will always be well received.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

My first memory of tariffs on imports dates to the 1960s, when innovative new Japanese motorcycles were entering the market: Honda, Kawasaki, Yamaha. To protect its obsolete home-grown Guzzi, Benelli and Piaggio models, Italy slapped a 30% tariff on imported motorcycles. That was a mistake, because it slammed the brakes on the technological development of Italian models, which ceased being internationally relevant and could only count on their domestic market, insufficient for keeping them competitive. Imported rice was also burdened with a 30% tariff (today European regulations impose low rice tariffs on certain Asian countries).



In the long term, tariffs harm their originators in a global market

from 15% to 35% on Parmigiano Reggiano as **the psychological reflexes that govern capital markets**. Italian exports are of high quality, almost niche, and within certain limits, demand for them is stable, as demonstrated when the Obama Administration imposed 30% tariffs in 2009.

We need not be specialists in economic policy to perceive that in the long term, especially in a global market such as ours, tariffs end up harming those that impose them. But meanwhile, **confusion is rampant and we risk losing our heads**. A few hours after the tantrum beamed round the world, in which the President of the United States played world boss while brandishing spurious number tables (20% tariffs for Europe; 10% for the Republic of San Marino), **markets went into meltdown with stocks plunging in 9/11 style**. This shows that the real problem is not so much tariffs increasing

Certain major brands have long-standing authorised US branches

Some major brands have long solved this problem by having authorised US branches: **Barilla, for example**, is unscathed, and indeed benefits through its two production plants in the USA; other companies have greatly diversified their exports to many countries. Yet **in agrifood, agreements with importers and local distributors are paramount**. If my product is hit by a 20% tariff, we can **agree on a discount for the importer or distributive marketing strategies** to avoid passing all cost increases to consumers, who may be tempted by local 'Italian-sounding' alternatives. Such tariffs have boomerang effects: price increases and thus inflation and recession. So, don't panic: **Italian products will always be popular**; meanwhile we can make do by selling eggs to the USA, which needs them urgently and will pay their weight in gold. The egg of Columbus never goes out of style!





FOOD BLOGGERS AND ITALIAN CULINARY TRADITIONS

See page 4

Following the advent of social media and blogs, traditional Italian cuisine has undergone significant changes bringing both advantages and disadvantages. The positive aspects of gastronomic 'democratisation' also entail the risk of making food culture superficial, especially when food bloggers without adequate culinary education tackle cuisine merely to amuse and entertain. A balanced approach combining innovation and respect for traditions could be the key to a future in which our cultural heritage can be sustained and promoted.

THE GASTRONOMY OF HOLY WEEK

See page 6

Pius V, Pope from 1566 to 1572, was distinguished not only for his piety but also his gastronomic enthusiasm, for which purpose he entrusted himself to Bartolomeo Scappi. During Lent, considering the penitential strictures that were standard at the time, the Pope decreed that snails were fish, so that they might be eaten. Today, Lenten privations are less rigorous, with only a few days of meat abstention or fasting, while fish is always permitted. In Italy, Holy Week has distinctive rituals that combine faith and symbolic foods.

EASTER EGGS: A TRADITION SPANNING MILLENNIA

See page 9

Always considered an auspicious gift, the egg, now an Easter symbol, was already revered in ancient pre-Christian

civilisations as representing life, rebirth and fertility. After the advent of Christianity, the transfer of significance from natural fertility to spiritual resurrection reflected symbolic continuity despite its altered meaning. Mass-produced chocolate eggs were popularised by the British companies J.S. Fry & Sons and Cadbury, which gave them cream or praline fillings from the late 19th century.

BEPO MAFFIOLI: ECLECTIC GENIUS IN THE KITCHEN AND BEYOND

See page 12

Remembering Bepo Maffioli, a Treviso ambassador whose hundredth birthday is imminent, as is the fortieth anniversary of his premature death at age sixty. An eclectic figure, he frequented theatres and kitchens from an early age, writing scripts and likewise discovering family recipes. He became an ambassador for *radicchio* from Treviso, defending culinary traditions in an increasingly modern world, and also influencing cinema.

EASTER GATHERINGS BRIDGING MYTH AND RITUAL

See page 14

In Easter rituals, food is intertwined with mythology, both pagan and Christian. Easter fare becomes a bridge between myth and ritual, sacred and profane, and reflects springtime celebrations associated with rebirth. The sacrifice of the lamb is a symbol of purification which traverses all Mediterranean cultures. The egg, symbol of life and rebirth, is central in many cultures, and the dove represents peace, purity and the Holy Spirit.

OVA MURINE AND CUCCHITELLE, SYMBOL OF THE LOCAL PASTRY

See page 16

The sweet-making tradition of Sciacca originates from the Monastery of Santa Maria dell'Itria, where nuns once prepared sweets for the wealthy. Among their best-known specialities were *ova murine*, a variant of *cannoli*, and *cucchitedde*, sweets made of almond paste and *zuccata* (candied green pumpkin). Both remain beloved mainstays of local confectionery, with recipes inherited through many generations.



REGIONAL EASTER SPECIALITIES

See page 18

Easter brings with it a rich culinary tradition varying from region to region; however, Italian Easter cuisine generally shares three main ingredients: lamb, hard-boiled eggs and cheese. Nowadays, many Italian families continue preparing such traditional dishes as *casatiello*, *pastiera* and *torta pasqualina*, keeping local culture alive; and each region has a wealth of typical recipes, both sweet and savoury.

KODINZE AND KODINZON

See page 21

Two typical products of the Dolomites, very similar to modern energy bars, are enjoying a new vogue. *Kodinze* are thin slices of peeled apple slowly sun-dried on frames to maintain their flavour and nutritional value intact. *Kodinzon* is a cooked apple purée, dried and cut into slices or small parallelograms: a long-lasting, instantly accessible snack.

DINING WITH THE FLORIO FAMILY

See page 22

"Ceramic collections 1900-1940" is an exhibition curated by Marella Ferrera, Vincenzo Profetto and Antonino Lo Cascio hosted until 25 May in Palazzo Biscari, Catania. The sequence of artefacts in the exhibition celebrates the artisanal mastery of the Florio Ceramic Works, and sheds light on a particular aspect of the family's history, which has attracted recent literary, television and media attention, sometimes fictionalised, regarding the family's trajectory of Sicilian entrepreneurship.



PIZZINNAS DE OVU AND SARDINIAN EASTER CELEBRATIONS See page 24

The *pizzinnas de ovu* prepared for Easter are dedicated to children. These are eggs encased by dough shapes representing a girl or boy, though there are also variants resembling little handbags or antique toys. The egg's potent symbolism is also retained by the 'bread of the betrothed' (*pane dei fidanzati*) from Dorgali: the fiancé who presents it to his future wife ideally celebrates the formation of a young couple and a forthcoming family.

BARBOTLA FROM BAGNONE IN LUNIGIANA See page 26

The indispensable ingredients of this typical dish from Lunigiana, particularly the municipality of Bagnone, are maize flour and the sweet, highly digestible pink onions of Treschietto: a tiny, uncontaminated village in Bagnone. Like every regional speciality, *barbotla* has variants influenced by location and family traditions.

MIXED PASTA See page 28

Among the various formats available on supermarket pasta shelves, most of the major brands have wrought a welcome gastronomic revival: mixed pasta. Once offered at rock-bottom prices - when pasta was purchased loose, by weight - to avoid wasting unsold pasta, it gave life to delicious regional recipes. A queen among many Neapolitan, Apulian and

Calabrian specialities, it now also stars in the creations of acclaimed chefs.

LENTEN STOCKFISH See page 30

Stockfish, dried cod of Norwegian origin but now exclusively processed locally, is a Lenten speciality in the province of Reggio Calabria. This traditional dish steeped in culture and spirituality is cooked with such local ingredients as tomato, onion, olives and capers. Stockfish is rich in protein and omega-3s, and its preparation celebrates maritime traditions and the simplicity of Calabrian cuisine.

ROAST: AN ANCESTRAL SYMBOL OF CONVIVIALITY See page 32

The roast is a prime example of a food that is not assembled but simply exalted by slow transformation through heat: an invisible thread uniting world cuisines in an embrace of traditions and flavours. In its thousand variations, this dish traverses epochs and latitudes without losing its profound significance: a food that becomes a bond, gathering families and communities around itself. Each population has its techniques, typical flavours and rituals, and the end result is always the same: a dish which is never merely meat, but also memory, tale, silent union of world cultures.

AB OVO: ON THE MOST COMPLETE FOOD See page 34

Eggs, a nutrient-rich food, are culinary

essentials. They are enjoyed in many ways: raw, boiled, poached, scrambled, fried and in omelettes. They are also used in the preparation of pasta, in sauces including mayonnaise, and in sweets including *zabaione* and *crème caramel*. Among modern techniques there are also microwave cooking and low-temperature cooking.

BOLLITO OR LESSO? See page 36

Bollito, literally 'boiled', is the standard word for an assorted boiled meat platter garnished with various vegetables and relishes. However, the custom of calling it *lesso* (another word for 'boiled') still exists in Tuscany. In that region it is also a method of reusing leftovers: this is the venerable tradition of the *francesina* (literally 'Frenchie'), leftover boiled beef sautéed with onions.

CUTTING TECHNIQUES CHANGE FOOD FLAVOUR See page 38

The chemistry of food can be altered by how it is chopped or minced. Chemicals liberated in different quantities by different slicing techniques can modify perceived flavour and fragrance. The psychological effects on perception produced by food shape have been well documented by Professor Charles Spence, a neuroscientist and cognitive psychologist at Oxford University.

READY-MADE SOUPS See page 39

Ready-made soups, though delicious and convenient, may conceal the risk of botulism if not correctly treated. Experts recommend boiling them for at least 5 minutes to eliminate toxins: heat is the only reliable method of neutralising any botulinum toxin which may be present. Ready-made soups may taste pleasant, but will never equal the flavour and authenticity of home-made soups.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti