

CIVILTÀ 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. 386, NOVEMBRE 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RM/

NOVEMBRE 2025 / N. 386

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BARRESI, GIUSEPPE BENELLI,
FLORO BISELLO, ATTILIO BORDA BOSSANA,
MARIA TERESA CUTRONE, SILVIA DE LORENZO,
GIUSEPPE DELPRETE, GABRIELE GASPARRO,
ANDREA GIACOMETTI, PAOLO LINGUA,
ROBERTO MIRANDOLA, ANDREA NICOLA,
LETIZIA PACE, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ELA PISACANE, ALBERTO SACCHETTI,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

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
€ 200,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con zucca e vaso di zenzero" (1905)
di Paula Modersohn-Becker; Von der Heydt Museum,
Wuppertal, Germania



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**.

Focus del Presidente

3 L'impiattamento: una necessità, ma anche un'ossessione
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Cucina e commiato
(Giuseppe Delprete)



Territorio • Turismo • Folklore

6 "Avanti, c'è pesto!"
(Morello Pecchioli)



8 I forgadei di Fivizzano
in Lunigiana
(Giuseppe Benelli)



10 Taggiasca
(Paolo Lingua)

12 Le busiate nello Zingarelli
(Attilio Borda Bossana)

14 L'olio extravergine
di Cartoceto Dop
(Floro Bisello)

16 Le buchette del vino:
prendi e vai
(Giovanni Barresi)

18 Spritz, il sole nel bicchiere
(Roberto Mirandola)

20 La pecora massese
(Alberto Sacchetti)

22 Arrosti, umidi e bolliti
nella tradizione siciliana
(Letizia Pace)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

23 Mele, delizie del palato
o frutti proibiti?
(Maria Teresa Cutrone)



26 La lubjanska goriziana
(Roberto Zottar)

28 Antico e prezioso zafferano
(Andrea Giacometti)

Ristorazione e Cuochi

30 Lo "zio" Aimo e l'aimosofia,
non solo a tavola
(Giancarlo Saran)

32 Dove andare a mangiare?
Mi affido ai social
(Ela Pisacane)

34 L'arte della leggerezza
(Andrea Nicola)



Salute • Sicurezza • Legislazione

35 A tavola insieme
(Gabriele Gasparro)



36 Dipendenza da cibo:
possibile?
(Aldo E. Tàmmaro)

38 Tutela delle Denominazioni
d'Origine
(Andrea Vitale)

In libreria

40 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Centro Studi "Franco Marengi"
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
43 Calendario Accademico
44 Accademici in primo piano
55 Attività e riunioni conviviali
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary



L'impiattamento: una necessità, ma anche un'ossessione

Nella ristorazione media, poco si concede alla vista di un piatto; in fascia alta, invece, la presentazione supera la sostanza.

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Uno dei problemi della tavola italiana è sempre stato quello della **presentazione dei piatti nei ristoranti**. **Stoviglie inadatte, porzioni eccessive o scarse**, poco si concede alla vista. Quando si ordina, per esempio, un branzino al forno o all'acqua pazza, di solito viene presentato da solo, senza un contorno; inoltre può essere offerto intero, oppure già aperto e diliscato, con pelle o senza pelle, con testa o senza. Una vera sorpresa. Occorre sfogliare il menu e andare nella sezione dedicata ai contorni e qui scegliere quello più adatto, nella speranza che poi arrivi insieme al solitario pesce. In Paesi molto meno noti per il cibo, quali, per esempio, Inghilterra, Germania e Stati Uniti, i piatti ordinati hanno un aspetto spesso più invitante, in quanto sono completi di ogni accessorio che lo chef ritiene opportuno. Ciò avviene nella media dei ristoranti, ma nei locali di fascia alta, quelli cosiddetti "stellati", ci troviamo in un altro mondo. Opposto.

Nei ristoranti "stellati", è fondamentale l'apparenza

Una mania per l'impiattamento! L'impiattamento è talmente importante che supera la sostanza. Fondamentale è l'apparenza, lo stupire il commensale. In un momento storico nel quale i grandi chef sono orientati verso il liquido, tutti gli ingredienti galleggiano tranquillamente in laghetti, salse, brodi, ristretti. In una recente esperienza, presso un notissimo ristorante di *fine dining*, ciascuna delle cinque portate del menu degustazione è stata servita in un contenitore diverso (con notevole fantasia e impegno di ricerca) e ogni piatto, dicasi ogni piatto, è stato completato al tavolo da un came-



riere che, munito di un bricchetto, ha versato sulla pietanza il liquido più adatto, formando così l'obbligatorio laghetto. Altre volte l'impiattamento (specialmente quando la cucina è a vista si nota bene) richiede così tanto tempo e cura da parte di più persone, che la vivanda arriva perfetta alla vista, ma fredda. Insomma, **una buona e sana via di mezzo** non guasterebbe e soprattutto ne guadagnerebbe la ristorazione media, che poi è quella che conta nella valutazione globale della tavola dei ristoranti.



L'UNESCO ha espresso un primo parere favorevole per l'iscrizione della Cucina Italiana nella lista dei Patrimoni Culturali Immateriali dell'Umanità. La decisione finale spetterà al comitato intergovernativo UNESCO che si riunirà a dicembre a New Delhi. In caso di approvazione, la cucina italiana sarebbe **la prima al mondo** a ricevere questo riconoscimento per l'intero patrimonio gastronomico nazionale. Un traguardo storico che confermerebbe l'importanza culturale e sociale della tavola italiana nel mondo e il **ruolo sostanziale avuto dall'Accademia Italiana della Cucina** nella presentazione della proposta e del dossier.



Cucina e commiato

di Giuseppe Delprete

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

Il cibo come rito di consolazione per la ricorrenza dei defunti.

In molte culture, la morte è accompagnata da un silenzio solenne, da preghiere, lacrime e ricordi. In Italia, tuttavia, accanto a questi gesti del cuore, sopravvive una tradizione antica e profondamente radicata: quella del cibo portato in casa ai parenti del defunto. Un atto che, più che semplice cortesia, rappresenta un vero e proprio linguaggio simbolico, **un rito collettivo di conforto, condivisione e continuità.**

Il cibo come presenza

Quando un lutto colpisce una famiglia, soprattutto nei piccoli centri e nelle zone rurali del Sud Italia, ma anche in alcune aree del Centro e del Nord, la comunità si attiva. Le cucine delle case vicine si riempiono di pentole, forni accesi, mani operose. **Nessuno bussa a mani vuote alla porta di chi piange:** si arriva con teglie di lasagne, brodi caldi, pane fresco, biscotti, torte semplici ma nutrienti. Non si cucina per ostentare, ma per accudire. È un modo concreto per prendersi cura di chi, preso dal dolore e dalla veglia funebre, non ha la forza né il tempo per

pensare al cibo. È anche un modo per rompere il vuoto lasciato dal silenzio, per dire "Ci sono", senza dover parlare.

Tradizioni regionali: un mosaico di pietanze e simboli

Ogni regione italiana ha le sue pietanze tipiche associate al lutto. **In Sicilia**, per esempio, è diffusa la preparazione del **pane dei morti, dolce speziato e scuro**, ricco di frutta secca, simbolo del ciclo vita-morte-rinascita.

A Napoli, durante il periodo dei morti, si cucina **la salsa di noci** per condire la



pasta, e si offrono torroni e **mustaccioli**. In **Umbria e in Toscana**, durante la veglia, si portano spesso **zuppe calde**, come la ribollita o minestre di legumi, piatti che scaldano e nutrono senza gravare. Nel Nord, specialmente in **Lombardia**, si prepara il cosiddetto **pan dei morti**, simile a quello siciliano, che viene consumato nei giorni successivi al funerale e condiviso tra parenti e amici. In alcune valli alpine, ancora oggi si lasciano porzioni di cibo sulle tavole o sulle finestre, in segno di rispetto per i defunti che "passano a salutare".

Antropologia del conforto

Il gesto di portare cibo in occasione di un lutto non è soltanto un'usanza di buon vicinato. È **un rituale che affonda le sue radici in un'antropologia del dolore collettivo**. Nel momento in cui la morte irrompe nella vita quotidiana, il cibo diventa mezzo di contenimento dell'angoscia. Non è solo nutrimento materiale, ma nutrimento relazionale: cucinare per chi è in lutto significa riconoscere la perdita come evento comunitario, non solo familiare. La morte, che separa, viene affrontata attraverso **un atto che unisce: il convivio**. Anche se silenzioso, anche se consumato in disparte o con poco appetito, il pasto condiviso rappresenta una forma di resistenza umana contro il vuoto.

Il significato religioso: tra Cristianesimo e memoria che si tramanda

Nel Cristianesimo, la condivisione del cibo è parte integrante del sacro: **l'Ultima Cena ne è l'archetipo**. Anche nei riti funebri cattolici, il momento conviviale post-cerimonia (a volte chiamato "rinfresco") ha un significato di comunione tra i vivi, un gesto di speranza nella resurrezione e nella continuità del legame spirituale con il defunto. Molti piatti legati al lutto contengono **ingre-**



dienti che evocano simboli religiosi: il pane, alimento cristologico per eccellenza; **il vino**, segno del sangue e della nuova alleanza; **le noci e i fichi**, segni di vita che si rinnova nel seme. In certe zone d'Italia, fino a pochi decenni fa, si allestivano veri e propri banchetti funebri, con lunghe tavolate in cui si mangiava in silenzio o recitando preghiere. La veglia diventava così una liturgia domestica, in cui la cucina era un altare laico, e il cibo **un'offerta alla memoria**. Con l'urbanizzazione e il mutare dei ritmi di vita, molte di queste tradizioni si sono affievolite. Tuttavia, in alcune famiglie e comunità, il gesto del portare un piatto ai parenti del defunto sopravvive. A volte si presenta sotto forma di un contenitore di alluminio con lasagne; altre volte, un vassoio di biscotti o una

bottiglia di vino lasciata sul tavolo. Anche nei contesti più moderni, tale gesto conserva la sua forza simbolica. È **un passaggio silenzioso di testimone tra generazioni**, un modo per dire che, anche nella perdita, nessuno è mai davvero solo. Per questa ragione la cucina italiana, nei momenti di lutto, diventa molto più che nutrimento: è presenza, sostegno, gesto rituale. È la forma più umana e concreta di spiritualità popolare, dove il sacro "si fa carne" nel brodo, nel pane, nel dolce preparato con le mani. È un modo per continuare a raccontare storie, anche quando la voce si spezza. Perché attorno a un piatto caldo si possono dire parole che altrimenti resterebbero sospese. E perché, in fondo, anche nel dolore per una grave perdita, il cibo sa essere memoria viva.



"Avanti, c'è pesto!"

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*La battuta
del compianto
Raimondo Vianello
introduce la storia della
famosa salsa genovese.*

Il pesto è la sublimazione del basilico, l'empireo dell'*Ocimum basilicum*. Il basilico sta alle altre erbe odorose come un re. Non per niente, nel Medioevo, l'hanno battezzato prendendo a prestito la parola greca *basileus*: re, sovrano.

Il pesto genovese è **una salsa di gusto unico, inconfondibile**. Nessun altro sugo o intingolo gli somiglia. Ha il profumo e l'anima mediterranei, che porta sulle tavole di tutto il mondo, secondo per fama e diffusione solo al sugo di pomodoro. Se piace tanto agli italiani, **gli americani ne vanno addirittura pazzi**. Il pesto negli USA è un *passepapout*, la parola d'ordine che apre prima i palati e poi i cuori dalla Florida all'Alaska. "Gli americani metterebbero il pesto anche nel caffè latte", assicura **Giovanni Rana**. A intuire che il mercato americano aveva la bocca pronta per la salsa genovese è stato **Gian Luca Rana**, figlio di Giovanni e amministratore delegato

dell'omonimo Gruppo. Nel 2012 avviò la produzione del primo stabilimento di Chicago (ora ne ha due) proprio col pesto genovese Dop per poi continuarla con altri sughi, tortellini e piatti di pasta pronti.

C'erano state, già negli anni Ottanta del secolo scorso, importanti ribalte per favorire la diffusione del pesto negli Usa. Perfino **Frank Sinatra** ci provò, inserendolo nella linea di prodotti italiani tipici (contraddistinti da un'etichetta nera con la sagoma di *The Voice*) che inaugurò col suo nome nel 1991. Ma tutto rimase sottotraccia fino allo sbarco dei pastai veronesi negli Usa. **Flavio Tagliaferro**, cuoco di successo prima in Italia e poi in America, direttore innovativo per 14 anni all'*Olive Garden*, società che gestisce una catena di ristoranti americani negli States, conferma: "Quando sono arrivato in America, molti anni fa, il pesto genovese era pochissimo conosciuto. Lo chiamavano *Grilled veggie seasoning*, condimento per le verdure grigliate. Il sugo di Rana, buonissimo e naturale, ha fatto la differenza e ora va a ruba sugli scaffali dei negozi".

*Le radici della salsa genovese
affondano in epoca romana*

Le radici della salsa genovese affondano in epoca romana. I *cives dell'Urbs caput mundi* erano ghiotti del *moretum*, una salsa che preparavano nel *moretarium* (parola dalla quale deriva mortai) con formaggio fresco, erbe odorose, noci o pinoli, olio, aceto, sale. **Ilaria Gozzini Giacosa**, storica della gastronomia, nel libro *A cena da Lucullo*, dice che veniva servito durante la *gustatio*, l'antipasto, spalmato su focacce calde, tipo piad-



na. Nell'*Appendix Vergiliana*, poemetto attribuito a **Virgilio**, c'è una ricetta di questo antenato del pesto. Una variante del *moretum* la troviamo nel *De re rustica* di **Columella**.

Un'altra radice storica apparenta il pesto all'agliata (*aggiadda* in dialetto ligure), robusta salsa fatta con aglio, aceto, alloro e noci il cui olezzo s'alzava dai caruggi, dai lèudi, imbarcazioni per il trasporto di merci, e dalle barche dei pescatori genovesi che l'usavano per marinare il pesce: una tradizione gastronomica arrivata fino ai nostri giorni non solo in Liguria, ma anche in Gallura e nelle isole minori della Sardegna (San Pietro, Carloforte), dominate un tempo dalla repubblica marinara genovese.

Tra leggende e ricette

Come altri cibi e piatti italiani, anche il pesto **ha la sua leggenda**, secondo la quale, nel basso Medioevo, un monaco con la vocazione del cuoco, che viveva in un convento vicino a Pra', raccolte alcune erbe odorose del territorio, soprattutto il basilico del luogo che diventerà il re dei re dei basilici, le pestò nel mortaio con noci, pinoli e formaggio fresco donati dalla pia gente del posto. E voilà, ecco fatto il primo *pestu zeneize*. Leggenda a parte, **le fonti parlano per la prima volta di pesto alla metà del 1800**. Se ne contendono i meriti **Emanuele Rossi**, che pubblica, nel 1852, su *La vera cuciniera genovese*, la ricetta "Pesto d'aglio e basilico", e **Giovan Battista Ratto**, che inserisce la ricetta ne *La Cuciniera Genovese*, volume uscito qualche anno dopo. Quasi sicuramente il secondo ha pescato abbondantemente dal volume del primo. Oltre al titolo del libro, come già aveva fatto Rossi, suggerisce di pestare nel mortaio "formaggio d'Olanda" e parmigiano grattugiati e mescolati insieme.

Da allora molti gastronomi, cuochi e studiosi di cucina o autori di vocabolari genovese-italiano si inserirono nella discussione sull'autentico pesto genovese e sugli ingredienti da usare. **John**



Dickie, storico e docente di studi italiani al College of London, racconta (*Con gusto, storia degli italiani a tavola*, 2007) la commovente storia del genovese **Giuseppe Chioni**, sottotenente nella Grande Guerra, catturato dopo Caporetto e rinchiuso in un campo di prigionia in Germania. Qui, per ingannare i morsi della fame suoi e degli altri compagni di sventura, scrisse un ricettario, *Arte culinaria*, che comprende piatti di tutta la Penisola. Non manca la ricetta del pesto nella quale Chioni aggiunge, agli ingredienti tradizionali, prezzemolo, cipolla e droghe. Una ricetta, scrive Dickie, che "provocherebbe costernazione a Genova".

La preparazione del Consorzio Pesto Genovese

A questo punto vediamo quali sono gli ingredienti e come va fatto un verace pesto genovese secondo la ricetta ufficiale del Consorzio Pesto Genovese. Il Consorzio raccomanda, prima di tutto, di **diffidare della dicitura "pesto alla genovese"**: "alla" vuol dire tutto e niente, con tale preposizione in commercio si trova di tutto. Sono **sette gli ingredienti tradizionali** contemplati dal Consorzio: basilico genovese Dop, olio extravergine d'oliva possibilmente ligure, parmigiano reggiano Dop (ammesso il grana padano), pecorino sardo Dop, pinoli, aglio, sale. Il tutto va pestato nel mortaio di marmo con pestello di legno.

La ricetta riportata da **Paolo Monelli** ne *Il Ghiottone errante* (1935) è quasi in linea con quella del Consorzio: manca il parmigiano, ma il giornalista scrittore lo sostituisce con pura poesia: "Cos'è questo odore di erbe alpine che si mischia all'arziglio degli scogli e corre la riviera tra Lerici e Turbia? Tutta la regione ne è fasciata come dalle schiume del suo mare. È odore animoso e aizzante; parla di scoperte e avventure d'oltremare... È l'odore del pesto. Vi sono condimenti comuni a varie regioni, ma questo è soltanto ligure; parla ligure; basta fiutarlo per risentire nell'orecchio questa parlata aspra e molle, fatta di suoni strascicati, di sillabe sussurrate, di vocali fosche. Vennero (in tavola) le trenette col pesto e ci parve di pascolare da un molle prato primaverile, umido e gonfio di germogli".

A fare la differenza con qualsiasi altro pesto è il basilico che nasce in quel lembo di terra fra mare e montagna, a ponente di Genova, che va da Pegli a Voltri e che si estende fino a Palmaro e a levante fino a Coronata. Qui nasce il basilico di **foglie piccole che respirano la brezza marina** carica di iodio fin dal XII secolo, quando **Bartolomeo Decotto**, capitano di galea di Pra', tornando da un viaggio in mare, portò con sé alcuni sacchi di semi di basilico.

Il pesto si sposa magnificamente con trofie e trenette, ma conferisce un generoso sapore al minestrone di verdure, al classico pasticcio, alla sogliola e a sfigiosi crostini di veloce preparazione.



I forgadei di Fivizzano in Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Tocchetti di polenta
cotta nel minestrone,
fritti e serviti croccanti
e dorati.*

Posto nella Lunigiana orientale, Fivizzano è incuneato al confine con l'Emilia e la provincia di Lucca. Nascosta tra le vette dell'Appennino, questa cittadina porta con sé un soprannome ambizioso: la **"Firenze della Lunigiana"**. Per secoli, infatti, fu sotto l'influenza diretta dei Medici, che la considerarono un avamposto strategico. L'influenza fiorentina è palpabile nelle sue piazze armoniose, nelle fontane in

marmo e nei palazzi signorili in stile rinascimentale. La splendida Piazza Medicea, dominata dalla Fontana del XVII secolo, ne è il simbolo più evidente, un omaggio tangibile alla dinastia fiorentina che rafforzò le mura cittadine e investì sulla crescita del borgo. Nel 1471, grazie a **Jacopo da Fivizzano**, qui sorse una delle primissime stamperie a caratteri mobili, primato che la lega ancor più alla Firenze dell'Umanesimo.

*Fivizzano è nota anche
per la sua cucina*

Tuttavia, Fivizzano è nota anche per la sua cucina. È sufficiente ricordare la

grande tradizione dell'albergo ristorante "Il Giardinetto", punto di riferimento per tutti gli appassionati di gastronomia, ospiti da **Beppino**, gran signore della cucina e del pianoforte. Una classica trattoria a conduzione familiare, annessa a un piccolo albergo, che per tre generazioni ha proposto una cucina del territorio: panzerotti, tagliatelle ai funghi, bomba di riso al forno farcita con piccioni o funghi, capriolo al ginepro o coniglio disossato e dolci della casa.

A Fivizzano, già nel 1850, è documentata la presenza della **pasticceria svizzera di Gaspare Perl** e più tardi di **Tommaso Bonorand**. Tra le specialità la *Bündner Nusstorte*, un dolce dell'Engadina cui si aggiungono ingredienti lunigianesi come miele, pinoli e fichi. L'Elvetico Caf-



fè&Ristorante, nell'angolo del palazzo Cojari, è frutto dell'emigrazione degli svizzeri del cantone dei Grigioni, che, a partire dal Settecento, ha aperto laboratori e negozi di alta pasticceria in tutta Italia. Infine, da ricordare l'**Elisir di China**, liquore dell'antica Farmacia Clementi, che, nato nel 1884, ottiene il massimo riconoscimento nel 1911 all'esposizione agro-industriale di Roma.

Dai "calzagatti" ai "forgadei"

Il piatto della cucina fivizzanese che inizialmente ha attirato la mia attenzione è il **"calzagatti"** (forse dal latino *calceare*, "adattarsi bene" della polenta ai fagioli borlotti, dal verbo lombardo *borlare* ossia "rotolare" come i gatti), tipico di una ricetta popolare della cucina emiliana. Tradizionalmente, la polenta con i fagioli, spesso conditi con pancetta/guanciale, cipolla e pomodoro, veniva fatta raffreddare, tagliata a pezzi e poi frita o arrostita. La ricetta è molto diffusa nella cucina popolare modenese, ma ha corrispondenti e varianti anche a Fivizzano e nella Lunigiana orientale. Nella zona di Fivizzano i "calzagatti" vengono talvolta indicati con nomi o varianti locali e **sono proposti in sagre e manifestazioni enogastronomiche locali**.

Che a Fivizzano si faccia riferimento a una simile ricetta non deve apparire strano perché, nel 1847, a seguito degli accordi presi a Firenze tre anni prima, il granduca di Toscana ha ceduto Fivizzano a **Franco V** duca di Modena. Gli austro-estensi rimarranno a governare la città e il suo territorio fino al maggio 1859. Oggi, il nome curioso e intrigante "calzagatti" è sempre meno usato e la specialità di cui si tratta è invece conosciuta, a Fivizzano capoluogo, con il nome di *forgadei* e nel territorio comunale con il nome di *f'rgadei*. Il nome ricorda i *frascadei* dell'alta Lunigiana (da "frasche", foglie di cavolo nero), una polenta cotta in una zuppa di cavoli con patate e mortadella, ma senza i fagioli borlotti che rappresentano l'elemento specifico del piatto.



La ricetta fivizzanese

La ricetta fivizzanese consiste nel preparare **un brodo di minestrone**, iniziando con una base di soffritto (cipolla, aglio, sedano, carota) al quale va aggiunto il **cavolo nero** autoctono della località fivizzanese denominata "l'ortolano" (risulta più cremoso e saporito del cavolo nero toscano). Vanno poi aggiunti i **fagioli borlotti**, poche patate, due pezzi di salsiccia (meglio se nostrale), costine e ossi di maiale. Una volta bollito tutto insieme, si procede a uno schiacciamento grossolano delle verdure (cavoli e patate) riducendole a pezzetti. **Nel brodo di mine-**

strone ottenuto, si fa cuocere la farina di granoturco. La minestra si condisce calda con olio extravergine d'oliva e parmigiano. Il preparato avanzato dal pranzo si ripone steso in una teglia. Il giorno dopo **si taglia il pasticcio raffreddato in piccole formelle rettangolari che vengono fritte, senza impanatura**, in abbondante olio di oliva finché diventano croccanti e dorate. Esiste anche una versione di cottura di questi "tocchetti" arrostiti sui ferri nel camino.

Un tempo a Fivizzano veniva considerato il piatto di Natale. Ed è sicuramente un cibo che richiama l'inverno e le immagini della famiglia raccolta attorno al camino a sbucciare le castagne e ad ascoltare storie di misteri e paura.



Taggiasca

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*L'oliva d'eccellenza
della Liguria.*

Il 25 settembre 2025 è stato pubblicato, sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, il riconoscimento ufficiale dell'oliva taggiasca ligure come **"Olive taggiasche liguri" Igp**. L'Indicazione Geografica Protetta **riguarda le olive da mensa**: in salamoia, denocciolate asciutte, denocciolate in salamoia, denocciolate in olio extravergine d'oliva, **oltre alla**

pasta (o pâté) ottenuta sempre dalle "olive taggiasche".

*Le caratteristiche in base
al regolamento europeo*

Le "Olive taggiasche liguri", immesse sul mercato **dopo essere state trattate in salamoia**, sulla base del regolamento europeo devono avere particolari caratteristiche.

La forma deve essere ovale, leggermente allungata se le olive sono intere; se sono denocciolate deve essere schiacciata e deformata con taglio o incisione; **la pezzatura** deve avere un calibro minimo di 10 mm; **il colore**: dal verde al verde

violaceo, tipico cangiante, fino al testa di moro e nero; **la polpa** deve essere dura se le olive sono intere, untuosa al tatto e poco fibrosa se denocciolate; **la consistenza** deve essere croccante se le olive sono intere, morbida se denocciolate; **il sapore**, se le olive sono intere, deve essere leggermente acido con una punta di amaro.

Le "Olive taggiasche liguri" **trasformate in pasta (o pâté)** come vengono commercializzate) devono, a loro volta, rispondere a precise caratteristiche.

Aspetto al tatto: oleoso, cremoso; **colore**: da marrone a rosso vinoso, a testa di moro; **polpa**: oleosa; **consistenza**: fine e spalmabile; **aroma**: presenza di fruttato; **sapore**: lievemente acido con una leggera nota di amaro.





La produzione e il commercio delle "Olive taggiasche della Liguria" sono sottoposti a **severi controlli** e i **contenitori** delle varie tipologie (asciutte, in salamoia, denocciolate o in forma di pasta) devono essere **marcati con etichette precise e dettagliate**. Deve spiccare un simbolo specifico: quattro cerchi a forma ovale chiudono la rappresentazione geografica della Liguria sovrastata dalla scritta "Olive taggiasche liguri". Va ricordato che il mercato delle olive diversamente trattate è cominciato nel XIX secolo, ma si è accentuato dopo la Seconda guerra mondiale. **L'oliva "taggiasca" è il frutto di più alta qualità in Liguria**: il 90% della produzione è nell'area di Imperia e, in parte, di Savona (valli di Albenga). La coltivazione nei territori di Genova e di La Spezia è minima.

*Il salto di qualità
con il monastero
benedettino di Taggia*

In Italia l'olivo avrebbe fatto la sua apparizione tra il VI e il IV secolo a.C. partendo dalla Sicilia e dalla Puglia, risalendo lentamente la penisola. In Liguria, le prime piante sarebbero state portate dai Focei, colonizzatori di Marsiglia e di Nizza. Sono anni nei quali la coltivazione dell'olivo è minima. Un salto di qualità si verifica nel X secolo d.C., quando **i frati benedettini fondano il monastero di**

Taggia. San Benedetto, nella sua Regola, prescrive diete e illustra le teorie della sua politica agricola. Emerge l'impegno di dar vita a piantagioni di uliveti. E, con riferimento a Taggia, nasce l'"oliva taggiasca" che rappresenterà la qualità più alta del frutto. I documenti storici sono rari e non precisamente indicativi sullo sviluppo e il consumo del prodotto dell'olivo e in particolare dell'olio impiegato come condimento. Secondo lo storico **Massimo Quaini**, già docente all'Università di Genova, cui dobbiamo lo studio più approfondito, il salto di qualità avviene nel tempo e si avrà **una produzione e un impiego dell'olio solo dopo il XVI secolo**, anche sulla base di documenti degli archivi genovesi. Nel 1592, a Genova, era già stata istituita una magistratura che gestiva la coltivazione dell'olivo, nonché la produzione e il commercio. Sino al XVIII secolo, erano però ancora presenti nella gastronomia ligure, impiegati come grassi, il lardo (acquistato in Piemonte), nonché l'olio di noci, di nocciole e di semi di cereali. Sempre sulla base degli studi di Massimo Quaini, si accerta che, oltre a quello di Taggia, in Liguria, sorsero altri conventi domenicani, da cui decollarono coltivazioni di uliveti, sia pure di differenti dimensioni. **Nell'area genovese emerse, simile alla "taggiasca", l'oliva "lavagnina"**, appunto nei pressi di Lavagna. Quindi, sempre seguendo la ricostruzione scientifica di Quaini, constatiamo un crescendo progressivo della coltura olivicola, anche

perché i Liguri procedevano con la soppressione di produzioni meno redditizie, mentre le olive e l'olio avevano un mercato sempre più ampio, mettendo in difficoltà anche la pur vasta produzione spagnola. Inoltre, nel XVIII secolo, il produttore imperiese Mela aveva inventato una nuova tecnica di lavaggio delle sansse, che consentiva un netto aumento della produzione.

Nel contesto della produzione ligure, si accentua la qualità dell'oliva "taggiasca" e del suo olio, coltivato nell'Imperiese e, in parte, nel Savonese, e dalla quale si ottiene, con la spremitura "a freddo", l'olio extravergine "biancardo": saporito ma delicato, leggero e privo di acidità.

*Un condimento sano
ad altissima digeribilità*

Nel corso del tempo, l'olio extravergine frutto della "taggiasca" ha visto accresciuto il suo prestigio e ottenuto riconoscimenti ufficiali e istituzionali. Oggi, come si è constatato, il riconoscimento è arrivato al frutto.

Soprattutto dall'ultimo dopoguerra a oggi, gli esperti e i centri pubblici (associazioni, produttori, Camere di Commercio, centri sanitari), a proposito della "taggiasca", insistono nel ricordare che **il suo olio** (sottolineando la qualità più elevata dell'extravergine d'oliva) **non deriva dalla spremitura di semi o di altre realtà agrarie, ma è il prodotto di un frutto**. È una realtà che ha impattanti effetti di ordine sanitario. È il condimento più sano perché contiene elementi antiossidanti ed è ad altissima digeribilità.

Con il tempo, si è fatta **più severa e rigorosa la legislazione di difesa e di controllo del prodotto**. Sono stati segnati i confini dei prodotti in rapporto alle divisioni territoriali della Liguria e un'altra normativa di garanzia è stata introdotta nel 2001 con il Consorzio di Tutela.

Negli anni, accanto alla crescita commerciale dell'olio, si è accentuata quella della sua drupa, la prestigiosa "oliva taggiasca", che ha ottenuto in questi tempi il riconoscimento a livello europeo.



Le *busiate* nello Zingarelli

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Nell'edizione 2026 è stata inserita la tipica pasta trapanese: un riconoscimento al suo valore culturale e gastronomico.

Nell'edizione 2026 dello Zingarelli sono state inserite le *busiate*, la tipica pasta trapanese, dando un riconoscimento al suo valore culturale e gastronomico, identificandola come **un simbolo della cucina siciliana**, la cui origine è legata all'uso di **strumenti, i "busi" o "buso", per attorcigliare l'impasto e dare forma alla pasta**. È un riconoscimento per la gastronomia siciliana che, tra le sue prelibatezze, conta ora anche la pasta una volta tirata a mano con la "disa", la pianta *Ampelodesmos mauritanicus*, tradizionalmente utilizzata in Sicilia, in particolare nella provincia di Trapani, per dare la forma elicoidale alle *busiate*. Il nome *busiata* deriva, infatti, dal termine siciliano "busa", che indica il gambo di questa erba locale. Per produrre la pasta, un filo di impasto di semola di grano duro viene arrotolato attorno a un ramoscello della pianta.

La fama della busiata è legata al pesto alla trapanese

La fama della *busiata* è strettamente legata al pesto alla trapanese, **con pomodoro, mandorle, aglio e basilico**: la forma a spirale trattiene il sugo in modo perfetto, rendendo questo piatto tra i più rap-

presentativi della cucina siciliana. **Dalla "disa" si è passati alla "busa" (da cui trae origine il nome della pasta), i sottili ferri di metallo** utilizzati per fare la maglia, lasciando ora spazio alla preparazione con i mezzi meccanici. **Una pasta povera** che, insieme al pesto alla trapanese, racconta la storia di un territorio e che **celebra anche una sagra, giunta alla XXI edizione**, che si organizza ad agosto a **Salemi**, un comune in provincia di Trapani, nella Valle del Belice, che sorge sul sito dell'antica città elima di *Halyciae*, ma **anche a Buseto Palizzolo**, nel Trapanese, dove da tredici anni si degusta anche col sugo di carne.

L'ingresso della *busiata* nello Zingarelli si inserisce in un contesto più ampio, quello di una lingua in continua evoluzione, che riflette cambiamenti culturali, sociali e tecnologici. Tra i nuovi termini figurano

espressioni di uso comune e neologismi che raccontano fenomeni contemporanei. Il nome *busiata* ha ormai varcato i confini italiani: **lo scorso febbraio è arrivata addirittura sulla tavola della famiglia reale britannica** e negli anni ha conquistato anche i palati di Presidenti della Repubblica come Scalfaro, Ciampi e Napolitano, nonché di campioni di Formula Uno.

Zanichelli la definisce così: "Busiata [dal sicil. busa, bastoncino intorno a cui si confeziona la pasta] s. f. (spec. al pl.), **tipo di pasta di forma elicoidale** a base di semola di grano duro, tipica della Sicilia occidentale". Dal passato contadino alle cucine stellate, la *busiata* si conferma non solo una pietanza, ma un simbolo di identità culturale e riscatto gastronomico. **Con l'ingresso nel vocabolario italiano, diventa ufficialmente patrimonio linguistico**



stico e culinario. E, come spesso accade in Sicilia, tutto parte dalla tavola.

È il ferro da calza a rendere lunga la pasta fresca

Il ferro da calza rende *busiate* la pasta fresca lunga, tipicamente servita con il pesto alla trapanese (basilico, aglio rosso, mandorle, pepe nero, pomodorini perini, pecorino) e **più modernamente con il pesto alla siciliana, che contamina la ricetta originaria con altri ingredienti** (ricotta, pinoli, parmigiano, pomodori ramati). Di denominazione **similare sono gli gnocculi, gnocchi di farina** di grano duro la cui preparazione è diffusa in tutta l'isola, con una variante tipica della Sicilia occidentale (Erice) rappresentata dalla cavatura con il ferro da calza (busa), da cui la denominazione *gnocculi busiati*, che sono serviti con salsa di pomodoro e melanzane, o con ragù di carne.

Sono tanti i nomi di pasta registrati nei dizionari italiani: da quelli più comuni, alla *fregula sarda* (inclusa nell'aggiornamento digitale 2025 dello Zingarelli), alle trofie della Liguria, ai picci toscani, agli strascinati di Basilicata, Puglia e Molise, alle casarecce e gli ziti siciliani, ai lumacconi della Puglia, alle mafalde, tipo di pasta ondulata della Campania, alla calamarata del Sud Italia, a forma di grosso anello (simile al calamaro tagliato a fette).

Negli antichi ricettari

Ricettari arabi dei secoli X e XI testimoniano **la presenza in Sicilia di busiate essiccate per la lunga conservazione** (L. Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre. Xle-XIIIe siècle*. Parigi, 1990) e quello tra la Sicilia e la pasta è uno storico legame. Una catalogazione, pubblicata 130 anni fa dal medico-etnoantropologo siciliano **Giuseppe Pitre**, ne registra la gamma di paste, a seconda che fosse stata fatta "d'arbitriu", cioè attraverso la strettoia di una trafile, o a "manu", ossia in casa.



Le tipologie indicate nel 1889 sono ancor oggi valide, ed evidenziano la ricca memoria delle paste siciliane fatte a mano e che hanno poi orientato la produzione dei pastifici industriali sorti nell'isola, e nel Messinese in particolare, per la presenza, sul territorio della riviera ionica e di quella tirrenica, di numerosi corsi d'acqua. Le cosiddette fiumare favorirono la nascita di mulini per la macina e la lavorazione del frumento, fasi propedeutiche all'ottenimento di farine e, quindi, per l'apparizione di pastifici.

Per i *maccaruni*, assimilati nell'immaginario collettivo all'iconografia partenopea, si ritrova una genia per il popolo siciliano nell'espressione "*mancia maccaruna*", e, già nel 1600, con la descrizione di **Ortensio Lando**, umanista italiano nato intorno al 1510, che a proposito di tale tipologia evidenzia che il siciliano "... *li mangia a stufatu o cu lu sucu di carne di maiale*". Ma anche **Vittorio Imbriani**, ottocentesco studioso napoletano di letteratura popolare, nei suoi *Canti popolari delle province meridionali*, edito nel 1877, li ricorda con le parole "fra un mese (se i venti non ti fanno torto) giungerai nella ricca isola di Sicilia e mangerai di quei

maccheroni i quali hanno preso a nome del beatificatore".

Alcune delle paste hanno forme che risalgono al XVI secolo e tracce bibliografiche sull'utilizzo alimentare si hanno anche in un testo del 1576 dal titolo *Informatione del pestifero, et contagioso morbo*, in cui l'autore, il protomedico del Regno di Sicilia **Giovanni Filippo Ingrassia**, scrive di "vivande di pasta come sono i vermicelli, taglierini, maccheroni ...".

In un altro testo, *Libro de arte coquinaria*, del cuoco e gastronomo italiano **Martino de' Rossi** (o Martino de Rubeis), meglio conosciuto come Maestro Martino, nato intorno al 1430 nel Ducato di Milano, **si parla di maccheroni siciliani** e di maccheroni alla genovese, ma realizzati, esplicitamente, come pasta fresca. L'autore che lavorò al servizio di **Francesco Sforza** a Milano, poi nelle cucine vaticane, e come cuoco personale del cardinale camerlengo **Ludovico Trevisan**, si sofferma sulla loro fattura, avviata con farina di grano tenero, acqua e bianco d'uovo e anticipando la metodologia per essicarli "in estate nel periodo di luna d'agosto" e cucinarli anche dopo "almeno tre anni".

BUSIATE COL PESTO TRAPANESE

Ingredienti: 400 g di busiate, 500 g di pomodoro fresco, 4 spicchi d'aglio, 60 g di mandorle pelate crude, 20-30 foglie di basilico fresco, olio extravergine di oliva, pepe nero, sale, pecorino (a piacere).

Preparazione: porre in una pentola i pomodori con l'acqua molto calda e lasciare riposare per 5 minuti così che la pelle si tolga con facilità; spellarli e tagliarli a pezzettini piccolissimi. In un mortaio mettere l'aglio, il basilico e un po' di sale, e pestare il tutto fino a ottenere una crema. Porre il pesto ottenuto in una ciotola con i pomodori tagliati, aggiungere le mandorle ridotte in poltiglia nel mortaio e unire una generosa quantità di olio e qualche cucchiaino di pecorino. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Porre le busiate nel piatto e condirle con il pesto.



L'olio extravergine di Cartoceto Dop

di **Floro Bisello**

Delegato di Pesaro-Urbino

*Un prodotto
d'eccellenza
del territorio,
ottenuto
esclusivamente
con metodi
tradizionali.*

Le dolci e incantevoli colline pesaresi, in specifico della zona di Cartoceto, Mombaroccio, Colli al Metauro e parte del territorio di Fano, sono note per la produzione di olio d'oliva di alta qualità che ha ottenuto il riconoscimento "Olio Extravergine di Oliva Cartoceto Dop".

Sin dai tempi più antichi, nel nord delle Marche, si coltivavano gli ulivi e si produceva un olio detto "di Morchia", che veniva addirittura utilizzato quale moneta per le navi mercantili quando dovevano pagare un pedaggio per approdare nei porti. **Le prime testimonianze scritte risalgono al XII-XIV secolo**, indicando un'importante produzione olearia nel territorio carto-

cetano. In questo periodo, **i monaci erano attivi nella coltivazione e lavoravano gli ulivi dei contadini**, ottenendo una parte del raccolto in cambio del loro servizio. Durante il regno dello Stato Pontificio, le famiglie proprietarie di terreni adibiti a uliveti erano considerate in alto nella gerarchia sociale.

*Le fasi di lavorazione
che porteranno
al prodotto finale*

Nel periodo autunnale, quando le olive raggiungono la loro naturale maturazione, si può ancora assistere alle fasi che porteranno al prodotto finale, **che sono effettuate a mano**: la "mungitura" o "brucatura", cioè **la raccolta** dei frutti della pianta e, successivamente, ma assai velocemente, **la spremitura o frangitura che, effettuata a freddo**, determinerà un prodotto migliore e di qualità. Tale passaggio è così definito perché **la temperatura delle olive spremute o frante non deve essere superiore a 27 gradi**. In precedenza, le olive vengono lavate; dopo la frangitura, e avendo ottenuto una pasta densa e cremosa, si passa alla fase successiva della gramolatura e quindi all'estrazione vera e propria, ove l'olio è separato dalla parte solida e dall'acqua, attraverso la decantazione naturale oppure attraverso una centrifuga.

Nei frantoi tradizionali erano presenti le cosiddette "mollezze", cioè macine formate dai **dischi in pietra o granito** che, poste all'interno di una grande vasca, schiacciavano le olive.





I tipi di oliva utilizzati per ottenere l'olio denominato di Cartoceto sono le cultivar Raggiola, Frantoio e Leccino.

Le caratteristiche da rispettare secondo il disciplinare

Secondo il disciplinare predisposto al fine di tutelare la qualità dell'olio di Cartoceto Dop, le **cultivar Raggiola, Frantoio e Leccino** devono rappresentare perlomeno il 70% della quantità totale; a esse possono essere aggiunte, nella percentuale massima del 30%, altre varietà quali Reggia, Rosciola, Carbonella, Pendolino, Morquiolo, Maurino e Nebbia.

Il territorio ove tali olive debbono essere coltivate, per preservare le caratteristiche e le qualità del prodotto finale, è individuato nei comuni di Cartoceto, Mombaroccio, Serrungarina e Saltara, oltre che nella parte del comune di Fano relativa alla zona collinare, verso la Strada Statale Flaminia che si ricongiunge a quella Adriatica e giunge fino al confine amministrativo nella parte nord.

Il periodo di raccolta delle olive inizia nel momento della invaiatura, che parte dalla seconda decade di ottobre per la cultivar Leccino, e dai primi giorni di novembre per la Raggiola, il Frantoio, e per le altre varietà ammesse, e termina il 25 novembre.

Quali rimedi a contrasto delle eventuali malattie delle piante sono ammessi solo alcuni, ma non possono essere effettuati oltre il 10 settembre, per non

“contaminare” l'olio finale. Infatti è altresì previsto che, per evitare la fusaggine, sono permessi trattamenti nel periodo invernale ed estivo, mentre contro il *Dar-cus Oleae* è possibile intervenire nel periodo che va da fine luglio ai primi di agosto. Anche **il metodo di raccolta delle drupe deve essere tradizionale**: infatti, è assolutamente interdetto quello attraverso lo scuotimento delle piante o dell'abbacchiatura o abscissione. Invece, è sempre accettata la raccolta normale tramite pettinatura o a mano, oppure con sistemi meccanici, ma solo quelli a rastrello pneumatico o elettrico. Una volta raccolti, i frutti oleari devono essere posti in impianti rigidi e aerati, affinché le olive non si danneggino e giungano alla molitura pressoché intatte.

Tali olive, preventivamente verificate nella loro sanità, possono essere utilizzate per **la molitura, che deve avvenire entro e non oltre 48 ore dal momento della raccolta**. Sia la molitura sia l'imbotigliamento devono essere effettuati in oleifici che rientrino nel territorio della zona di Cartoceto per rientrare nella Dop. Anche la durata di **presenza delle olive nel frantoio deve essere limitata ad alcune ore** e sempre dietro l'autorizzazione del responsabile della produzione, il quale dovrà verificare e rispettare i metodi permessi, e cioè quelli di tipo tradizionale o continuo, assieme al mantenimento delle **medesime temperature durante tutto il processo estrattivo**, come previsto dai parametri fissati dal regolamento CE.

In base all'articolo 6 della Dop di Cartoceto, l'olio, ottenuto in base alle proce-

dure previste e regolamentate, assumerà le seguenti **caratteristiche al consumo**: **il colore** dovrà variare dal verde al verde con riflessi giallo oro sino a quando l'olio sarà fresco. L'olio più maturo diverrà giallo oro con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto presenterà un **aroma fruttato di oliva verde** con gradazione da leggera a media (secondo la scala C.O.I.) e un leggero sentore di erbaceo. È possibile percepire anche un **profumo di mandorla verde e mela acerba**. **Al gusto** l'olio presenta aspetti di fruttato verde, dolce, amaro e piccante.

Gli obblighi per il confezionamento e l'etichettatura

Anche il confezionamento deve rispettare le prescrizioni previste dagli articoli della Dop. Infatti, nelle etichette devono essere presenti le **diciture** “olio extravergine di oliva”, “Cartoceto” e “denominazione di origine protetta” tali da essere **ben riconoscibili** e distinte dalle ulteriori informazioni, quali i riferimenti al produttore, all'azienda con uso veritiero dei nomi, ragione sociale, marchi, **senza alcun riferimento che possa ingannare o fuorviare il cliente finale** circa l'origine di produzione dell'olio. Deve essere **indicato il metodo di molitura**. È consentito l'uso in etichetta del nome dell'azienda agricola, della fattoria o della tenuta, solo nel caso di oli prodotti con olive provenienti da oliveti appartenenti alle stesse; nel retro etichetta potranno essere indicate, in percentuale, le quantità di olive dominanti; è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, superiore, genuino; è **vietato l'uso di menzioni geografiche aggiunte** che facciano riferimento a comuni, frazioni e comprensori dell'area di produzione; per l'immissione al consumo, saranno adoperati **recipienti di vetro** di capacità non superiore a 5 litri. Tali disposizioni normative tutelano la bontà e la qualità dell'olio di Cartoceto Dop, ormai famoso in tutto il mondo.



Le buchette del vino: *prendi e vai*

di Giovanni Barresi

Accademico di Empoli

Caratteristiche di Firenze, sono piccole aperture sui muri di molti antichi palazzi nobiliari.

Camminando per le strade del centro storico di Firenze, l'attenzione viene catturata da insolite, piccole aperture sui muri di molti antichi palazzi nobiliari, spesso vicino al portone d'ingresso. Sono le buchette del vino, **un tempo usate per la vendita diretta dalla cantina alla strada**. Legate a un tipo di commercio urbano, sono una peculia-

rità toscana, principalmente fiorentina. Come forma architettonica e sociale non hanno equivalenti, anche se esistono casi simili di vendita dalla casa del produttore. Ci parlano del commercio del vino in fiaschi e hanno **radici storiche profonde**. Sono state veicolo di un'identità culturale secolare e diffusa; sono parte del tessuto storico delle città. **L'alta concentrazione a Firenze è dovuta forse alla forte presenza di famiglie nobili produttrici di vino**, con palazzi in città, molti dei quali, rimasti intatti, ne tramandano la memoria.

Dal 1300 i documenti informano sulla vendita di vino dalle case signorili; fornivano grandi quantitativi, agli osti e ai privati, dalle botteghe e dai magazzini al piano terra.

Uno sportellino a misura di fiasco

Nel primo Rinascimento queste dimore cambiarono aspetto, assumendo una nuova grandiosità, a sottolineare il loro prestigio, **e furono tolti i punti vendita**. **Si cercarono altri modi**, meno mercantili, per mantenere questo redditizio commercio. Aprire nel portone del palazzo uno sportellino a misura di fiasco sembrò la soluzione più pratica e in seguito sembrò ancora più comodo **ricavare buchette nella parete esterna**.

I cambiamenti nei mercati europei ridefinirono i commerci, causando il declino di ciò che aveva reso Firenze ricca e potente. Gli aristocratici iniziarono a convertire gli interessi nei terreni agricoli, dalla rendita più stabile, dove si produceva soprattutto vino. L'usanza di commercializzare le eccedenze vinicole era molto fiorentina e già alla fine del XV secolo ci si preoccupò di regolarla. I proprietari terrieri, con le uve raccolte nei loro fondi, erano autorizzati a vendere il vino a fiaschi, ma solo dalla loro abitazione privata. Nel 1559 **Cosimo I de' Medici** permise ai nobili produttori di vino di **venderlo direttamente attraverso queste aperture, senza intermediari e tasse**. Si evitava, così, di aprire una bottega, considerata di rango inferiore, e si manteneva il valore della vendita nelle mani della famiglia.

Alcuni casati aristocratici, come Albizi, Antinori, Capponi, Frescobaldi, Ginori, Gondi, Ricasoli, Rucellai, **incentivarono la produzione** del vino vendendolo attraverso le buchette direttamente dalla cantina, garantendosi introiti, senza esporli pubblicamente.

Gli addetti si occupavano della vendita in determinate ore del giorno: dalla strada si bussava allo sportellino, si chie-



deva la quantità desiderata, che si riceveva effettuato il pagamento. A volte, i nobili stessi erano il "cantiniere": **Tommaseo** scriveva, intorno al 1830, che non era un bello spettacolo quello "dei signori che si fanno bottegai e non crediate che sia sempre il maggiordomo o un servitore quello dietro alla buchetta che porge il fiasco e riceve i soldi". **Pratiche e sicure, consentivano la massima riservatezza**, senza aprire i portoni, dettaglio importante per le famiglie nobili per mantenere la loro raffinata distanza.

*Situate all'altezza
del braccio, per facilitare
consegna e pagamento*

Le buchette sono finestrelle ad arco, salvo qualche eccezione (come a Pistoia), spesso **con cornice in pietra serena e chiuse da uno sportellino in legno** provvisto di un battente per chiamare il cantiniere. Sono al piano terreno del palazzo, all'altezza del braccio, per facilitare l'introduzione del fiasco e lo scambio delle monete. Create a misura del fiasco, larghe circa 15-20 cm e alte 30-40 cm, sono simili fra loro, ma **mai uguali perché conformi all'architettura dell'edificio**; alcune presentano lo stemma nobiliare, decorazioni scolpite, iscrizioni con gli orari di apertura.

Il fiasco, attestato dal 1300, facilitava la distribuzione. Nel 1574, con le leggi del Granduca (Riforma del Sale di **Francesco I**) contro le frodi del vino, ne fu stabilita la misura in 2,280 litri e **l'autenticità fu certificata dal giglio fiorentino**. La tassa sul vino era un'entrata importante per l'erario e nel Rinascimento **fu coniato il Barile, moneta d'argento**, con valore pari alla tassa imposta. C'era anche l'obbligo di separare la vendita dei vini pregiati, o "forestieri", da quella del "vino nostrale" perché le gabelle erano diverse. I libri contabili della famiglia Ginori riportano che, nel 1618, uscirono dalla buchetta del loro palazzo 700 barili di vino, **circa 50 fiaschi al giorno**.

Durante le epidemie di peste del 1600 ebbero un ruolo fondamentale, **riducendo il contatto e il rischio di contagio**. I



fiaschi venivano messi nella buchetta e ritirati dopo il pagamento, le monete lasciate in una paletta di rame e poi disinfettate nell'aceto (nel 1634, **Francesco Rondinelli** ne parla nella *Relazione del contagio stato in Firenze l'anno 1630 e 1633*).

*Colpirono molto i viaggiatori
del Grand Tour*

Le buchette colpirono molto i viaggiatori del Grand Tour che giungevano a Firenze: Sir **Philip Skippon**, tra il 1663 e il 1666, le riteneva un'ottima alternativa alle osterie, giudicate ambienti peggiori dei pub inglesi.

Alla fine del 1700 ebbero la massima diffusione ed erano indicate come *finestrini per la vendita del vino*, rigorosamente al maschile. La decadenza iniziò nel 1800, soprattutto nel periodo di Firenze capitale (1865-1871), per le trasformazioni urbanistiche, la possibilità di acquistare vino imbottigliato e la vendita nelle fattorie. **Funzionavano ancora negli anni Cinquanta del 1900**, come la buchetta di palazzo Ginori da cui si vendeva anche olio, o quelle di casa Gondi, di via delle Belle Donne o via dei Serragli.

Il termine buchetta risale agli anni Settanta, così le chiamava anche **Piero Bargellini**, Sindaco di Firenze, nel suo libro del

1997 *Le Strade di Firenze*. Sono poi cadute nell'anonimato, murate, nascoste, trasformate (campanelli, cassette postali, tabernacoli) o semplicemente dimenticate.

Nell'ottobre del 2015 è nata a Firenze l'Associazione Culturale Buchette del Vino (presidente **Matteo Faglia**) con lo scopo di censire e salvaguardare un patrimonio diffuso in città (sono circa 180) e nel territorio toscano (un centinaio). Durante la pandemia da Covid-19, per il distanziamento e le restrizioni sociali, alcuni esercizi le hanno riattivate per vendere vino o altri generi, in modalità *contactless*. In seguito, anche altri esercizi ne hanno seguito l'esempio e ormai **sono diventate una forte attrattiva per turisti** e non.

Presenti in tutta la Toscana, anche in contesti rurali o mura di conventi, sono a Empoli, Cerreto Guidi, Castelfiorentino, Certaldo Alto, Montespertoli, Tavarnelle Val d'Elsa, San Miniato. Si trovano a Siena, Colle Val d'Elsa, Pistoia, Arezzo, Pisa, Prato, Lucca, San Gimignano, Volterra.

Una storia fiorentina racconta che un ladro notturno cercò di entrare in una casa attraverso la buchetta del vino, credendola abbastanza larga. Rimase incastrato e fu trovato all'alba, dai passanti, con la testa da una parte e le gambe dall'altra. Da quel giorno, sembra che in quella strada nessuno usasse più la buchetta *per rispetto al fiasco perduto*.





Spritz, il sole nel bicchiere

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

Un cocktail tutto italiano che rallegra il mondo intero.

Quando il Prosecco incontra il bitter e l'acqua di seltz, nasce lo Spritz, l'originale aperitivo italiano. **Tanto colorato quanto frizzante**, tanto buono quanto aggregante. Perché la vera forza di questo cocktail, divenuto un simbolo di italianità, è **la capacità di essere un collante, un momento da condividere in compagnia**, una sosta tra amici, una pausa rilassante tra una patatina e un'oliva, un tramonto che scende a picco sul mare o un saluto al sole che scompare dietro le sagome degli alti grattacieli della città. Quando si

esce dall'ufficio, le cravatte si allentano, le camicie si sbottonano e con gli scomodi tacchi si corre a cercare il bar più vicino, non c'è bisogno di guardare le lancette dell'orologio: tutti sanno che è giunta l'ora dello Spritz!

Il bere miscelato tutto italiano ha conquistato anche i palati d'oltreoceano, che continuano a celebrare l'eccellenza di questo prodotto alzando al cielo ogni giorno il bicchiere dall'inconfondibile colore arancione. Una scelta che, di stagione in stagione, si riconferma come l'aperitivo di tendenza newyorke-





se. Nei locali di ogni città del mondo, sotto la voce "drink" è sempre presente l'*Italian Spritz*.

Le origini si collocano in Veneto

Le **origini dello Spritz** si collocano in Veneto, o meglio, in quello che agli inizi del 1800 era il Regno Lombardo Veneto. I soldati austriaci che presidiavano il territorio non mancavano di divertirsi durante le loro libere uscite e, proprio tra una passeggiata e l'altra, cominciarono a sorseggiare il buono, ma forte Tokaj (l'attuale Friulano). La gradazione eccessiva della bevanda alcolica portò alla scelta di diluirla con l'acqua. Così nacque la prima versione dello Spritz. Tale usanza, diffusasi in breve tra la popolazione locale e conservatasi pressoché inalterata, oltre che in Austria, anche in Trentino-Alto Adige, **rimane diffusa in tutto il Friuli-Venezia Giulia, dove il classico Spritz è tuttora quello composto da vino, acqua frizzante e una fettina di limone**. La successiva evoluzione si ebbe con la **diffusione del sifone** per l'acqua di Seltz, molto più gassata di quella normale. Successivamente al primo conflitto bellico mondiale, tra gli anni Venti e Trenta, si diffuse l'abitudine dell'aperitivo. A Venezia si affermò una delle tante varianti, ancora **oggi considerata la vera ricetta originale dello Spritz dove si utilizza il bitter Select®, inventato sempre nella città lagunare nel 1920 dai fratelli Pilla**. L'anno prima, invece, i fra-

telli **Barbieri** avevano creato a Padova l'Aperol.

Negli anni Cinquanta, con la nuova abitudine veneta di fare aperitivo, i nuovi bitter e il boom economico, presto **diviene popolare lo Spritz come è conosciuto oggi**, prima a Venezia e poi a Padova e, dagli anni Settanta, in tutto il Veneto. Successivamente, nel Nord Italia e infine, a livello nazionale, per poi diventare un cocktail consumato a livello globale in anni recenti.

La preparazione a regola d'arte

A codificare la preparazione del cocktail più diffuso in Italia ci ha pensato l'IBA, l'**International Bartender Association**. Per preparare a regola d'arte l'originale Spritz **occorre innanzitutto utilizzare un bicchiere Old fashioned di tipo tumbler basso** e riempirlo con 3-4 cubetti di ghiaccio. **Occorre poi versare tre parti di Prosecco Doc, due parti di Aperol** (in questa sequenza si otterrà una miscelazione perfetta e un colore arancione più brillante) **e una parte di acqua di seltz**. Infine, **mezza fettina di arancia bionda** come guarnizione. **Sono molte le varianti dello Spritz**: c'è chi utilizza un bitter diverso dal classico Aperol, come il Campari o il Cynar, per citare i due più comuni. Non importa se cambia un ingrediente, il nome e il gusto, di sicuro c'è una cosa che non cambierà mai: la freschezza, la leggerezza e la capacità di trasmettere immediata allegria. I

tavolini si affollano, gli amici ridono e la serata può cominciare tra una chiacchiera e uno stuzzichino. Sarà per quella frizzantezza che ti si appiccica addosso, sarà per quel marchio di fabbrica tutto italiano, sarà per quel colore vivace e per quel gusto immediatamente vivo, sarà perché fa subito estate in ogni stagione, ma nessuno sembra poter rinunciare allo Spritz, quello che gli americani hanno ribattezzato in maniera azzecata il "sole nel bicchiere".

Alcune curiosità

■ **Spritz**. Deriva dal verbo tedesco *spritzen*, traducibile in italiano in "spruzzare". L'acqua utilizzata per diluire il vino Tokaj veniva, appunto, spruzzata.

■ **Aperol**. Il nome fu creato da **Silvio Barbieri**, imprenditore padovano di origini atesine, prendendo spunto da *apéro* - diminutivo di *apéritif*, traducibile in italiano in aperitivo - frequentando un bar di Avenue des Champs-Élysées in occasione di un suo lungo soggiorno parigino verso la fine degli anni Dieci del secolo scorso. L'aggiunta della lettera "l" alla fine di *apéro* diede per sempre il nome al prodotto da poco inventato. Ha una gradazione alcolica di 11% vol. Curiosamente, e non a caso, l'inclinazione dell'etichetta sulla bottiglia è pari a 11°.

■ **Prosecco**. Il nome nasce dall'**antico luogo di produzione**, Prosecco, quartiere situato nel comune di Trieste. Venne attribuito agli inizi del 1500 per differenziare la più pregiata, all'epoca, Ribolla triestina dagli altri vini simili prodotti nel Goriziano e in Istria a costi inferiori.

■ **Seltz**. Termine derivato da "Selters", un comune sulla Taunus, la catena montuosa della **Germania centrale**, da cui proviene un'acqua minerale particolarmente ricca di anidride carbonica. In tedesco, infatti, questa è detta *Selsterwasser*, tradotta in italiano come *acqua di Selters*.

■ **Prezzo**. In Veneto, il prezzo medio per uno Spritz al banco è di 3,50 euro (in alcune zone del Friuli-Venezia Giulia costa meno: appena 2,50 euro). Al tavolo, invece, è compreso tra 4 e 5 euro.



La pecora massese

di Alberto Sacchetti

Accademico di Apuana

Una particolare razza ovina autoctona, originaria della frazione montana di Forno, sopra la città di Massa.

Sulle montagne apuane pascola un animale unico al mondo: **la pecora di razza massese, che nell'aspetto si differenzia dalle altre per due peculiari caratteristiche: il mantello nero**, colore che si trova anche nel muso e negli arti, e **le corna sulla testa delle femmine**. Originaria della valle di Forno, un paesino sopra la città di Massa, a nord della Toscana, si è diffusa nelle circostanti zone appenniniche. La possiamo incontrare oltre che nel comprensorio apuo-lunigianese, nelle province di Lucca, Pisa, Pistoia e Livorno, ma anche nelle vicine regioni della Liguria e dell'Emilia Romagna. È rinomata per la qualità del latte e per la carne dell'agnello, che

ha un basso contenuto di grasso e un potere nutrizionale molto elevato.

La sua carne è tenera e più magra rispetto a quella di altre razze ovine

L'agnello massese, per la sua qualità, **si fregia dell'Igp** (Indicazione Geografica Protetta) del Centro Italia, elenco nel quale si trova in buona compagnia con gli agnelli delle razze pomarancina, che si incontra nella provincia di Pisa; garfagnina bianca, diffusa in Garfagnana, in Lunigiana e in altre province della To-





scana; e zerasca, originaria del territorio di Zeri in provincia di Massa Carrara. **Inoltre è nell'elenco dei Pat** (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. **Alimentato solo col latte della madre**, l'agnello massese di solito si serve in tavola quando raggiunge il peso di 15 chili. La sua carne è tenera e più magra rispetto a quella di altre razze ovine. Numerosi documenti testimoniano la presenza di greggi di pecora massese sulle Alpi Apuane. Nel I secolo, lo scrittore romano **Colu-mella**, nel *De re rustica*, cita le pecore della Val di Magra e della Val di Forno, che facevano parte del territorio dell'antica Luni, e nel 1400 **Niccolò Machiavelli**, nell'operetta letteraria *La vita di Castruccio Castracani*, cita la razza massese in riferimento a liti tra abitanti di Vinca e pastori apuani per l'uso non autorizzato dei pascoli.

Oggi, per consistenza numerica, è la terza razza ovina da latte italiana

Oggi, con circa 60.000 capi, la massese rappresenta, per consistenza numerica, la terza razza ovina da latte italiana. L'agnello del territorio apuano, come gli agnelli di ogni parte d'Italia, è gran pro-

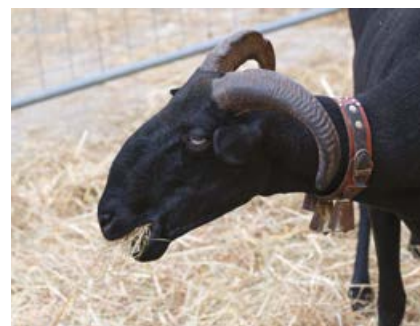
tagonista sulle tavole della penisola per le feste pasquali, secondo una consuetudine che affonda le radici nel sacrificio rituale di cui parla la Bibbia nel Vecchio Testamento. Per i cristiani, invece, l'agnello è il Cristo, simbolo di innocenza, che si è sacrificato sulla croce per la redenzione e la salvezza di uomini e donne. Cucinarlo non è quindi legato a un rituale, ma è una consuetudine oggi molto diffusa in varie regioni della nostra penisola.

Passando dal sacro al profano ed entrando nel mondo della letteratura, l'agnello continua a essere protagonista. Nelle favole di **Esopo**, è l'innocenza sopraffatta dalla prepotenza; nel libro *Il vizio dell'agnello* dello scrittore **Andrea G. Pinketts**, è invece la metafora della malvagità che si presenta travestita da bontà.

Sulle tavole della terra apuana

“La produzione di carne deriva principalmente dagli agnelli da latte - spiega l'Associazione Nazionale della Pastorizia - con un peso di 10-15 chili” che hanno “caratteristiche organolettiche apprezzate dal consumatore”. Sulle tavole della terra apuana, soprattutto nel periodo delle feste, non è raro trovare il cosciotto o le spallette d'agnello massese **al forno con le patate arrosto**, ma anche

le **costolette alla brace**, al tegame o impanate e fritte, accompagnate da zucchine e carciofi fritti. Tali piatti hanno sapori che **vengono esaltati da vini rossi di buona struttura**. Si accompagnano bene, per restare nel territorio apuano, a un Candia dei Colli Apuani a base di Vermentino nero, ma anche a vini rossi di altre regioni italiane. Se ne potrebbero citare molti, tutti di buona struttura, perché, come insegnano i sommelier, non esiste un solo vino per un solo piatto. Chi ama le ricette d'autore del passato può consultare il *Dere coquinaria* di **Marco Gavio Apicio** per poter cucinare per i familiari o gli ospiti un **agnello con le prugne** da leccarsi i baffi. E dopo aver mangiato l'agnello? Possiamo sempre fare riferimento alla pecora massese che fornisce un latte col quale vengono prodotti **formaggio pecorino**, consumato fresco o dopo una breve stagionatura, molto richiesto dal mercato, e **ricotta** di buona qualità.





Arrosti, umidi e bolliti nella tradizione siciliana

di Letizia Pace

Accademica di Agrigento

Preparazioni della cucina popolare e della memoria.

Parlare di arrosti, umidi e bolliti in Sicilia significa addentrarsi nel cuore della cucina popolare, ma anche nella memoria profonda di un popolo che ha fatto della frugalità una forma d'arte e della lentezza una virtù. **La cucina siciliana è la più teatrale d'Italia**, scriveva lo storico **Gaetano Basile**, e non possiamo che dargli ragione. Perché **ogni piatto racconta una storia** e i bolliti e gli umidi sono storie che iniziano la mattina presto, nelle case delle nonne e nei mercati rionali. Ogni tecnica di cottura racconta la storia della terra, delle stagioni, della famiglia.

Arrosti per festeggiare

In un'epoca in cui tutto è veloce, la cucina tradizionale ci insegna a rallentare, a rispettare i tempi del fuoco e del gusto. E ci ricorda che, a volte, è proprio **nella semplicità che si nasconde la vera ricchezza**. In Sicilia **dire facemmu l'arrustu** non significa solo cucinare carne alla brace. È un invito, **una promessa di condivisione**. È un modo di dire "oggi stiamo insieme".

Come scriveva **Gesualdo Bufalino**, "la cucina è l'arte di trasformare, con amore, il cibo in memoria". E cosa c'è di più memorabile di un arrosto in campagna, con il profumo del rosmarino nell'aria e il crepitio del fuoco acceso.

La parola "arrosto", in Sicilia, si traduce spesso in **salsiccia, costate, spiedini di carne arrostiti alla brace**. Ma ciò che **rende unico l'arrosto siciliano è il contesto**. Un rito antico, contadino, tramandato di generazione in generazione. Il carbone si



accende piano, i bambini corrono intorno al fuoco, le donne preparano il **pane cunzatu** e gli uomini si occupano della cottura.

Umidi per nutrire l'anima

Il termine "umido" in Sicilia richiama piatti che **parlano di casa e di tradizione contadina**. Si tratta di **stufati cotti lentamente in casseruola** con sughi ricchi a base di pomodoro, cipolla, aglio e spezie. Uno degli esempi più celebri è il **coniglio all'agrodolce**, dove la carne viene stufata con cipolla, aceto, zucchero e talvolta uvetta e pinoli. Un piatto che racchiude tutta la filosofia del gusto siciliano. Il contrasto armonico tra dolce e salato, tra acidità e sapore pieno...

Anche il **falsomagro, o bruciuluni, un grande involtino** di carne ripieno di uova, formaggio, salumi e pane, cotto lentamente in salsa, è un capolavoro della cucina in umido.

Una specialità in Sicilia è l'**arrosto umido, un compromesso tra ricchezza e povertà**. Non è un vero arrosto e non è neanche uno stufato nel senso continentale del termine. Nell'isola, è una preparazione in tegame, poi affogata in vino, salsa o brodo e lasciata cuocere a fuoco lento, "**chiusu chiusu**", come

si dice nei paesi. **Uno dei più noti è il manzo nfurnatu** o la carne a spezzatino con patate, o con piselli, cotta lentamente con cipolla e un filo di concentrato di pomodoro. In certe zone, l'umido è una carne di capra o pecora, il famoso capretto in umido. Il gastronomo **Piero Correnti**, nel libro sulla cucina della Sicilia, scriveva "l'umido siciliano è la lenta celebrazione della carne, **il tempo è l'ingrediente segreto**".

Bolliti per riscaldare il cuore

Il bollito, cibo povero, ma dal sapore ricco, in Sicilia è **un piatto di recupero**, dove tutto si cuoce nel brodo: osso, carne, nervo, cartilagine. **A Palermo** si parla di carni bollite che finiscono nel famoso **brodo cu i taddarita** (con le tagliatelle) o nella minestra del giovedì, piatto che unisce carne, verdure e legumi. In alcune aree, il brodo di gallina era l'unico lusso domenicale: una gallina vecchia, bollita per ore che dava sapore a tutto il pranzo. **Leonardo Sciascia affermava:** "il vero lusso contadino era un brodo fatto bene. Perché **il gusto nasce dalla necessità non dall'abbondanza**".

In Sicilia, i bolliti e gli arrosti umidi sono **anche cibo cerimoniale**, si preparano in occasione di particolari feste: per esempio, **il brodo della vigilia dei morti** è un esempio emblematico, un pasto semplice, ma rituale, che collega vivi e defunti attraverso il cibo caldo, umile, ma profondamente sacrale.

Questi piatti oggi rischiano di scomparire perché richiedono tempo, attenzione, rispetto per le materie prime. Tuttavia, recuperare tali ricette non è solo un atto gastronomico, è **un gesto di memoria e d'identità**. Come scrive **Andrea Camilleri** "in Sicilia il cibo non si mangia soltanto, si racconta". E in queste preparazioni rivivono i gesti, le parole e i silenzi delle nostre madri e dei nostri nonni.



Mele, delizie del palato o frutti proibiti?

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma EUR-Ostiense

*Miti, leggende
e storie vere.*

Il frutto che ha viaggiato nella storia insieme all'uomo è sicuramente la mela. Esiste un profondo legame tra il frutto del melo e la storia dell'umanità, ravvisabile in innumerevoli miti, leggende, simbologie e racconti. Dalla mela del peccato nel **Giardino dell'Eden** al pomo della discordia che scatenò la **guerra di Troia**, dalla fiaba di **Biancaneve** alla leggenda di **Guglielmo Tell**, dalla mela di **Newton** a quella avvelenata di **Alan Turing**, la mela è un simbolo che **rappresenta amore, fecondità, conoscenza, inganno, morte.**

*Il famoso mito biblico
del frutto proibito*

Tutto ebbe inizio con un frutto, la mela per alcuni, il fico per altri, il frutto del peccato. La causa della rottura dell'idillio tra l'Uomo e Dio viene attribuita a **un alimento, simbolo della conoscenza, dell'immortalità, del piacere, ma anche della fragilità della razza umana.**

Nel racconto biblico la mela di Eva non compare, ma i pittori devono rappresen-





tare i fatti della Bibbia e dare corporeità al frutto dell'albero della conoscenza. Per **questo molte e diverse sono le raffigurazioni del frutto proibito**. Nei paesi orientali prevale l'immagine dei datteri, mentre in occidente domina l'immagine di una mela.

Tra le innumerevoli **opere pittoriche** raffiguranti la cacciata di Adamo ed Eva dal Paradiso Terrestre, ricordiamo **le due famose tavole di Albrecht Dürer "Adamo" ed "Eva"**, con le fronde e il frutto del "melo", *malum* in latino, che significa però anche "male", e ciò spiegherebbe l'equivoco sulla mela di Eva. Sono conservate al Museo del Prado di Madrid.

Il pomo della discordia

Nella mitologia greca, **Afrodite riceve una mela d'oro con la scritta "alla più bella"**, dando origine a una disputa tra dee che porterà alla guerra di Troia. Si tratta del "pomo della discordia". Eris, dea della discordia, fu esclusa dal banchetto nuziale di Peleo e Teti. Furibonda, per vendicarsi dell'affronto, lanciò una mela d'oro sul tavolo del banchetto. Sulla mela era incisa la scritta "alla più bella". Fra le divine convitate, tre dee la pretesero: Era,

Athena e Afrodite. Le dee si rivolsero a Zeus per risolvere la disputa, ma lui evitò l'ingrato compito e stabilì che questa decisione spettasse all'uomo più bello, cioè Paride, principe di Troia. Ogni dea allora promise al giovane una ricompensa in cambio della mela: Athena gli avrebbe donato la sapienza e l'intelligenza, Era lo avrebbe reso ricco, potente e glorioso, Afrodite gli offrì l'amore, promettendogli in sposa la donna più bella, Elena. Paride favorì quest'ultima, scatenando l'ira delle altre due. **La dea dell'amore aiutò quindi Paride a rapire Elena**, moglie del re di Sparta Menelao, **scatenando così la guerra di Troia**.

Nell'antica Grecia la mela era consacrata ad Afrodite e usata in rituali per scegliere il compagno di banchetto e come simbolo di amore, fecondità e sensualità. Ma ricordiamo anche **Ercole, che conquistò le mele d'oro del Giardino delle Esperidi, simbolo di immortalità**. **Nel Simposio di Platone troviamo una delle storie più suggestive**, che meglio rappresentano il simbolismo della mela. Qui **Aristofane** spiega in cosa consiste l'amore. All'inizio ciascuno costituiva un intero, non esisteva la distinzione uomo-donna, l'individuo era perfetto, era felice e bastava a sé stesso, con quattro gambe, quattro braccia e due volti, quin-

di riusciva ad avere una panoramica visiva a 360 gradi. Un giorno, Zeus, che era geloso di tale perfezione, tagliò a metà la mela perfetta e così dall'androgino derivarono maschi e femmine. **Da quel giorno l'uomo iniziò a cercare disperatamente la sua metà**, perché senza di lei egli si sentiva incompleto e infelice.

Dalle leggende alla Apple

Per i Celti, Avalon era l'isola delle mele, un luogo mitico di immortalità e guarigione, dove re **Artù** si recò.

Nella mitologia scandinava, **la dea Iduna custodiva mele d'oro** che donavano l'immortalità agli dei, impedendo loro di invecchiare.

La strega cattiva usò una mela avvelenata per far precipitare **Biancaneve in un sonno profondo**, rendendola un simbolo di inganno e pericolo.

La leggenda narra che la caduta di una mela da un albero finì sulla testa di Isaac Newton, ispirando la sua teoria sulla forza di gravità.

La storia di Guglielmo Tell, costretto a scoccare una freccia contro una mela posta sulla testa del figlio, lo rese un eroe nazionale svizzero e simbolo di coraggio.



La “mela dell’Impero”, il globo tenuto dal Kaiser durante l’incoronazione, simboleggiava la conoscenza del mondo. La mela è un **motivo ricorrente nelle opere del pittore Magritte**, significando conoscenza, mistero e tentazione.

La mela morsicata è il logo della Apple, e rappresenta in questo caso la modernità e l’innovazione. Nell’immaginario collettivo è collegata ad **Alan Turing**, padre dell’informatica, famoso per aver decrittato, durante la Seconda guerra mondiale, i codici della famigerata macchina *Enigma*. La tragica storia di Turing, che si suicidò nel 1954 avvelenandosi con il cianuro, nel 2014 è diventata un film, diretto da **Morten Tyldum**, *The imitation game*, tratto dal libro di **Andrew Hodges** *Alan Turing: The Enigma*. Vicino al corpo senza vita di Turing fu trovata una mela morsicata. Tale coincidenza ha dato origine alla leggenda che il logo di Apple fosse un omaggio a Turing, smentita dal designer del logo, **Rob Janoff**, che voleva solo rendere la mela più riconoscibile, distinguendola da un altro frutto simile come un pomodoro.

“La Grande Mela” è un soprannome per la città di New York che ha origine negli anni Venti, diffuso dal cronista sportivo **John J. Fitz Gerald** e ripreso dalla comunità jazz e dai musicisti come simbolo di successo e opportunità. L’espres-

sione fu promossa a livello globale negli anni Settanta da una campagna pubblicitaria, consolidandosi come icona mondiale della città.

Divertiamoci in cucina con le mele

La ricetta è un omaggio alla mela limoncella, antica cultivar diffusa in zone collinari e montane dell’Italia meridionale, soprattutto **Molise, Abruzzo e Campa-**

nia. Il sapore è delizioso, **deve il suo nome all’acidità del gusto**, accompagnata da dolcezza, profumo e croccantezza. Sono **mele piccole e gialle**, cosparse di puntini neri, di forma allungata. Non diventano mai farinose, col tempo raggrinziscono, il sapore si concentra e risultano ancor più buone. Vanno conservate in luogo fresco e aerato, così durano anche un paio di mesi.

La proposta è un **ciambellone con mele limoncelle**, limoni e semi di papavero, una ricetta *light*, semplicissima e molto rustica.

CIAMBELLONE CON MELE LIMONCELLE

Ingredienti: 400 g di farina integrale, debole (adatta per biscotti, ciambelloni e crostate), 200 g di miele millefiori, 4 uova medie, 170 g di yogurt bianco magro e non zuccherato, 75 g di semi di papavero, 80 g di olio extravergine di oliva, 2 limoni piuttosto grandi e con buccia edibile, 800 g di mele limoncelle (sostituibili con renette, o golden delicious), 15 g di lievito istantaneo per dolci, 6 g di sale, 1 cucchiaino raso di cannella in polvere.

Preparazione: mondare le mele, tagliarle a piccoli spicchi e irrorarle col succo dei limoni. Mescolare bene con le fruste le uova, lo yogurt, il miele, l’olio e la buccia grattugiata dei limoni. Mescolare e setacciare le polveri (farina, semi di papavero, sale, lievito e cannella), poi unirle al composto montato, lavorando pochissimo. Alla fine unire le mele col loro liquido e dare l’ultima mescolata. Ungere e infarinare uno stampo da ciambellone, versarvi il composto, infornare a 180° per 45-50 minuti. Per verificare la cottura, infilare uno stecchino: se esce asciutto il dolce è pronto. Capovolgere il dolce sul piatto di servizio e attendere che sia tiepido prima di gustarlo.



La lubjanska goriziana

di Roberto Zottar

Delegato onorario di Gorizia

Una cotoletta con nomi di città diverse al variare della ricetta.

Che alcuni *gastronomi* richi amino nomi di città o di stati diversi è un dato noto nella lingua della gastronomia. Basti pensare ad *hamburger* e *svizzera*. E così anche la *cotoletta*, cioè una fettina di carne impanata, assume curiosamente nomi diversi di città al variare della ricetta.

In Italia, indubbiamente, la più nota è la milanese, esclusivamente costoletta di vitello che utilizza la parte centrale del carré con l'osso, chiamato anche "manubrio", impanata in uova e pangrattato e cotta nel burro chiarificato.

La cotoletta alla torinese prevede che la panatura non sia fatta con il solito pangrattato, bensì **con grissini stirati**, rigo-

rosamente locali, sbriciolati finemente per ottenere una crosta dorata, fragrante e dal sapore inconfondibile.

La cotoletta impanata è chiamata **bolonese** o anche "**alla petroniana**" (in omaggio a San Petronio, patrono di Bologna) se, dopo essere stata fritta nel burro, è anche ricoperta da prosciutto crudo e scaglie di parmigiano, cotta poi in padella o al forno con poco brodo caldo e, volendo concederci un lusso, anche con due scaglie di tartufo sopra. Secondo la ricetta depositata dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia, viene usato lo scannello o sottonoce di vitello e, prima di essere impanata, si condisce con sale, pepe e succo di limone.

È **palermitana** se passata solo nel pane e prezzemolo e poi cotta alla piastra anziché essere fritta in un grasso. **A Messina**, invece, usano panare la fettina di vitello passandola dentro le uova sbattute e poi in un pangrattato condito con formaggio grattugiato, grana o pecorino, prezzemolo e aglio. **A Catania**, fanno

marinare la carne in una emulsione di olio d'oliva e aceto prima di impanarla, per conferirle un gusto caratteristico.

In giro per l'Europa

Senza entrare nella difficile diatriba su quale sia stata la prima cotoletta ad apparire nei menu, c'è poi **la viennese**, ossia la *Wiener Schnitzler*, che è senz'osso, di vitello o di maiale, presa da tagli come la noce o la fesa. Deve essere ben battuta in modo che sia **larga e sottilissima**, impanata con farina, uova e pangrattato. Le trattorie viennesi la friggevano nello strutto, ma oggi si usano sia burro, sia olio. È sempre ben battuta e talvolta è così grande che è chiamata "orecchio di elefante". Oltre che in Austria e nella Venezia Giulia, si può gustare anche in tutta la Baviera.

In Austria ci sono anche le **cotolette alla parigina**, *Pariserschnitzel*, semplicemente passate in farina e uova sbattute, senza l'uso del pangrattato.

Le cotolette alla Kiev sono realizzate **con petto di pollo** battuto e arroto lato e farcito con il burro aromatizzato prima di essere impanato a fritto.

Le versioni con formaggio e prosciutto

Ci sono poi le cotolette farcite di formaggio e prosciutto. Se realizzate con il pollo sono il cosiddetto **cordon bleu**, piatto che però non è francese come potrebbe sembrare dal nome, ma pare sia nato a



Briga, nel **Canton Vallese svizzero**. Inoltre troviamo anche la **cotoletta valdostana**, che si differenzia dalla ricetta svizzera per l'uso sia di fettine di vitello sia dell'eccellenza locale: **la fontina Dop**.

A Gorizia, una cotoletta chiamata **ljubljska o lubjanska**, ossia cotoletta della città di Lubiana. Si tratta di un **cordon bleu** realizzato con **due grandi fettine di vitello o di lonza di maiale** che sono farcite con prosciutto cotto e formaggio, successivamente infarinate, passate nell'uovo sbattuto, impanate e fritte. Una leggenda la fa nascere a Capodistria, e non a Lubiana, in onore della visita del principe **Ferdinando d'Asburgo**, ma in realtà è un piatto abbastanza recente, apparso in testi di cucina solo dopo il 1949 e probabilmente è una rivisitazione locale della popolare *Wiener schnitzel*.

Oggi la *lubjanska* è una ricetta della cucina tipica locale di **Gorizia e Trieste**, condivisa con la Slovenia e la provincia di Vas in Ungheria. Recentemente, alla luce forse di principi salutistici, molte trattorie servono la *lubjanska* anche in versione alla **griglia**, non fritta.

In Croazia troviamo la **Zagrebačka**, di fatto la *lubjanska* di Zagabria, realizzata, però, con **prosciutto crudo** al posto del cotto. Questa cotoletta, **in Serbia**, è invece nota come **Karađorđeva šnicla** e presenta la caratteristica di essere **arrotolata** prima di essere impanata.

La ricetta della lubjanska di maiale

Per realizzare a casa una *lubjanska* di maiale, battere leggermente una fettina larga di lonza, salarla e peparla. Porvi sopra una fettina di prosciutto cotto e una di formaggio montasio o altro che possa fondere. Si copre con un'altra fettina di lonza sigillando bene i bordi. Si passa nella farina, nell'uovo sbattuto e per ultimo nel pangrattato. Friggerla in abbondante olio di semi, facendola dorare da entrambi i lati per il tempo necessario affinché risulti croccante. Scolarla su carta assorbente e servirla con un'insalata, patate *in tecia* o con i *chifei* di pa-



tate fritti, e magari accompagnandola con uno spicchio di limone, un cucchiaino

di salsa tartara e uno di *ajvar*, la salsa di peperoni dolci slovena.



Antico e prezioso zafferano

di **Andrea Giacometti**

Accademico di Gubbio

*Una spezia poliedrica
utilizzata in cucina e in
farmacopea.*

La storia dello zafferano parte da lontano. Le origini della spezia sono di certo orientali, in particolar modo legate agli altipiani dell'Iran. Quasi sicuramente lo zafferano è arrivato in Europa e nel Mediterraneo portato dai Fenici, intorno al 2000 a.C. **La prima attestazione di fiori di zafferano commestibile (*crocus sativus*) in Europa si trova in un affresco parietale ritrovato a Creta e risalente al XVII secolo a.C.**

*Le proprietà della spezia
più preziosa al mondo*

Lo zafferano da sempre è la spezia più preziosa al mondo. Tre erano **gli usi principali riservati dagli antichi** agli stimmi

di zafferano: **nei sacrifici, come cibo degli dei celesti; nelle attività tessili**, come colorante naturale per le vesti di sacerdoti e re, con il suo inconfondibile colore oro rosso; e infine **in medicina**, come erba medicinale. E da 4000 anni, in Europa, lo zafferano è usato come farmaco, come integratore alimentare, come rimedio naturale. Solo occasionalmente, e per lo più **a partire dal 1600, in Europa lo zafferano è stato utilizzato in cucina.**

Quali sono le proprietà della spezia più cara al mondo? Gli antichi (Egizi, Fenici, Greci, Romani) utilizzavano lo zafferano **come rimedio contro tutti i malesseri connessi alla zona addominale**. Esso, infatti, riequilibra la diuresi e la digestione perché è **antinfiammatorio e disinfettante** delle vie urinarie e dell'intesti-





no, è rilassante e calmante, è dimagrante. Gli antichi (il caso più noto è quello di **Cleopatra**) lo utilizzavano in cosmesi come antirughe e sbiancante per la pelle e anche oggi è considerato **il più potente e importante antirughe al mondo**.

In farmacologia lo zafferano è componente, fra gli altri, di medicinali antitumorali, grazie alle sue proprietà antiossidanti; e, in oculistica, è utilizzato per curare la maculopatia, o viene impiegato negli integratori alimentari.

Esso ha **tutte le sue proprietà concentrate negli stimmi rossi**, che si ricavano dai fiori e si essiccano per fissarne la crocina, la picocrocina e il safranale. Per ottenere effetti benefici dallo zafferano, tuttavia, **è necessario reidratarlo perché è una spezia essiccata**. Bisogna lasciare gli stimmi per almeno tre ore in acqua calda o nel latte caldo (in genere si consigliano 250/300 ml a 60/70 °C): 10 stimmi per ogni persona o dose. Si utilizza, poi, l'acqua di scolo (o il latte), che avrà assunto il tipico colore ambrato o dorato. Per esempio, se si beve un bicchiere di acqua di scolo di zafferano **un'ora prima dei pasti, si avrà l'effetto di ridurre l'appetito** e la sensazione di fame, di riequilibrare la diuresi e la digestione, curare l'amenorrea o la dismenorrea, attenuare i bruciori gastrici o intestinali. Quindi, **mangiando piatti allo zafferano si impreziosisce la cucina, ma si migliora anche la salute del corpo**.

La qualità è garantita solo nella versione in stimmi

Ai giorni nostri lo zafferano è **importato in Italia per lo più dall'Iran** ed è venduto prevalentemente nella versione in polvere. Tuttavia, la qualità la troverete garantita solo nella versione in stimmi. Infatti, se non si conoscono il fornitore e la sua serietà, è facile capire come si possa ridurre in polvere e mescolare le parti bianca, gialla e arancione dello stigma, mentre **le proprietà sono concentrate soltanto nella parte rossa**. Ecco perché è meglio acquistare direttamente lo zafferano in stimmi (di qualunque provenienza, ma meglio se italiano) e poi ridurlo in polvere a casa con un semplice pestello. L'Italia produce pochi quintali di zafferano, soprattutto in Abruzzo, Sardegna e Umbria, ma ci sono zafferaneti in tutto il Paese, come certificato dall'Associazione dello Zafferano Italiano. **I protocolli di qualità degli zafferani italiani prevedono solo la vendita in stimmi a tre fili uniti, e mai la versione in polvere**.

L'uso in cucina

Lo zafferano è una spezia poliedrica e, grazie al suo sapore delicato, **si concilia con piatti dolci o salati**, e si può combi-

nare con una serie infinita di altri ingredienti. Tutti noi conosciamo il risotto allo zafferano. In realtà questo è un piatto che ha pochi anni di storia, rispetto ai 4000 anni della spezia, ed è soltanto una delle tante pietanze che si possono cucinare con tale ingrediente.

Con lo zafferano si possono cucinare **risotti, piatti di pasta, o di carne** (spezzatino di pollo, di maiale o di vitello), piatti di pesce, crostacei e molluschi (gamberi, aragoste, spigole o tonno, cozze, vongole o polpi), **dolci** (crema pasticciera o chantilly, gelato, cioccolato), tisane, **marmellate, liquori**, formaggi, salumi. Insomma, c'è solo l'imbarazzo della scelta. E noi italiani, che siamo campioni di fantasia culinaria, non dobbiamo far altro che conoscere e provare **i suoi infiniti possibili utilizzi**.

Purtroppo lo zafferano sconta l'equivoco di essere considerato la spezia più costosa al mondo. **In Italia, quello in stimmi di "Prima Categoria Certificata" costa decine di migliaia di euro al chilogrammo**, fino a 45.000 euro, dovuto al fatto che servono tanto tempo e tanto lavoro per produrlo e sussistono tanti rischi di perdere il raccolto giorno per giorno. Tuttavia, quasi nessuno sa che **con un grammo si possono preparare da 40 a 60 dosi**. Per cui una dose costa al consumatore pochi centesimi. E, se pensiamo anche alle sue proprietà, il suo sapore unico ci costa poco o niente. Curarsi mangiando è bello!



Lo “zio” Aimo e l’aimosofia, non solo a tavola

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Il ricordo di un grande maestro della cucina e dell'arte di vivere.

Aimo Moroni è stato un protagonista della storia culinaria, non solo milanese, del secondo Novecento. Una vicenda umana e professionale, iniziata dal risorgere dopo le distruzioni del secondo conflitto, passando per il boom economico per poi affacciarsi alla modernità del terzo millennio, che sarebbe molto piaciuta alle ispirazioni di **Vittorio De Sica** o **Ermanno Olmi**.

Chi scrive ha avuto la fortuna di conoscerlo anche oltre il semplice rapporto tra tavolo e cucina, con chiacchierate a ruota libera che sono state il miglior dessert nei dopo cena, umano e culturale, nel dare lievito a un rapporto di cui gli

saremo sempre riconoscenti, **tanto che, per noi, Aimo Moroni era “lo zio Aimo”**. È venuto a mancare serenamente, novantunenne, circondato dall'affetto dei suoi cari, ai primi di ottobre. **Su di lui vi è una vasta antologia di memorie e racconti**, come giustamente meritato, ma **qui desideriamo darne un ritratto che aiuti ancor meglio a inquadrarne l'aspetto umano**, quel lievito che ne ha accompagnato una sensibilità e un talento che applicava quotidianamente per trasmettere la sua passione per la vita, e quindi per la cucina, a chi varcava la soglia de “Il luogo di Aimo e Nadia” perché, **accanto a lui, c'è sempre stata la sua compagna di vita e di lavoro, Nadia Giuntoli**, coniugata Moroni.

Fondamentale una sorta di libro confessione curato dalla figlia Stefania, uscito nel 2007, Aimo e Nadia, le squisitezze del cibo e dell'anima, sintesi ideale di quanto andremo a descrivere.

Tenacia, talento, genialità

Prima di iniziare questa sorta di ritratto biografico e di filosofia culinaria applicata, non può mancare **la citazione che gli ha dedicato l'amica di famiglia Erika Carretta** al momento del saluto finale il 9 ottobre: **“la sua è una storia lunga e appassionante, fatta di grande tenacia, talento, la genialità di far emergere la sostanza della materia che maneggiava**. Aveva la capacità di riconoscere l'essenza e trovare il modo di farla spiccare, componendo una relazione unica tra gli elementi”.

È ora di riavvolgere la pellicola. **Aimo Moroni viene al mondo nella pistoiese Pescia nel 1934. Papà Armando** carabinieri, **mamma Nunzia** dedita alla famiglia, **con un talento particolare per la cucina**, da cui sapeva trarre il meglio, con impegno e fantasia, in base a quanto le magre risorse a disposizione permettevano di avere in dispensa. **Un imprinting fondamentale, per il piccolo Aimo**, cresciuto al suo fianco apprendendone i segreti con l'occhio curioso e il palato conseguente. **Ma è da qui che ha imparato ad apprezzare la bontà della semplicità**, quella del pollo di cortile, delle verdure dell'orto. **Divenuto poi Aimo Moroni nel gran Milan**, si divertiva a coinvolgere i palati fidelizzati con vari racconti, tra cui celebre quello della **frittata di mamma Nunzia**. “Le uova erano buonissime, ma le mangiavamo tutti i giorni”, ecco allora che, con le erbette dell'orto, scatta la variante creativa, “venivano saltate prima in padella e poi nell'uovo crudo sbattuto”, poi il tutto amalgamato nella padella nera di ferro, “quella che dà i migliori risultati”. *Sembra facile* poteva dire l'omino della Bialetti, ma era il segre-



Giancarlo Saran e Aimo Moroni (a destra)

to “per cercare di creare qualcosa dalla povertà degli ingredienti a disposizione”, quando l’ingrediente fondamentale risultavano quindi essere il pensiero e l’ispirazione. E qui scende in campo Maestro Aimo, già allievo di mamma Nunzia. **“L’idea di esaltare la materia prima povera è anche una sfida, una scommessa, con me stesso e con un mondo che vede nella ricchezza e nel costo la base del cibo buono”.** Siamo in pieno *boom* economico, con l’imporsi di nuove tendenze, dalla *nouvelle cuisine* alle molecolarità assortite, ma **Aimo rimane coerente ai suoi valori:** “io invece **ho sempre voluto dimostrare che, con professionalità e fantasia, riesco a creare piatti che danno emozioni alle persone**”, e che saranno una delle calamite fidelizzanti dei futuri ritorni in via Montecuccoli. La guerra è appena terminata, **dalle colline pistoiesi il dodicenne Aimo prende la via della speranza, che lo porta a Milano**, dove lo zio paterno **Silvio** ha un piccolo chiosco da asporto. Aimo gira in bicicletta a vendere caldarroste. Dopo qualche mese, l’esordio ai fornelli di una trattoria dove apprende i primi rudimenti del sogno di sempre, fare il cuoco, ma dove anche tocca con mano una quotidianità, dietro i fornelli, dove non tutto riluce e che lui, appena potrà mettersi in proprio, non riprodurrà mai.

La curiosità di approfondire la storia dei prodotti utilizzati

Nel 1955, a ventun anni, il suo primo locale. Mamma Nunzia lo raggiunge da Pescia e lo aiuta ai fornelli. Chiama con sé la giovane Nadia, figlia di amici di famiglia, anche lei con mamma abile cuoca presso varie cucine della borghesia locale. **Dalla tavola della futura suocera Aimo conserverà l’imprinting di un altro piatto** che poi, debitamente rielaborato, porterà ai suoi amici e clienti, ossia una **gallina bollita** di cui i pezzi forti non sono scontati petti o cosciotti, ma **intriganti creste e bargigli**, debitamente rielaborati, e che dire della pelle bella croccante, una delle tentazioni più stuzzicanti da



addentare al volo. **Da queste basi la spasmodica ricerca della materia prima**, senza preclusioni di sorta, una sorta di Goethe culinario che andava ad “annusare” direttamente al mercato dell’alba (dopo aver fatto notte fonda a fine servizio) quanto la stagione offriva, via via, con lo scorrere del calendario. **“La cucina non è una formula”**, una ricetta codificata a prescindere, **“ma un mondo molto ricco” dove bisogna sempre cercare il cuore da cui partire**, frutto delle proprie sensibilità, tecnica, esperienze. “Non è facile spiegare cosa provo quando tocco una carne o vedo un prodotto”, anche perché **“quando viene l’idea di fare un piatto è qualcosa che nasce dentro di me”.** Nel suo libro confessione, Aimo non ha remore a dire che lui i libri di cucina non li legge, nella sezione ricettari, mentre invece è **curioso di approfondire quelle storie, tradizioni, costumi, che intuisce dalla conoscenza dei prodotti**, soprattutto quelli provenienti da altre regioni della sua amata Italia. Una citazione: la **zuppa pavese**, un mix di brodo di carne, pane, formaggio e uova. Leggenda vuole che abbia origini rinascimentali, quando le truppe di **Carlo V**, re di Spagna, devastavano le campagne pavesi con il re di Francia, **Francesco I** che, vagando di villaggio in villaggio, trovò accoglienza in una umile famiglia dove la donna di casa gli preparò quanto aveva nella dispensa. Talmente conquistato da questa zuppa fatta al volo, tra necessità e fantasia, che una volta tornato alla reggia di Versailles la replicò con degna cornice di vasellame di argento e maiolica. **La versione di Aimo è più terra terra**, frutto di memorie di famiglia giunte a lui aggirandosi curioso tra i mercati. Nelle campagne, sino a metà del Novecento, “era fatta con le ossa che il contadino scambiava con le uova. **Andava dal macellaio e prendeva ‘venti-**

cinque uova di ossa’, cioè di ossa con qualcosa di attaccato, ma poco, quel tanto per fare il brodo”. Anche perché “di uova ce n’erano tante, perché tutti i contadini avevano le galline”. Mentre invece non tutti potevano permettersi di allevare i vitelli.

Trasformare le materie senza tradirle

A proposito di copia-incolla di ricettari diversi, **Aimo era orgoglioso del fatto che, con la sua Nadia, “non abbiamo mai fatto un piatto che fosse un classico tradizionale”**, tanto è vero che **il loro bollito misto non veniva abbinato alla classica salsa verde, ma a una intrigante di capperi e peperoncino**. Un fuori onda della tecnica e creatività di “Zio Aimo” la sua **zuppa etrusca**, che “non era una citazione della ribollita”, tanto che non usava i classici cavolo nero e cappuccio, ma un minestrone di verdure e legumi con una serie di inediti, dai semi di finocchio al farro, così come gli allora sconosciuti, per i milanesi, fagioli di Sorana e zolfino. **Le storie da raccontare sarebbero millanta altre, ma la sintesi migliore**, nel chiudere questo piccolo ritratto del grande Aimo, ce lo fornisce ancora una volta Erika Carretta: **“un altro aspetto indimenticabile e specifico di Aimo è la sua capacità di essere affabulatore, di condire i suoi piatti”** con un tocco originale di storie e aneddoti, **“tanto da aprire un mondo che, accanto al piatto, offriva un’esperienza indimenticabile**, frutto di conoscenza e quella sapienza unica di trasformare le materie senza tradirle”. E per chi ha avuto la fortuna e il piacere di conoscere lo “Zio Aimo” non serve aggiungere altro.



Dove andare a mangiare?

Mi affido ai social

di Ela Pisacane

Accademica di Napoli

L'influenza dei social media sul rapporto tra consumatori e ristoranti.

Le modalità con cui scegliamo i ristoranti sono cambiate nel corso degli ultimi anni. In particolare, secondo **una recente indagine di "OpenTable"** (un servizio via internet di prenotazione per ristoranti in tempo reale, fondato da **Chuck Templeton** a San Francisco nel 1998, dove le prenotazioni sono gratuite per l'utente finale), emerge che, benché il passaparola e i consigli di amici,

collegli e famigliari rimangano ancora la fonte primaria di ispirazione, gli italiani seguono sempre di più i *social media* per la ricerca e la prenotazione di un ristorante. Ciò indica che **il rapporto tra gli italiani e il web sta diventando sempre più stretto.**

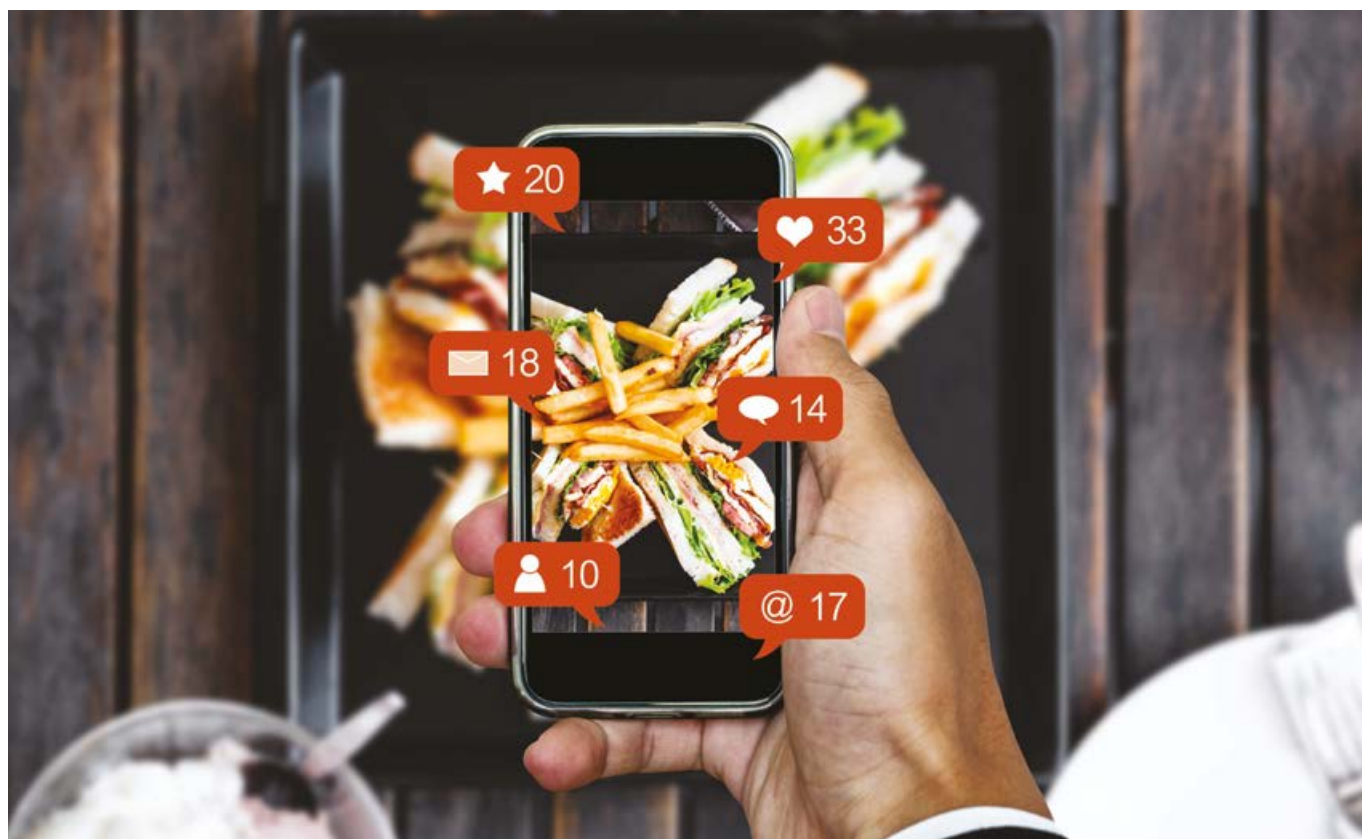
Un numero crescente di persone si affida alla rete per scegliere il ristorante dove trascorrere una piacevole serata con gli amici e nei momenti che contano, mangiando bene, in un ambiente piacevole e confortevole. **Quasi la metà degli italiani considera le recensioni sui social uno strumento guida**, che semplifica la ricerca del ristorante. Le *app* consentono le prenotazioni, la consultazione del menu e persino il pagamento digitale del con-

to, venendo incontro alle esigenze in continua evoluzione di una platea di consumatori sempre più variegata.

I *social* sono un canale che le donne sembrano preferire più degli uomini e quello più apprezzato da loro sembra essere Facebook, mentre gli uomini preferirebbero Instagram.

Avventori 2.0

Esistono numerosissime piattaforme per la scelta e la prenotazione di ristoranti, le più conosciute e usate sono TripAdvisor, The Fork, TikTok e naturalmente OpenTable.



Le app collegano le persone con milioni di ristoranti in tutto il mondo. Gli utenti possono cercare locali per data, orario e località, filtrare per tipo di cucina o prezzo, consultare il menu digitale, le recensioni degli altri consumatori e prenotare direttamente tramite il sito web o l'app.

I ristoranti, dal loro canto, utilizzano le app per gestire le prenotazioni, le liste d'attesa e le disponibilità dei tavoli e acquisiscono visibilità e nuovi clienti.

La reputazione che i ristoranti acquistano sui social è diventata ormai qualcosa di cui si deve assolutamente tenere conto e risulta quindi **fondamentale per i ristoratori accettare in pieno la rivoluzione digitale per raggiungere anche i nuovi "avventori 2.0"**. Chi sono tali avventori? Essi sono consumatori più informati e più proattivi, con un ampio accesso alle informazioni e una maggiore capacità di scelta, che interagiscono frequentemente online utilizzando i social media per ricercare nuovi ristoranti, confrontare offerte, condividere esperienze, scrivere recensioni e intrecciare nuovi rapporti. **Essi hanno aspettative elevate, desiderano esperienze personalizzate e, non essendo più consumatori passivi, possono influenzare la reputazione di un ristorante** attraverso le loro recensioni e il passaparola online.

In questo nuovo scenario l'importanza della reputazione online dei ristoranti è diventata ormai imprescindibile ed è quindi fondamentale, da parte dei ristoranti, avere recensioni positive e foto, soprattutto se postate da una persona nota, che possono diventare "virali" e influenzare le persone a scegliere un ristorante anziché un altro.

È indispensabile, quindi, **un approccio di marketing innovativo per i ristoranti**, che tenga conto della rivoluzione digitale per poter raggiungere i nuovi "avventori 2.0". In parole semplici, sta cambiando l'insieme di strategie e attività che un ristorante usa per comprendere i bisogni e i desideri dei clienti, per creare prodotti o servizi che li soddisfino, per acquisirne di nuovi. Si tratta di un processo completo che parte **dall'ascolto della voce della rete per costruire**



una relazione di valore con il cliente, garantendo la crescita e il successo duraturo del nome del ristorante.

Un esempio di *marketing* innovativo sono i **video realizzati spesso dai ristoranti stessi** che offrono ai consumatori foto e video brevi ma d'impatto, che presentano nuove idee culinarie e piatti innovativi o interpretazioni moderne di ricette tradizionali. **Mettono in risalto l'estetica dei piatti e l'atmosfera del locale.**

La "food photography" produce l'"effetto wow!"

L'impiazzamento e l'estetica di un piatto sono diventati importantissimi, tanto da raggiungere livelli di esaspera-

zione estetica che non riguarda più la bontà del cibo, ma la bellezza del piatto in grado di suscitare piacere, **tanto da chiamare ironicamente questo trend "food porn"**!

Un video ben realizzato o una foto ben fatta possono trasformarsi in una potente vetrina, attirando l'attenzione di un vasto pubblico e stimolando l'interesse di potenziali clienti. TikTok è un esempio di piattaforma ideale per i ristoranti che desiderano esporre visivamente l'unicità e la creatività dei loro piatti.

Un piatto, prima di tutto, si mangia con gli occhi, e la "food photography" è diventata rilevante quanto la bontà di una pietanza di un grande chef stellato. Si vuole raggiungere l'"effetto wow"!

L'obiettivo è creare un'esperienza multisensoriale che stupisca il cliente e renda il piatto memorabile.





L'arte della leggerezza

di **Andrea Nicola**

Delegato di Aosta

*L'autoironia
come forma
di sapienza
gastronomica.*

Tra ricerca e misura, la cucina ritrova la sua dimensione più autentica quando abbandona l'ansia da prestazione e riscopre la forza di una maestria silenziosa, nutrita di studio e consapevolezza. In un tempo in cui la cucina sembra smarrire la propria essenza nella rincorsa all'innovazione e nell'eccesso di esposizione, l'autoironia si rivela uno strumento prezioso per restituire profondità e umanità. Coltivare l'arte della leggerezza significa riconoscere il valore dello studio, della discrezione e della misura, **restituendo alla tavola il suo ruolo di linguaggio culturale e relazione condivisa.**

Nell'arte culinaria, **dove la tensione alla perfezione** sembra ormai regola inderogabile, **l'autoironia appare come un ingrediente dimenticato**, un condimento sottile, capace di restituire senso e misura a **un mondo che rischia di prendersi troppo sul serio.**

*La cucina è diventata
palcoscenico mediatico*

Negli ultimi anni la cucina è uscita dal perimetro del focolare e del ristorante per diventare palcoscenico mediatico. Ogni piatto è fotografato, commentato, sezionato; ogni gesto è analizzato, giudicato, replicato. **Il cuoco vive sotto il fuoco incrociato di social impietosi e guide severissime**, spesso più attente alla novità che alla profondità, mentre l'avventore - improvvisatosi critico gastronomico dopo due scatti e un *hashtag* - elabora sentenze



più rapide di una cottura al vapore. In questo clima, **l'atto semplice e culturale del nutrirsi rischia di trasformarsi in una gara di resistenza nervosa.** A tutto ciò si aggiunge, talvolta, una ricerca ostinata e non indispensabile di forme nuove, che, più che rispondere a un'urgenza creativa, finisce per diventare esercizio autoreferenziale. Così la cucina, da linguaggio vivo e spontaneo, rischia di mutarsi in **un codice astratto**, più preoccupato di sorprendere che di nutrire, **più attento a stupire** che a raccontare, a piacere.

Tuttavia, ciò non significa negare il valore dello studio e della ricerca, anzi. Proprio perché **la cucina è cultura viva**, essa cresce attraverso lo studio rigoroso delle tecniche, delle materie prime, delle tradizioni e delle trasformazioni sociali. Solo su questa base solida **l'autoironia può fiorire: perché è figlia della consapevolezza, non dell'improvvisazione**, ed è tanto più feconda quanto più si accompagna alla conoscenza.

La grande cucina - quella che parla del territorio e delle stagioni, delle mani e delle memorie - è fatta di **preparazioni che richiedono maestria silenziosa e non esibita**, di gesti lenti e precisi che non hanno bisogno di clamore per manifestare la

propria sapienza. In esse risiede la forza di un sapere che non cerca l'applauso immediato, ma la profondità del significato; un sapere che non ha timore di mostrarsi semplice, perché nella semplicità trova la sua più alta espressione.

*Il cuoco si libera dall'ansia
da innovazione continua
e il cliente dal ruolo di giudice*

L'autoironia non è leggerezza superficiale, ma **una forma di intelligenza che libera.** Libera il cuoco dal giogo dell'ansia da innovazione continua, permettendogli di tornare al piacere della creazione autentica; libera il cliente dal ruolo di giudice, restituendogli quello più nobile di ospite; libera la cucina stessa dall'equivoco di essere spettacolo, ricordando che è prima di tutto relazione, cultura e identità condivisa.

Forse è tempo di reimparare a guardarsi con indulgenza, di accettare che l'essenza della cucina non risiede nella sorpresa continua, ma nella capacità di un gesto di raccontare un mondo. Di riconoscere che **la maestria non vive nell'eccesso, ma nell'equilibrio.** L'autoironia ci insegna a non temere il giudizio, ma a dialogare con esso; a non inseguire il consenso, ma a coltivare il senso.

Così, tra una salsa curata nel silenzio del laboratorio e un pane impastato con la memoria di chi lo ha preceduto, la cucina ritrova la sua dimensione più vera: quella di un linguaggio umano, profondamente serio proprio perché capace di praticare l'arte della leggerezza.

E, in fondo, tutto ciò ci riporta all'essenza più autentica che **Brillat-Savarin** seppe riassumere con parole tanto semplici quanto definitive: "invitare qualcuno alla propria tavola vuol dire incaricarsi della sua felicità finché resta sotto il nostro tetto".



A tavola insieme

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

*C'è un nesso specifico
tra convivialità
e benessere psicologico.*

Nell'evoluzione frenetica della società odierna, appare ormai quasi un ricordo il rituale pranzo in famiglia, dove la convivialità era un prezioso fattore di socialità, essenziale per lo stare insieme e, se vogliamo, anche per un benessere psicologico. Sono gli anglosassoni che, **con le Università di Harvard e di Oxford e il supporto del College di Londra, hanno svolto un'accurata indagine per esaminare il ruolo dei pasti insieme con altre persone** amiche o di famiglia, che rappresenta un aspetto importante per la coesione sociale.

*Il "Rapporto sulla
felicità nel mondo"*

Il "Rapporto sulla felicità nel mondo", redatto con la società Gallup, presenta **le analisi delle risposte di oltre 150.000 persone di tutte le età e condizioni sociali, residenti in 142 paesi**, raccolte tra il 2022 e il 2023. C'è un nesso specifico tra convivialità e benessere psicologico, che c'è, pur con sfumature diverse, a prescindere dalle possibili variabili quali età, sesso, numero di commensali, tipo di pasto, cultura gastronomica, paese di provenienza. Eppure, **consumare i pasti insieme si pratica sempre meno**, a causa dei cambiamenti sociali in corso da tempo in tutto il mondo, accentuati durante la pandemia. Ne è risultato, con tutta evidenza, che **mangiare abitualmente con altre per-**



sone contribuisce decisamente sull'umore e rende felici. Il benessere assicurato dalla convivialità ha una forza addirittura non molto inferiore a quella data da un buon livello salariale. Sono proprio **i Paesi del Nord Europa, quali Finlandia e Norvegia**, che sono risultati **i più felici in assoluto.**

*La condivisione dei pasti
nei diversi Paesi*

L'area del mondo nella quale è più radicata l'abitudine a condividere i pasti è quella dell'America Latina e dei Caraibi, dove ancora oggi due terzi di pranzi e cene settimanali avvengono in compagnia di amici e parenti. A seguire, si segnalano l'Europa occidentale, il Nord America, l'Australia e la Nuova Zelanda. **In coda alla classifica si trovano invece i Paesi dell'Asia meridionale**, dove i residenti affermano di pranzare con qualcuno di conosciuto meno di quattro volte la settimana,

mentre in Estremo Oriente, lo fanno, sempre in media, sei volte.

Ci sono poi **Paesi dove l'abitudine si è quasi persa** come la **Corea del Sud** o il **Giappone**, dove il numero di condivisioni settimanali scende a uno o due a settimana.

Nel Paese dei promotori dell'indagine, il Regno Unito, i pasti condivisi sono 7,5 a settimana. Secondo gli autori, il cambiamento fa parte di **un logoramento generale dell'organizzazione sociale e della vita in comunità** che caratterizza il Paese, e che potrebbe essere stato accelerato a causa del cambiamento delle abitudini dovuto alla pandemia.

Le persone sono più sole, anche quando invecchiano, e si vede da come mangiano. Ma ciò contribuisce alla loro infelicità, e non poco. La conclusione degli autori non può quindi che essere un invito a tenere in maggiore considerazione tali aspetti, **cercando di valorizzare il più possibile il momento dei pasti condivisi**, che apportano benefici a tutte le età, e in ogni situazione.



Dipendenza da cibo: *possibile?*

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

Una delle più difficili da sradicare è quella del consumo di cibo spazzatura.

Nel nostro quotidiano ci imbattiamo sempre più spesso nel termine *dipendenza* e, se consultiamo un dizionario, la troviamo definita come "un'alterazione del comportamento, che si caratterizza per la ricerca anormale ed eccessiva di sostanze o di attività, che si mantiene nonostante l'evidenza che queste siano dannose". A questo punto, il pensiero corre automaticamente alle cosiddette *sostanze di abuso*, la cui diffusione ci dicono stia diventando sempre più ampia, indipendentemente dallo strato sociale, dall'età e da altre caratteristiche demografiche. **Stanton Peele**, avvocato e psicologo sociale, è attualmente **uno dei maggiori esperti di dipendenze**; a lui si deve la classificazione delle sette più comuni, elencate in ordine crescente di difficoltà di combatterle e liberarsene. Al primo posto troviamo la cocaina, seguita da alcol, psicofarmaci, eroina e fumo, mentre **le più difficili con cui confrontarsi sono il cibo spazzatura** o, detto in altri termini, gli alimenti ultramanipolati, e la dipendenza affettiva.

Il dato più allarmante è la quota relativa ai bambini

A prima vista, superata la sorpresa per il fatto che esista una dipendenza da alimenti e che questa sia una delle più dif-

ficili da sradicare, il buongustaio italiano è portato a sentirsi nella classica botte di ferro, protetto dal suo stile di vita (e alimentazione) mediterraneo, quindi refrattario agli allettamenti che, come canto di sirene, provengono dalle attrattive organolettiche, dall'accessibilità economica e dal martellamento pubblicitario che incoraggiano il consumo del cibo spazzatura. E questa è una posizione pericolosa, perché, se è vero che il consumo di cibo spazzatura è piuttosto basso in alcuni dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, è altrettanto vero che **in Italia meno del 40% degli intervistati ha riferito un'adesione alta o medio-alta ai principi della Dieta Mediterranea**. Non è quindi il caso di abbassare la guardia, ma di aumentare le cautele, perché il rischio di dipendenza dal cibo spazzatura è dietro l'angolo. **Dati provenienti da 36 Paesi** hanno evidenziato che la

dipendenza da cibo spazzatura coinvolgeva il 14% degli adulti, quota non dissimile da quella relativa ad alcol (14) e tabacco (18); il dato più allarmante è però la quota del 12% relativa ai bambini.

Il perverso meccanismo che porta alla dipendenza

Qual è il perverso meccanismo attraverso il quale può instaurarsi la dipendenza dal cibo spazzatura? **Quando consumiamo zuccheri o grassi raffinati** (o sostanze di sapore dolce) il cervello rilascia **dopamina**, un neurotrasmettitore che produce sensazioni di piacere e gratificazione, tanto da meritarsi la qualifica di "ormone della felicità". Si innesca così **un meccanismo di ricompensa che crea una connessione fra questi**





alimenti e sensazione di benessere, portando a desiderare di consumarne altri: ecco la dipendenza. Anche dolcificanti senza calorie possono innescare lo stesso meccanismo, portando a ingerire più cibo. Ecco perché, in modo apparentemente paradossale, hanno ragione coloro che sostengono che i dolcificanti artificiali, e le bevande cosiddette *light* che li contengono, pur essendo privi o quasi di calorie, fanno ingrassare. Gli effetti del cibo spazzatura sul cervello e sul sistema di ricompensa sono simili a quelli che si verificano dopo l'assunzione di sostanze che anch'esse provocano sensazioni piacevoli, e quindi un aumento della dopamina cerebrale, creando le dipendenze che abbiamo trovato nella scala di Stanton Peele.

La dipendenza dal cibo spazzatura può provocare problemi psicologici, disturbi del sonno, obesità, sindrome metabolica, nonché comportare conseguenze sulle patologie cardiovascolari e diabete di tipo 2, con non trascurabili aumenti delle relative morbidità e mortalità. È stato anche accertato che sostanze derivanti dalla ultramanipolazione degli alimenti causano alterazioni nella composizione e nella funzionalità di quel microbiota intestinale, la cui im-

portanza salutistica è ampiamente riconosciuta ed è stata anche recentemente ribadita su queste colonne.

*Per scongiurare il pericolo
è necessario conoscerne
i connotati*

Per scongiurare il pericolo della dipendenza è innanzitutto necessario conoscere i connotati: **gli alimenti ipermanipolati** maggiormente consumati sono gli snack dolci e salati, i cereali da prima colazione, le bevande zuccherine, i dolci, certi salse. Sul banco degli imputati sono stati fatti... accomodare anche i cibi preconfezionati, per quanto ultimamente si sia registrata una virtuosa inversione di tendenza da parte di alcune aziende che si preoccupano della salubrità dei propri prodotti. La piacevolezza derivante dal consumo di cibo spazzatura, con il conseguente rischio di dipendenza, ha origine in genere da una **sapiente** (per chi li vende) **combinazione di grassi saturi e idrogenati, zuccheri, sale** e qualcuno dei 250 (!) additivi chimici consentiti dalle norme europee. **Un'altra attrattiva è la croccantezza**

che caratterizza un certo numero di tali alimenti e che è la conseguenza diretta del processo di ipermanipolazione. Fatta la conoscenza, come possiamo tenercene lontani? *In primis* con una elementare constatazione: un alimento naturale non contiene in genere la combinazione dei componenti che abbiamo appena imparato a conoscere e, salvo alcune eccezioni, come verdure fresche, frutta secca e semi o quando è frutto di una semplice tecnica di cottura, la croccantezza si ottiene con la manipolazione della materia prima. Poi viene l'esame della tabella nutrizionale che deve accompagnare tutti gli alimenti confezionati, con il conseguente allarme quando rileviamo un contenuto di grassi totali, di grassi saturi, di zuccheri e di sale che superino rispettivamente il contenuto di 17,5, 5, 22,5 e 1,5 grammi per cento di prodotto.

"Ma siamo uomini, come la mettiamo con le tentazioni?", penserà qualcuno dei soliti 24 lettori. Semplice, amici, attenendosi alla regola fondamentale di Filippo Aureolo Teofrasto Bombasto von Hohenheim, passato alla storia più semplicemente come **Paracelso: "solo la dose fa il veleno"**, tanto più, aggiunge chi scrive, se la dose è bassa e diluita nel tempo.



Tutela delle Denominazioni d'Origine

di **Andrea Vitale**

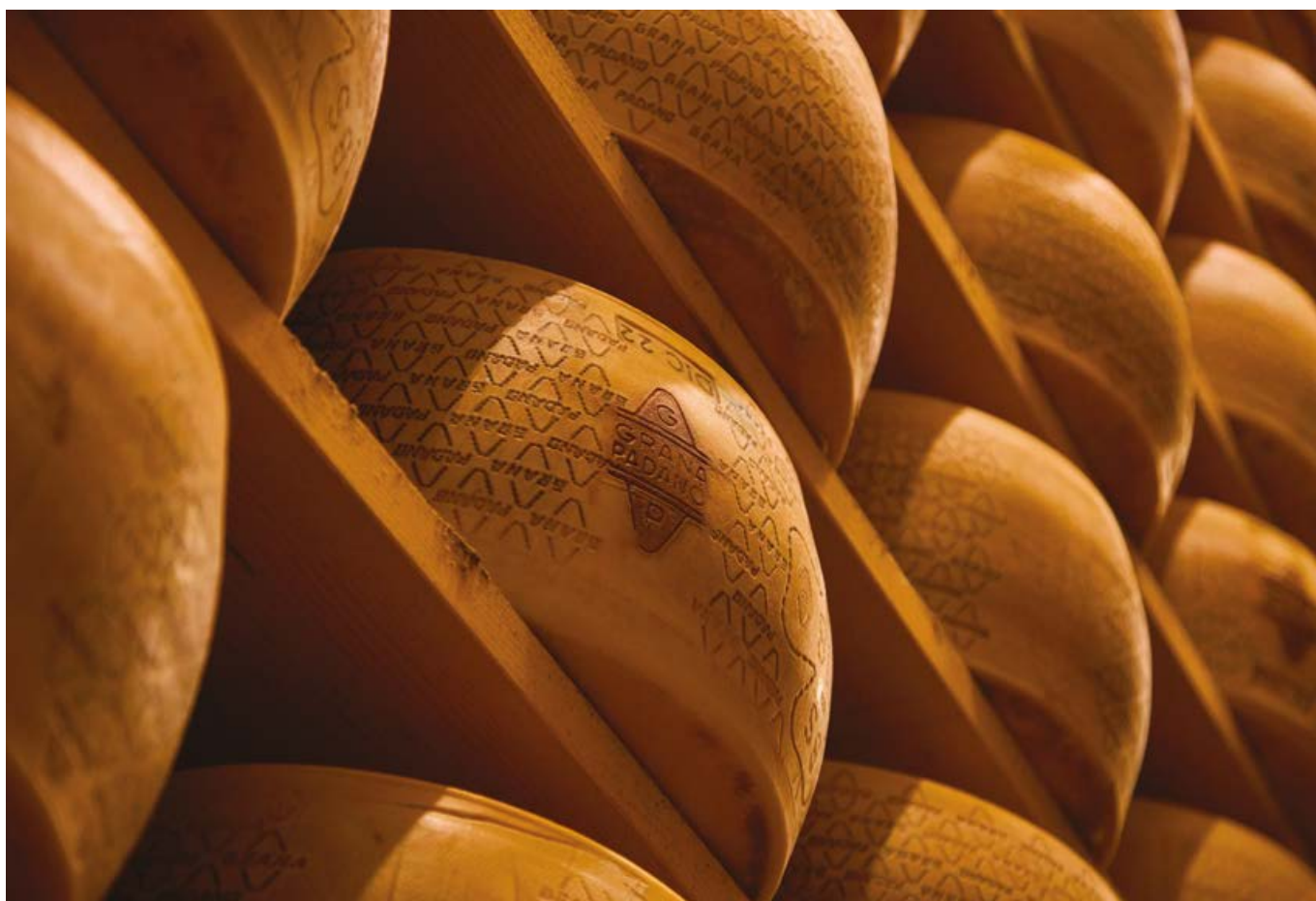
Accademico onorario di Milano Navigli

Illuminante una recente sentenza a favore del Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano Dop.

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano Dop, recentemente, conveniva in giudizio un caseificio che commercializzava un formaggio con caratteristiche fisiche analoghe (forma cilindrica, peso, colore, stagionatura oltre 20 mesi) utilizzando sulla forma, con marchiatura a fuoco simile, la denominazione "Gran Riserva Italia" e talvolta la locuzione "oltre i 20 mesi", chiedendo l'accertamento dell'evocazione illegittima della Dop e l'inibitoria.

In materia di tutela delle Denominazioni di Origine Protetta, il giudizio di evocazione ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE (n. 1151/2012) **richiede un esame globale che tenga conto di tutti gli elementi rilevanti** e non un'analisi atomistica dei singoli termini utilizzati.

La mera genericità di singole parole componenti il segno contestato non esclude la sussistenza dell'evocazione quando l'effetto complessivo, derivante dall'uso congiunto di tali termini, unitamente alle





caratteristiche del prodotto e alle modalità della sua presentazione, sia idoneo a istituire nella mente del consumatore medio europeo, ragionevolmente informato, attento e avveduto, un collegamento psicologico con il prodotto contrassegnato dalla Denominazione protetta.

Gli elementi di valutazione per contrastare le false Dop

L'evocazione sussiste anche in assenza di rischio di confusione e anche qualora la vera origine del prodotto sia indicata. Nella valutazione devono essere considerati **la similarità fonetica e visiva dei segni**, l'incorporazione anche parziale della Denominazione protetta, **la somiglianza concettuale**, la comparabilità dei prodotti e **le modalità della loro presentazione al pubblico.**

L'utilizzo di un riferimento geografico diverso da quello contenuto nella Dop, lungi dal costituire elemento di differenziazione, può contribuire all'evocazione concettuale quando sia funzionale a suggerire al consumatore europeo la provenienza del prodotto dalla medesima area geografica di quello tutelato dalla Denominazione protetta.

Nel caso specifico, tuttavia, una prima sentenza rigettava la domanda ritenendo lecito l'uso di termini generici e assente l'evocazione per mancanza del riferimento geografico specifico, ma la Corte d'Appello ha successivamente riformato la

sentenza di primo grado, **accertata l'evocazione illegittima della Dop, ordinata la cessazione della commercializzazione del prodotto** con i termini contestati e il suo ritiro dal mercato, con condanna del caseificio alle spese di entrambi i gradi di giudizio.

I giudici di seconde cure torinesi, infatti, hanno richiamato espressamente l'insegnamento consolidato della Corte di Giustizia UE e affermato che, quando si deve effettuare una valutazione circa la sussistenza di una "evocazione", **il giudizio deve essere "globale", ossia deve prendere in considerazione tutti gli elementi pertinenti della fattispecie, tanto nella denominazione** spesa per designare il prodotto generico (coincidenze letterali, fonetiche), quanto **nella presentazione** (forma, dimensione, colore, ma anche altri elementi quali i marchi a fuoco, la grafica, l'etichettatura).

Una sentenza contro le politiche di immagine e di comunicazione fuorvianti per i consumatori

Nel caso di specie, nel giudizio di primo grado era già stata accertata l'identità di forma e dimensione dei due formaggi (entrambi a pasta dura, di colore giallo paglierino, con forma stondata ai lati e di grossa dimensione) e il fatto che i due prodotti presentassero una marchiatura "a fuoco" sullo scalzo laterale. Inoltre, l'opzione di avvalersi congiuntamente anche

della parola "Riserva" (ripresa totalmente e senza una reale necessità) e della parola "Italia" che, seppure diversa dall'aggettivo "Padano", ha proprio lo scopo di suggestionare il consumatore medio europeo circa la provenienza del prodotto, è stata ritenuta sufficiente a determinare **una indebita commistione concettuale** che non può non ricadere nella nozione di "evocazione". Questi, in sintesi, i motivi della sentenza.

Non possiamo dunque che concordare con **Stefano Berni**, Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano, che in merito ha affermato: "Si tratta di **una sentenza** che giudico luminosa e **da prendere come riferimento nelle tutele dei prodotti Dop**, che riprende e porta nei tribunali italiani principi stabiliti dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea e diventa così una pietra miliare contro i simili e le loro politiche di immagine e di comunicazione fuorvianti per i consumatori".





Feltrinelli Editore,
Milano 2025, pp. 288
€ 19,00



Calma la mente con il cibo

Una guida rivoluzionaria per contenere l'ansia

di Uma Naidoo

rapporti fra cibo e ansia, una situazione a cui, sia pure con i dovuti distinguo in quanto a frequenza, intensità e caratteristiche, per ognuno di noi è difficile dichiararsi estraneo. Lo fa sviscerando il problema con la razionalità e la completezza che fanno di lei una delle persone più esperte e autorevoli della scena internazionale. La presentazione del problema ansia rivela insospettabili rapporti con i sintomi viscerali, il sistema immunitario, l'infiammazione, l'ormone dell'appetito e la disfunzione metabolica. Nel campo delle soluzioni nutrizionali proposte, non possiamo fare a meno di sorprenderci del ruolo che possono giocare macro- e micro- nutrienti, composti bioattivi ed erboristici e anche una razionale tecnica di approvvigionamento dei componen-

ti della nostra alimentazione. L'opera si conclude con l'esposizione dei protocolli di comportamento, dai pilastri anti-ansia, alla composizione delle diete, con la Dieta Mediterranea che viene definita "il miglior punto di partenza", ma non onorerebbe il requisito della completezza se non proponesse al lettore una interessante, e allettante, serie di ricette. Uma ha fatto ancora centro, portando argomentazioni, apparentemente riservate a una ristretta platea di addetti ai lavori, alla portata dei cosiddetti uomini e donne della strada e indicando semplici vie da percorrere per eliminare un disturbo responsabile di molti disagi esistenziali, bypassando o riducendo il ricorso alla chimica farmaceutica e al conseguente pericolo di spiacevoli effetti indesiderati.

Dopo "La dieta del cervello", recensita su queste colonne nel luglio 2021, Uma, chef professionista e psichiatra nutrizionista ad Harvard, affronta nella sua opera seconda il problema dei

Uppa edizioni,
Roma 2025, pp. 336
€ 19,90



Cambiamo il mondo con la forchetta

Alimentazione plant-based per le famiglie: vegana, vegetariana, flexitariana o mediterranea vera

di Pediatra Carla e Cristina Mauri

ta di cucina a basso impatto e vegetale l'altra, che prima ci conducono alla conoscenza delle varie forme di approccio a una nutrizione consapevole e poi ci forniscono più di cento ricette per aiutarci a "metterla in tavola". Ecco quindi i principi su cui si basano la dieta vegana, quella vegetariana, quella mediterranea, ma anche le molte variabili che devono essere considerate se si vorrà raggiungere l'obiettivo di generalizzare diete più sane entro il 2050, come auspicato nel 2019 dalla commissione EAT-Lancet, per non lasciare in eredità alle generazioni future un pianeta sempre più danneggiato e un crescente pericolo di malnutrizione e malattie prevenibili. Non basterà generalizzare la Dieta Mediterranea, anche se ripetutamente riconosciuta come il regime

alimentare più salutare del mondo, oltre che come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'Unesco. I modelli nutrizionali non sono generalizzabili, ma vanno adattati alle consuetudini delle varie zone geografiche, senza dimenticare che il grande Luciano De Crescenzo ha richiamato l'attenzione sulla necessità di non limitarsi ad allungare la vita, ma anche di "allargarla". Non per nulla, la dieta delle cosiddette *blue zone*, dove troviamo le più alte percentuali di centenari (dalla Grecia, alla Sardegna, al Costa Rica, al Giappone, alla California), presenta caratteristiche variabili, ma si accompagna sempre alla convivialità, ai rapporti interumani, all'attività fisica. I genitori vegani, attuali o futuri, troveranno poi pane per i loro denti, in un capitolo dedicato proprio a loro.

Per assicurare all'umanità un futuro promettente, difesa della salute, individuale e sociale, e difesa dell'ambiente devono seguire un comune percorso. È ormai lampante che procedendo su due binari faranno la fine delle rette parallele, non si incontreranno mai, anzi finiranno per danneggiarsi a vicenda. Alludono sostanzialmente a questo le due Autrici, pediatra una ed esper-



Una vivace e proficua riunione del CSFM

di Silvia De Lorenzo

Tra gli argomenti all'ordine del giorno, l'individuazione del Tema dell'anno.

Lontani ma vicini, i membri del Centro Studi "Franco Marengi" si sono incontrati, lo scorso 23 ottobre, su piattaforma Zoom.

Apprendo i lavori, il Presidente **Paolo Petroni** ha salutato l'ingresso di **Anna Maria Pellegrino**, che si aggiunge all'affiatato gruppo dei componenti del CSFM, invitandola a presentarsi. Accademica di Rovigo-Adria-Chioggia, è, tra l'altro, Presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger. Opera su diversi fronti, tra i quali, come docente, quello della valorizzazione della cultura gastronomica e dei prodotti locali dimenticati o in pericolo di estinzione.

Prima di passare al nuovo argomento all'ordine del giorno, il Presidente si è congratulato con **Giancarlo Saran** per il premio Selezione Bancarella della Cucina, con il suo *Peccatori di gola*.

La candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco

Petroni si è voluto soffermare ancora una volta sull'iter percorso per la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale Unesco, **il cui esito si conoscerà il 15 dicembre a New Delhi**. Ha ricordato che, non potendo essere i governi a presentare le candidature, il dossier, intitolato **"La Cucina Italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale"**, è stato redatto da un Comitato scientifico composto, *in primis*, dall'Accademia Italiana della Cucina, con la Fondazione Casa Artusi e "La Cucina Italiana", la più antica rivista gastro-

mica al mondo ancora in edicola, fondata nel 1929.

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

Molte idee sono emerse dalle riflessioni dei componenti il CSFM, suscitando vero interesse. Si è valutata anche la possibilità di dare un contenuto nuovo, mon tematico, alla Collana, ma, alla fine, si è deciso di continuare con il *format* attuale, legato alla cena ecumenica, anche per tenere conto delle aspettative delle Delegazioni. Tra i vari, interessanti argomenti proposti ed esaurientemente argomentati, è stato infine individuato il tema **"Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati"**, approvato dal Consiglio di Presidenza, che sarà anche il tema della prossima cena ecumenica.





Piemonte

ALESSANDRIA

Premiato il "filetto baciato" di Ponzzone

Il premio "Dino Villani" a un'eccellenza gastronomica piemontese.

L "filetto baciato" di Ponzzone del Salumificio Giachero ha ricevuto il prestigioso premio "Dino Villani" 2025. La cerimonia si è svolta presso l'Istituto Alberghiero di Acqui Terme, scelto per l'impegno nella formazione delle nuove generazioni nel settore della ristorazione.

L'evento è stato arricchito dalla lezione del professor Riccardo Negrini (Università Cattolica del Sacro Cuore), che ha approfondito il tema della biodiversità zootecnica, legando tradizione, territorio e sostenibilità alimentare.

La giornata si è conclusa con una riunione conviviale d'eccellenza, realizzata dagli studenti dell'Istituto, che hanno mostrato preparazione e passione, confermando la qualità della scuola.

Alla premiazione erano presenti numerosi rappresentanti istituzionali e Accademici: il Consultore Nazionale Elisabetta Cocito, il CT



Piemonte Est Piero Spaini, gli Assessori Rossana Benazzo (Acqui Terme) e Paola Ricci (Ponzzone), il Consigliere regionale Marco Protopapa e il Tenente Colonnello Daniele Quattrocchi, comandante della Compagnia dei Carabinieri di Acqui Terme.

Un pomeriggio che ha celebrato un'eccellenza gastronomica piemontese, ma anche un forte segnale di fiducia verso il futuro del territorio e dei suoi giovani talenti. (Matteo Pastorino)

Liguria

GENOVA-GOLFO PARADISO

La tradizione delle valli genovesi

Menu e relazione culturale hanno valorizzato i prodotti del territorio.

La ripresa autunnale della Delegazione si è svolta con una riunione conviviale, ormai consolidata dalla tradizione, con gli amici del Rotary Club Genova

Nord Ovest. Il convivio - che ha avuto un gran successo per il clima di allegria e per l'ottimo menu - ha avuto luogo al ristorante "La Pineta" sulle alture di Struppa,

VAL D'OSSOLA

L'"Alberini" all'allevamento ittico di Sara Mittag

Una vera oasi di biodiversità in cui il pesce d'acqua dolce si alimenta naturalmente.

La Delegazione presieduta da Paolo Rossi ha conferito il premio "Massimo Alberini" all'azienda di allevamento ittico di Sara Mittag, che svolge l'attività alle porte di Domodossola. Alla presenza di Piero Spaini, CT del Piemonte e Delegato di Novara, e a numerosi Accademici, il prestigioso riconoscimento è stato consegnato nel corso di un assaggio di trote salmonate, per le quali è rinomato il piccolo allevamento. Sara Mittag rappresenta la terza generazione di allevatori di trote iridea, iridea salmonata, fario e salmerino e porta avanti l'attività creata negli anni Sessanta dal nonno, in un'area che gode di un'eccellente posizione e di acque sorgive ideali sia per temperatura, sia per qualità. L'impegno di Sara Mittag e la cura di ogni dettaglio

vengono ripagati dal benessere del pesce allevato in capienti vasche, divise per pezzatura e tipo, e in un laghetto, vera oasi di biodiversità in cui il pesce si alimenta naturalmente. La spia dell'ottima salute delle acque risiede, infatti, nella presenza di specie autoctone, protette e rare, che convivono con i pesci dello stesso lago, come i gamberi di fiume e le cozze d'acqua dolce che filtrano l'acqua e sono un efficace indicatore biologico. Sara Mittag trasforma poi il prodotto in gastronomia d'eccellenza, in specialità che esaltano il sapore del pesce, rispettose della tradizione del territorio della Val d'Ossola.

Durante la serata, la Delegazione ha accolto il nuovo Socio Carlo Manzoni, al quale è stato consegnato il materiale associativo. (Paola Caretti)



in Val Bisagno, un locale di sicuro affidamento. La serata si è aperta con il saluto di Anna Pittaluga, Presidente del Rotary Nord Ovest, e del Delegato Luca Parodi. Con

riferimento al menu, frutto della tradizione del territorio, Luca Parodi ha sottolineato l'importanza di aver impiegato, per il "tucco" dei ravioli, la carne "Cabannina",

unica tipicità della Liguria (deriva da Piana di Cabanne di Rezzaglio), prodotto dal sapore rustico. Il CT della Liguria, Paolo Lingua, ha poi illustrato le verdure ripiene dell'antipasto, tipicamente liguri, e in particolare le "tomaxelle", involtini di carne ripieni, il cui nome è di derivazione latina e significa "piccole salsicce".

È stata dunque una serata dedicata alla cucina dell'entroterra genovese, un'area storicamente avara

di prodotti agricoli e di allevamenti, ma che i titolari, Gianfranco Isoola e Fulvio Gardella, hanno saputo mantenere e tutelare, aggiungendo raffinatezza alla elaborazione dei piatti. Nel corso della cena, si è discusso sulla valorizzazione della gastronomia locale con progetti di conferenze di approfondimento, legati anche alla storia dei mercati e dell'emporio, frutto della quasi millenaria attività portuale. (Paolo Lingua)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

OTTOBRE

Dal 1° ottobre al 13 dicembre - **Lariana**
Manifestazione "Tremezzina gastronomica 2025"

Dal 3 ottobre al 16 novembre - **Cremona**
XI Festival della Mostarda

NOVEMBRE

9 novembre - **Udine**
Conferenza-convegno "La zucca e la verza. Percorsi storici e antropologici di due ingredienti identitari della cucina friulana"

11 novembre - **Francoforte**
Conferenza "L'italiano e la cucina regionale: Napoli e la pizza"

13 novembre - **Londra**
Quarantennale della Delegazione
Tavola rotonda "I falsi miti della catena alimentare e della nutrizione"

14 novembre - **Imola**
Convegno "In viaggio con le spezie: da simbolo di prestigio a prodotto popolare. Ma le spezie fanno bene?"

15 novembre - **Campobasso**
Convegno "L'amaro in cucina: sano, ma ormai sconosciuto; il caso dell'olio extravergine d'oliva"

15 novembre - **Firenze Pitti**
Ventennale della Delegazione
Convegno "Vent'anni di Delegazione Firenze Pitti: Riflessioni su 'Educazione Alimentare nella Scuola e nello Sport - il Progetto EduAli e la nuova legge regionale'"

15 novembre - **Vasto**
Decennale della Delegazione
Convegno "Il Brodetto alla Vastese"

18 novembre - **Monaco di Baviera**
Incontro "La cucina italiana tra salute, cultura e innovazione"

22 novembre - **Versilia Storica**
Quindicennale della Delegazione
Convegno "Versilia: dalle Alpi al mare uno scrigno di biodiversità"

Lombardia

MANTOVA

La Sicilia nel piatto

Relazione sull'evoluzione della cassata nei secoli.

Per la prima serata dopo le vacanze estive, la Delegazione ha scelto di viaggiare ancora, facendo un tuffo nei sapori e nei profumi dell'antica Trinacria. La scelta è caduta sul ristorante "Tirratappi", di un siciliano doc, Grazio Scicolone, originario di Gela, con esperienze di lavoro in Gallura. Grazio, come ha raccontato al termine della cena, nella scenografica cornice di piazza Leon Battista Alberti con vista sull'imponente basilica di Sant'Andrea, ha mosso i primi passi nella cucina di famiglia, imparando le ricette di mamma e nonna. Una sera di fine estate gradevole, con una vista mozzafiato, e con i gusti che evocano il mare e i colori del Sud. Il Delegato ha raccontato la storia della cassata, servita per il dessert, e la sua evoluzione, dal pe-



riodo "arabo" a quello "normanno", fino alle innovazioni apportate nel periodo "spagnolo" e alle spettacolari guarnizioni di glassa dovute all'influenza barocca. Durante la cena, il Delegato ha consegnato a Franco Ferrarini, membro della Consulta e appassionato Accademico, il diploma dei 40 anni di appartenenza. (Omero Araldi)

MILANO

Alla scoperta dell'"Ostreria"

Un viaggio tra le più mitiche bontà regionali rivisitate da tre osti dinamici.

Per accogliere l'autunno, la Delegazione ha scelto di lasciarsi alle spalle la città per onorare un'osteria nella campagna, ma niente di *déjà-vu*. A cominciare dal nome: "Ostreria", e non osteria, perché i tre fratelli – Giuseppe, Giacomo e Camillo Pavesi – che l'hanno creata nel 2015 credono "nell'innovazione nella tradizione". Cioè nel preservare la bella struttura carica d'anni e il valore dei piatti tramandati, ma rendendo attuali le cotture, inse-

rendo idee e creando un rapporto privilegiato con quei produttori che fanno la differenza. Tanto che leggere il menu, assistiti dalla descrizione di Giacomo e Giuseppe, è fare un viaggio tra le più mitiche bontà regionali, guidati da una nuova generazione di osti dinamici, che gli Accademici vorrebbero trovare più spesso. Ospiti d'eccezione, Carlo Delli Noci, Delegato di Losanna, e Carlo Bongianini, Delegato di Bogotà. Ai lunghi tavoli semplici e accoglien-



ti, tra le pietanze servite, il vertice della ghiottoneria è arrivato con la cervella al burro, morbida e dorata, ormai una rarità, che ha suscitato negli Accademici entusiastici ricordi dei piatti dell'infanzia. Grande attesa per la "bomba di riso con il piccione e i porcini secchi della Val Nure": uno scrigno tondeggiante e scenografico, presentato intero prima di rivelare il suo tesoretto profumato di volatili e funghi. Altra specialità dell'"Osteria", la faraona di collina

disossata e ripiena di arrosto, molto ghiotta, accompagnata da un contorno di patate - prima lessate con la buccia e, dopo essere state raffreddate in frigorifero, passate in olio bollente. Una versione della panna cotta (il latte è quello dell'Azienda Agricola Salvaderi) morbida e lieve, messa a punto dalla giovane pasticciera del locale e appoggiata su una salsa di uva passita della Stoppa, ha chiuso la serata riuscitissima. (Fiammetta Fadda)

Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

Convivio in baita

La cucina del rifugio è molto più di un'etichetta: è cultura, identità, memoria.

Nella cucina tradizionale di montagna si riflettono la storia e le consuetudini della gente che si doveva adattare alle risorse disponibili nel territorio e al clima. Tale cucina è caratterizzata da piatti robusti e saporiti legati alla stagionalità, che dovevano fornire nutrimento e calore nei climi spesso rigidi. La Delegazione si è riunita per la prima volta a "Baita Resch", rifugio autentico ai piedi delle Tofane, dove si respirano tradizione e legame tra tavola e territorio. In un rifugio si va per mangiare da

rifugio - come avrebbero detto Orio Vergani e Dino Buzzati - e tale affermazione non è solo un modo di dire, ma un principio basilare: perché la cucina di montagna, quella schietta e semplice, fatta di ingredienti sinceri e sapori decisi, merita rispetto e attenzione. E la Delegazione vuole fare proprio questo: salvaguardare la cucina tradizionale, valorizzare le realtà locali e sostenere chi, con passione e coerenza, custodisce e tramanda le ricette del passato. La cucina del rifugio è molto più di un'etichetta: è cultura, identità, memoria.

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Imola, **Alessandro Curti**, è stato eletto Presidente della Delegazione del Circondario imolese di Confindustria Emilia per il quadriennio 2025/2029.

L'Accademico di Novara, **Felice Invernizzi**, è stato nominato, per l'anno 2025/2026, Governatore del Distretto Rotary 2031 che comprende il Nord Piemonte e la Valle d'Aosta.

L'Accademica di Ragusa, **Antonella Rollo**, è stata nominata Assistant Programme Director per il biennio 2026/2027 dall'Unione Italiana del Soroptimist Club International.



Trentino - Alto Adige

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Peter Brunel"

Nel corso dell'evento, relazione culturale sull'immagine del cibo nelle arti del Cinquecento.

Nel corso della riunione conviviale presso il ristorante gourmet "Peter Brunel", in Località Linfano di Arco, alla presenza del Vice Delegato di Alto Milanese, Ivo Andrea Bergamo Andreis, della Sindaca del Comune di Arco, Arianna Fiorio, e del Presidente dell'APT Garda Dolomiti S.p.A., Silvio Rigatti, allo chef e titolare del ristorante è stato consegnato dal Delegato Germano Berteotti il Diploma di Buona Cucina.

Il tema della riunione conviviale, con titolo "Carne vs. Pesce. L'immagine del cibo nelle arti del Cinquecento", ha trovato spunto nell'interessante relazione della Storica dell'arte e Direttrice dei Musei Civici di Verona Francesca

Rossi, dedicata ai contrasti simbolici tra Carnevale e Quaresima, presenti nelle pitture fiamminghe di metà del Cinquecento.

L'eccellente menu, creato per l'occasione e concordato con i Simposiarchi Luigi Masato e Graziano Rigotti, ha celebrato la tavola come luogo di incontro, memoria e innovazione, esplorando ed esaltando la cucina povera e naturale, presente nei monasteri dell'epoca, reinterpretata in chiave moderna con l'utilizzo di materie prime di altissima qualità.

La splendida serata, da tutti apprezzata, è stata anche allietata dall'ingresso ufficiale nella Delegazione di due nuovi Accademici: Silvia Arlanch e Stefano Tomazzoni. (Germano Berteotti)

VENEZIA, VENEZIA MESTRE

Venezia accoglie Riccione-Cattolica

Due giorni intensi sul tema "La Marineria veneziana ai tempi della Serenissima".

Le due Delegazioni veneziane hanno incontrato la Delegazione di Riccione-Cattolica

per realizzare un progetto già ideato nel 2024. Il filo conduttore dell'evento è stato "La Marineria



veneziana ai tempi della Serenissima". Il programma della due giorni è stato curato dall'Ammiraglio Maurizio Bonora, Accademico di Riccione, già Comandante dell'Ammerigo Vespucci, e dal Delegato di Riccione-Cattolica Fabio Giavolucci, che hanno organizzato la visita all'Arsenale militare di Venezia e al Circolo Sottufficiali, per vedere gli antichi forni dove era cucinato il pane che veniva poi imbarcato sulle navi veneziane. Il Delegato di Venezia Mestre Franco Zorzet ha dato il suo contributo sia per l'approfondimento culturale, grazie all'Accademia Michela Dal Borgo, già funzionaria dell'Archivio di Stato di Venezia, sia per la componente gastronomica. Il primo giorno, gli Accademici si sono ritrovati per una visita alla città, seguita da una cena informale in un caratteristico "baccaro", "L'Antico Dolo". Il secondo giorno, la visita all'Ar-

senale militare, accompagnati dal Capitano di Fregata Luca Ferino, delegato dell'Ammiraglio Comandante Domenico Guglielmi, che ha illustrato la storia e le funzioni dell'Arsenale nei secoli, guidando poi la visita al sottomarino Dandolo. Nel pomeriggio, dopo la visita al Museo delle Navi e al Museo Storico Navale, il gruppo si è trasferito all'Archivio di Stato, potendo ammirare anche documenti autografi di Galileo indirizzati al Doge di Venezia. Al termine, una cena elegante al ristorante "Wildner" con menu rigorosamente veneziano, a partire dal famoso risotto di go. Per la Delegazione di Venezia era presente l'Accademia Mercedes Marrero, in rappresentanza della Delegata Rosa Maria Rossomando. Sono stati due giorni ricchissimi di eventi culturali e gastronomici in un clima di amicizia. (Fabio Giavolucci)

Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Un tipico locale della Bassa Bolognese

Tradizione e innovazione si coniugano nei piatti stagionali.

Il ristorante "Nuova Pesa" di Minerbio, già "Osteria della Pesa", rappresenta un secolo di storia della Bassa: qui i viandanti si fermavano per consumare i gustosi primi della tradizione emiliana. Attraverso un'accurata ristrutturazione, che mantiene però tracce dell'antico fascino, i proprietari, lo chef Alessandro Circelli e sua moglie Maria, sono da 20 anni alla guida dello storico locale che hanno rilanciato con successo, proponendo, in una formula più

raffinata ed elegante, una vasta scelta di primi, con pasta esclusivamente fatta a mano, sia piatti tradizionali rivisitati, quali le tagliatelle alla bietola rossa con ragu

VICENZA

Il cibo dei pellegrini nell'anno del Giubileo

L'intervento del Vescovo sul nutrimento del corpo e dello spirito.

Il cibo dei pellegrini nell'anno del Giubileo" è stato il tema della riunione conviviale con cui la Delegazione ha voluto celebrare il Giubileo, questo evento importante che, nei secoli, ha avuto un grande impatto non solo sulla fede ma anche sulla cultura, le tradizioni e la cucina del territorio. La serata è stata organizzata nei locali storici del Seminario Vescovile di Vicenza, ospiti di S.E. il Vescovo Monsignor Giuliano Brugnato, alla presenza delle principali autorità della città: il Prefetto, il Questore, il Sindaco, il Presidente del Tribunale, il Procuratore della Repubblica, il Comandante dell'Arma dei Carabinieri. Con l'occasione è stato possibile visitare la Biblioteca Diocesana che risale al 1566, ricca di oltre 250.000 volumi, con scaffali settecenteschi provenienti dalla dimora del Doge Marco Foscarini. La riunione conviviale è stata arricchita dalla riflessione del Vescovo sul significato del "pellegrinaggio"



e sul valore del cibo quale nutrimento del corpo e dello spirito, mentre i Siniscalchi Giandomenico Cortese e Paolo Portinari hanno disquisito su storia e simbologia dei cibi proposti. Sempre nella filosofia della serata, la cena non poteva che essere confezionata dallo chef Sergio Dussin, famoso per essere stato al servizio di quattro Papi: Wojtyla, Ratzinger, Bergoglio e ora Prevost. Evento prestigioso in vero spirito accademico. (Stefano Chiamonte)



bianco, sia altri nati dalla fantasia dello chef, come gli "strozzapreti della Nuova Pesa", presenti nel menu della riunione conviviale. Il ristorante rinnova continuamente



la sua carta, arricchendola di piatti stagionali. A maggio, è possibile degustare il menu di asparagi: ricette originali per antipasti, primi, secondi e dolce, tutto a base di asparagi Igp di Altedo; in estate, freschi piatti a base di pesce, mentre in autunno si fa spazio a un menu a base di funghi e tartufi. Il segreto vincente del ristorante è

la scelta degli ingredienti, sempre di prima qualità, ricercati con cura e rigorosamente freschi, come per i loro famosi dessert "fatti in casa". Alla fine del convivio, il Delegato Mauro Taddia e la Simposiarca Laura Beccari hanno consegnato ai proprietari il guidoncino della Delegazione. (Laura Beccari)

Festa per il trentennale

Nell'occasione, anche il passaggio della campana.



A fine settembre, la Delegazione ha celebrato i suoi trent'anni di attività. La celebrazione si è svolta al Garden Pavillon di Villa Abbondanzi, alla presenza dei Soci faentini e di numerose autorità e figure di spicco. Tra gli ospiti d'onore, anche il Segretario Generale e Tesoriere, Roberto Ariani, affiancato da diversi Delegati della Romagna, segno del forte legame territoriale e della comune missione culturale. Il pranzo, incentrato sull'esaltazione delle eccellenze della tradizione locale, ha offerto l'opportunità di ripercorrere il cammino trentennale della Delegazione. Il racconto è stato reso prezioso dalla presenza e dalla testimonianza dei Soci fondatori, che hanno condiviso aneddoti e momenti significativi di un percorso guidato da passione, rigore e spirito di amicizia. La giornata ha raggiunto il suo cul-

mine con l'importante momento istituzionale del passaggio formale delle consegne. La nuova Delegata, Romana Selli, che ha ricevuto l'apposizione della spilla accademica direttamente dal Segretario Generale Roberto Ariani, ha rivolto un saluto ai convenuti e ha ringraziato, per l'operato svolto, il Delegato uscente, Leonardo Colafiglio. Ha evidenziato, inoltre, la continuità del lavoro accademico che coniuga il rispetto delle radici con uno sguardo proiettato al futuro. La ricorrenza si è conclusa in un clima di convivialità con un brindisi augurale. L'evento non è stato solo un momento commemorativo, ma un'occasione per rilanciare il ruolo della Delegazione manfreda come presidio attivo nella valorizzazione della cucina italiana, intesa come profonda espressione di cultura, identità e storia. (R.S.)

FAENZA

Mondo blu: quanto è buono?

Confronto tra i due crostacei blu - granchio e astice - tra approfondimenti e degustazione.

L'ultima riunione conviviale estiva si è tenuta presso lo storico "Circolo Campagnolo" di Pieve Cesato, con al centro il tema: "Mondo blu, quanto è buono? Confronto tra granchio blu e astice blu". La serata è stata curata dal Simposiarca Tiziano Rondinini, che ha invitato la biologa marina Carlotta Santolini, esperta di granchio blu; Adriano Maestri coltivatore amatoriale di lime caviale; Carlo Pirazzoli del CST.

Il tema trattato è stato oggetto di numerosi interventi, ma è risultato anche formativo per i molti Accademici, chiamati in tanti momenti di approfondimento e confronto.

La cena, all'aperto nella campagna faentina, oltre al granchio blu e all'astice blu, serviti con ottimi tagliolini fatti a mano, è stata arricchita da altre tradizionali pietanze a base di pesce. A guidare



la brigata di cucina, il cuoco Pierangelo Orselli.

In chiusura, un "provocatorio" sorbetto alla salicornia con lime caviale, eseguito al momento da "Sbrino" (Francesco Bendandi), ideatore di nuove e insolite proposte di gelati e sorbetti.

Serata molto partecipata, trascorsa in un clima di convivialità, semplicità di campagna e buona cucina, con uno splendido tramonto a fare da cornice alle campagne faentine. (Romana Selli)

IMOLA

Al miele di taglio imolese il premio "Villani"

Per le tecniche produttive artigianali di un prodotto locale delicato e profumato.

Con le arnie posizionate in mezzo ai boschetti di taglio, uno dei quali nelle immediate adiacenze della sede di via Emilia Levante, l'"Apicoltura Pelliconi Veliano" di Deangela Baldazzi, che festeggia i 60 anni di attività, ha ricevuto il premio

"Dino Villani". La rilevante qualità organolettica del miele di taglio, a targa Imola, è stata messa in luce dal Delegato Antonio Gaddoni durante la consegna del premio, avvenuta in apertura di una riunione conviviale nell'"Osteria di Santa Caterina".



Il miele di tiglio è profumato, delicato, adatto a tisane, molto usato come calmante della tosse, ottimo spalmato sul pane, o abbinato a yogurt e ricotta. La fioritura del tiglio è molto breve e per questo è difficile da produrre.

Alla cerimonia di premiazione è intervenuto il Sindaco di Imola Marco Panieri, che ha espresso il suo apprezzamento per le tecniche produttive artigianali di questo prodotto locale. (Antonio Gaddoni)

Toscana

CENTRO STUDI TOSCANA OVEST

Alla scoperta dell'agnello di Zeri al laboratorio del gusto

Giornata di studio e di convivialità sulle tradizioni gastronomiche lunigianesi.



Una giornata all'insegna della cultura culinaria si è svolta all'agriturismo "Le Modeste", a Piagna di Zeri, un vero e proprio laboratorio del gusto immerso nel verde della Lunigiana. La giornata di studio e di convivialità è stata organizzata da Ragna Engelbergs, Vice Delegata della Lunigiana, all'interno delle iniziative del CST Toscana Ovest. Cinzia Angiolini, allevatrice e custode della pecora di Zeri, ha accolto con affabilità i numerosi Accademici del CST e delle Delegazioni Apuana (guidata dalla Delegata Beatrice Vannini), Lunigiana, Viareggio Versilia, Pisa e Maremma Grosseto, ai quali ha raccontato il suo venten-

nale impegno per la promozione e la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche lunigianesi e la tutela della pecora e dell'agnello di Zeri. Ha poi illustrato, con una dimostrazione pratica, le varie fasi di preparazione delle torte *d'erbi*, fino alla cottura nei tradizionali testi di ghisa, e mostrato la cottura al testo dell'agnello di Zeri, che ha una carne molto pregiata con una consistenza tenera e un sapore delicato. Durante l'incontro, Roberto Branconi, DCST Toscana Ovest, ha portato i saluti del CT Alberto Petracca, e sottolineato l'importanza dell'appuntamento nell'ambito della promozione della cultura della buona tavola. (Alberto Sacchetti)

REGGIO EMILIA

L'Associazione "Le Croccantine di Baiso" riceve il premio "Nuvoletti"

Impegnata da anni alla valorizzazione del croccante.

L'Associazione si impegna da anni per promuovere e non far dimenticare una tradizione molto particolare della montagna di Reggio Emilia: il croccante.

Principalmente in occasione di matrimoni, ma anche di battesimi e altre feste, al termine del banchetto era uso offrire il croccante, buono da mangiare, bello da vedere e soprattutto costituito da pochissimi elementi facili da reperire e relativamente facili da conservare. In particolare, "Le Croccantine" eseguono bellissime costruzioni (utilizzando anche attrezzi da loro appositamente ideati), quali cornucopie, cestini, torte a più piani, torri, arditi scorci di borghi, tutti frutto della loro fantasia e grazie alla loro manualità. Nella splendida cornice della ristrutturata dimora settecentesca di "Ca' Donega" a Viano di Reggio



Emilia, l'Associazione ha ricevuto il premio "Nuvoletti" con la partecipazione di un nutrito numero di Accademici.

Lo chef Andrea Vezzani, amico della Delegazione, ha poi proposto un'elaborazione originale e innovativa del croccante, con zucchero soffiato e in forma di lecca-lecca, che non solo ha divertito il pubblico, ma ha permesso a tutti anche di riflettere sul senso di una tradizione recuperata e proiettata verso il futuro. (Anna Marmiroli)

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Al ristorante "Col d'Arciana", locale a carattere familiare da tre generazioni.

La riunione conviviale dedicata, per tradizione, ai prodotti del sottobosco, si è svolta presso il ristorante "Col d'Arciana" di Adelmo e Marco Rossi, situato sulla strada provinciale per il Passo delle Radici. Gestione a carattere familiare da tre generazioni, rap-

presenta un tradizionale ritrovo dei cacciatori e cercatori di funghi di Castiglione di Garfagnana. Il convivio è stato l'occasione per la consegna, da parte del Delegato Ezio Pierotti, del Diploma di Buona Cucina per l'impegno dimostrato nei confronti dei valori



della cucina italiana e del rispetto della tradizione e della qualità. Le portate, cucinate con cura, sono state a base di funghi porcini, tar-

tufo scorzone estivo e *bacoline*, ossia mirtilli neri di bosco. Tra gli ospiti, alcuni Accademici di Lucca e della Versilia Storica.

LUNIGIANA

Consegna del premio "Massimo Alberini"

Al titolare della "Macelleria Andrea" di Mulazzo, custode dell'antica tradizione con la sua bottega di prossimità.

È stata una vera festa la riunione conviviale per la consegna del premio "Massimo Alberini" 2025. Il Delegato Ezio Tomellini ha elogiato il titolare dell'attività, Andrea Gussoni, leggendone la motivazione. Il Sindaco Claudio Novoa, intervenuto per rendere di persona omaggio al suo concittadino, si è complimentato per l'importante riconoscimento, un premio alla carriera che onora anche Mulazzo e tutta la Lunigiana, nella figura di questo custode dell'antica tradizione di macellaio artigianale ed elemento insostituibile nella comunità locale con la sua bottega di prossimità. Emozionato e felice Andrea Gussoni, per la consegna

del premio e per il lungo e vivo applauso dei numerosi Accademici e ospiti, tra i quali il Delegato onorario di Pisa, Franco Milli, e un nutrito gruppo di suoi amici stretti. Il convivio si è svolto nella bella cornice della terrazza dell'albergo ristorante "El Caracol", che annovera la "Macelleria Andrea" tra i suoi fornitori.

La serata si è conclusa con una piacevole relazione: l'Accademico Consultore Riccardo Boggi ha svolto un interessante intervento su Mulazzo, discorrendo di storia locale e dei suoi protagonisti, di monumenti e curiosità, un'autentica espressione del profondo amore per il suo paese natale. (Ragna Engelbergs)



Il cibo evoca ricordi, persone, momenti di vita

Il tema della serata dedicato alla cucina del periodo bellico.

Nel corso della cena conviviale di settembre è stato trattato il tema "Il cibo, evocatore di ricordi, di persone e di momenti di vita". Relatrice la scrittrice e studiosa di genere e tradizione Simonetta Simonetti, autrice, tra gli altri, del libro *Fame di guerra. La cucina del poco e del senza*, dal quale sono state tratte anche alcune ricette del menu del convivio. Tra queste: falsa trippa, pancotto, involtini di foglia di ca-

volò, budino di riso. La scrittrice ha commentato la ricetta di ogni portata, evocando il duro periodo bellico. Ha ricordato, inoltre, gli stati d'animo di quel difficile periodo contrassegnato dalla scarsità di cibo: quando la fame invade i corpi e le menti, il ricordo di una pietanza riesce a lenire l'angoscia. A giudizio di tutti, le altre portate del menu, concordate con la Simposiarca Ilva Bacci, si sono ben armonizzate con quelle del periodo bellico.

VOLTERRA

Valorizzare le piccole strutture del territorio

Un insolito convivio in un frondoso castagneto.

Una riunione conviviale all'insegna dell'amicizia e della tradizione perché perfetto è stato il luogo: un castagneto immenso e frondoso che ha incorniciato la serata. Gli Accademici si sono ritrovati a Serrazzano, un borgo ubicato nel cuore della Toscana vicino a Volterra, sulle colline che dominano la Valle del Diavolo.

Un'insolita riunione, perché si è svolta nel contesto di un evento, organizzato dal borgo, che, come altri del genere, ha la finalità di

aiutare economicamente piccole strutture del territorio e dove gli organizzatori tendono a presentare le loro pietanze nel miglior modo possibile, preparandole con cura e dedizione. Per esempio, i tortelli, specialità paesana, erano delicati ma dal sapore deciso; le bistecche tenerissime e la salsiccia erano buonissime e cotte alla perfezione.

Con il plauso dei commensali e dei numerosi amici, in un clima di serenità si è conclusa una serata molto piacevole. (Maria Rita Landini)



Marche

ANCONA

Nel nome del Verdicchio

Convegno sull'Intelligenza Artificiale in agricoltura e tavola rotonda su "Sostenibilità e territorio" in occasione del "Verdicchio d'Oro".

Due giornate tra Senigallia e Staffolo per celebrare il vino simbolo del territorio e sessant'anni di una manifestazione che continua a unire cultura, ricerca e tradizione. L'edizione 2025 del premio "Verdicchio d'Oro", organizzata dalla Delegazione, in collaborazione con il Comune di Staffolo, l'Accademia dei Georgo-

fili e l'Università Politecnica delle Marche, ha messo al centro il valore identitario del Verdicchio come ambasciatore di un territorio che sa innovare nel segno della sostenibilità. La manifestazione si è aperta a Senigallia, con il convegno promosso dalla Delegazione e dall'Università Politecnica delle Marche sul tema "Intelligenza Artificiale:



quali possibili applicazioni in agricoltura", cui hanno partecipato docenti e ricercatori. Il giorno successivo, il premio è tornato a Staffolo, per la tavola rotonda "Sostenibilità e territorio" e la cerimonia di consegna del 60° "Verdicchio d'Oro" al professor Rosario Di Lorenzo, Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, e del Premio Innovazione per lo Sviluppo al professor Giorgio Calcagnini, rettore dell'Università di Urbino "Carlo Bo". "Il Verdicchio è il nostro ambasciatore nel mondo - ha dichiarato il Sindaco Sauro Ragni -, simbolo di

un'identità che Staffolo custodisce e rinnova con orgoglio". "Il nostro compito - ha ricordato a sua volta il Delegato Sandro Marani, Consigliere nazionale, è promuovere la conoscenza e la tutela delle tradizioni gastronomiche italiane, puntando sulla qualità delle materie prime". A seguire, il Consigliere regionale Tiziano Consoli ha posto l'accento sulla presenza dei giovani nelle cantine del territorio e il Consigliere provinciale Pieramelio Baldelli ha sottolineato il valore del premio come strumento di promozione per l'entroterra. (Sandro Marani)

ASCOLI PICENO

Tradizionale "Pizzettata"

Celebrata l'arte del pizzaiolo: gradevoli impasti abbinati a gustosi sapori dei condimenti.

La Delegazione, con la tradizionale "Pizzettata" - festeggiata, quest'anno, presso la pizzeria "La Scaletta" - ha inteso celebrare "l'arte del pizzaiolo napoletano", Patrimonio Immateriale Unesco. Nell'occasione, il pizza-chef Mirko Pietracci si è esibito con impasti gradevolissimi al palato e, soprat-

tutto, con abbinamenti di gustosi sapori dei condimenti che hanno ricevuto entusiastici apprezzamenti dai tanti commensali. Il fratello Piero, a sua volta, ha preparato, al termine degli appetitosi sei "giro-pizza", un graditissimo e gustoso tiramisù di qualità e genuinità eccellenti. (Vittorio Ricci)



FERMO

Premiate le eccellenze del Fermano

Assegnati in un unico evento i premi annuali della Delegazione.



Villa Bonaparte, a Porto San Giorgio, ha accolto uno degli eventi di maggior rilievo che la Delegazione annualmente organizza, "Le stelle dell'Accademia" ove, in una splendida cornice, è stata effettuata la consegna dei premi annuali. Ad Andrea Livi è stato assegnato il premio "Giovanni Nuvoletti"; alla gelateria "La Cremeria" di Porto San

Giorgio il premio "Massimo Alberini"; alla "Pasta all'uovo Santa Rosa" di Falerone il premio "Dino Villani"; al ristorante "Emilio" di Fermo il Diploma di Buona Cucina. Per il giusto riconoscimento ai soggetti premiati e affinché la loro lodevole opera abbia la più ampia risonanza, in considerazione del notevole impatto sui settori del turismo e del commercio, l'even-



to si è avvalso del patrocinio della Provincia di Fermo, del Comune di Fermo e dei Comuni di Porto San Giorgio e Falerone.

Alla cerimonia di premiazione è seguita, nei suggestivi spazi all'aperto della villa imperiale, una cena conviviale curata dalla "Top Catering" di Gianni Lamponi, nel corso della quale si sono potuti degustare un piatto iconico del ristorante "Emilio", la torta San Giorgio preparata

da Sandro Marangoni de "La Cremeria", e *lu serpe* di Falerone preparato da Anna Maria Antonelli della "Pasta all'uovo Santa Rosa". Andrea Livi ha fatto omaggio di una sua pubblicazione dedicata proprio a Villa Bonaparte.

Organizzatrici impeccabili della splendida serata le Simposiarche Anna Maria Ciciretti, Maura Raccichini e Nadia Zacchi.

(Fabio Torresi)



La tradizione del vino cotto

In un clima di emozionante partecipazione si è celebrato il rito della vendemmia.

Con il patrocinio del Comune, si è svolto a Petritoli, nella Valle dell'Aso, presso "La Scentella", l'evento conviviale "Il vino cotto del Piceno. Storia, tradizione, innovazione ed emozioni". La giornata ha voluto rievocare, anche a tavola, le tradizioni fermiane della vendemmia e della preparazione del vino cotto. Il Delegato Fabio Torresi e il Simposiarca Roberto Ferretti hanno svolto un'approfondita ricerca documentale per ricostruire ambientazione, attrezzatura e fasi di lavorazione. Si è partiti, pertanto, con la colazione a base di caffè d'orzo, con gli apprezzati dolci al vino cotto. Nella cavea all'aperto, si sono svolti i saluti istituzionali del Delegato, del Sindaco e dell'Assessore alla Cultura di Petritoli e del Consigliere di Presidenza Ugo Serra.

La lettura della poesia *Pane e Vino* del poeta fermano Marino Miola, da parte di Milena Pantaloni, ha in-

trodotto la relazione dello stesso Ferretti, che ha ripercorso la storia del vino cotto, già in uso presso gli Etruschi e i Piceni e citato da Plauto, Plinio il Vecchio, Columella e il Bacci. È poi intervenuto Domenico D'Auria da Ortona, giovane enologo specializzato nella produzione del vino cotto. Leonardo Seghetti, eminente studioso del prodotto da oltre 40 anni, ha narrato storia recente e aneddoti e presentato un documento inedito di Papa Paolo VI che scelse il vino cotto per la celebrazione liturgica.

Le conclusioni del Delegato sono state allietate dalle note del saltarello e dal canto degli stornelli tipici della vendemmia da parte del Gruppo Folcloristico Ortensia. La lettura delle fonti storiche delle ricette ha preceduto il pranzo che ha unificato la merenda, il pranzo e la cena dei vendemmiatori, accolto dal grande apprezzamento dei numerosi convenuti. (F.T.)

MACERATA

Convegno per celebrare il cuoco maceratese Antonio Nebbia

Interessanti relazioni sul precursore della cucina regionale in Italia.

La Delegazione e il Coordinamento Territoriale Marche hanno celebrato il cuoco maceratese Antonio Nebbia, figura molto importante nella storia della gastronomia italiana per aver pubblicato, nel 1779, il volume *Il cuoco maceratese*. La manifestazione si è svolta nei saloni della Filarmonica di Macerata alla presenza del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, dei Delegati delle Marche e non solo, e dell'Assessore alla Cultura Katuscia Cassetta.

I relatori, tutti molto apprezzati, hanno tracciato un esauriente profilo del Nebbia.

Ugo Bellesi ha illustrato l'aspetto biografico, Benedetta Mostratis ha parlato del cuoco nella storia della

letteratura gastronomica, il professor Tommaso Lucchetti ha relazionato sulle memorie di tipicità marchigiane nell'opera del Nebbia, il professor Evio Hermas Ercoli ha trattato la storia e la ricetta del "bò alla moda", successivamente ripresa

dall'Artusi. A Ercoli è stato poi consegnato il premio "Alberini" per il suo impegno a favore della storia della gastronomia locale. Luciano Scafà, bibliofilo, ha ricordato come ritrovò l'opera originale di cui fece la ristampa, dando così il via alla valorizzazione del testo. Mimmo D'Alessio ha chiuso i lavori complimentandosi con i relatori per aver esaltato la figura del cuoco maceratese, e con gli organizzatori Simonelli e Marani.

Nel salone del teatro è stato poi servito un menu con le ricette settecentesche del Nebbia. La Simposiarca Simonetta Varnelli ha ringraziato il servizio curato dall'"Osteria dei Fiori" insieme al "Centrale". (Pierpaolo Simonelli)



Umbria

PERUGIA

I primi sessanta anni della Delegazione

Festeggiati insieme a numerose altre Delegazioni non solo umbre.

La cucina, è stato scritto, è metafora di vita, così gli Accademici della Delegazione non potevano non ricordare i loro primi sessanta anni insieme con

altre Delegazioni umbre, Assisi, Foligno Gubbio, Orvieto, Spoleto, Terni, Valli dell'Alto Tevere, e con Jesi-Fabriano-Senigallia, Macerata, Rieti, Val di Chiana-Val d'Orcia

Sud, con il Delegato onorario di Milano-Duomo Andrea Cesari de Maria e persino con la neonata Delegazione brasiliana Espirito Santo. Una storia di gusto, conoscenza e impegno condivisi, come ha sottolineato Giuliana Piandoro, Vice Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria. La giornata era iniziata con la visita al famoso Muvit, il Museo del Vino di Torgiano, creato da Maria Grazia e Giorgio Lungarotti ed egregiamente conservato e attualizzato con passione e capacità imprenditoriale dalle figlie Teresa e Chiara. A tavola poi, nella limonaia della cin-

quecentesca Villa La Posta Donini 1579, dove la famiglia Mencaroni è diventata regina di accoglienza, i saluti istituzionali del Delegato Massimo Moscatelli, la commossa relazione del Delegato onorario Renato Palumbo e l'illustrazione del menu e dei vini, da parte del Simposiarca Cillian Fani e di Teresa Severini, hanno concluso una giornata da ricordare. La convivialità si rivela un valore essenziale per costruire legami autentici e la sempre più sofisticata tecnologia del nostro tempo non può sostituire il calore e la profondità delle relazioni umane. (Marilena Moretti Badolato)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

La tavola come luogo d'incontro

Convivio del tempo della raccolta e della preparazione all'inverno.

Una riunione conviviale, preparata con particolare cura, ha accolto gli Accademici al ristorante "Il Palentino" di Cese, con la sua ottima cucina e l'elegante e cortese servizio di sala. Non lontano, il ricordo della "battaglia dei Piani Palentini", con il confronto degli eserciti svevo e angioino (1268), evento che sconvolse l'intera Europa. Bene le parole di fra' Emiliano Antenucci (eccezionale Simposiarca): "La tavola è convivialità, condivisione, luogo di incontro e

di relazioni vere. Purtroppo oggi abbiamo smarrito le due tavole, quella sacra e quella profana!". Interessanti gli interventi delle due ospiti, Annalisa Contestabile e Arianna Andres, entrambe entrate subito in sintonia con gli Accademici. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha fatto la sintesi del IV Forum accademico tenutosi a Bari, sottolineando come, attraverso le Delegazioni e Legazioni all'estero, l'Accademia concorra a diffondere la migliore immagine



Lazio

RIETI

Partecipato evento per la consegna dei premi

Numerose autorità hanno presenziato al conferimento dei riconoscimenti "Nuvoletti", "Villani" e "Alberini".

Nel salone del Palazzo del Governo, si è svolta l'annuale cerimonia di consegna dei premi assegnati dalla Delegazione. Il premio "Nuvoletti" è andato all'I.P.S.E.O.A. "R.A. Costaggini" di Rieti, ritirato dalla Vice Preside Annalisa Mazzeo, mentre il "Villani" è stato assegnato all'Azienda Agricola Sant'Andrea di Leonessa, per la mozzarella di bufala. Il premio "Alberini" è stato attribuito al Panificio Borgo di Carla e Paolo Petroni di Rieti. Il Delegato Francesco Maria Palomba ha ringraziato il Prefetto di Rieti per l'ospitalità concessa, segno di apprezzamento per l'attività svolta dalla Delegazione sul territorio provinciale. Hanno partecipato alla cerimonia, e hanno preso la parola dopo i saluti introduttivi del Delegato e di S.E. Pinuccia Niglio, oltre a un vasto pubblico di Accademici e ospiti, l'Onorevole Paolo Trancassini; il Vice

Capo di Gabinetto con Funzioni Vicarie della Regione Lazio, Civita Di Russo; la Presidente della Provincia Roberta Cuneo; Elisabetta Occhiodoro delegata dal Sottosegretario all'Istruzione Paola Frassinetti; Claudia Chiarinelli, Assessore alle Attività Produttive e delegata dal Sindaco di Rieti Daniele Sinibaldi; la Consigliera della Regione Lazio Eleonora Berni; il Vice Presidente della Camera di Commercio Rieti - Viterbo Leonardo Tosti e Mariano Calisse, responsabile della Regione Lazio per i piccoli Comuni. Presenti anche il Questore di Rieti Mauro Fiocco, il Generale Giorgio Guariglia, Comandante della Scuola Interforze NBCR, il Maggiore Salvatore Beneduce, Comandante della Compagnia Carabinieri. La cerimonia si è conclusa con una degustazione di prodotti offerti dai premiati, molto apprezzati da tutti i convenuti. (Francesco Maria Palomba)



dell'Italia e, dunque, a incrementare l'export di molti prodotti tipici della cucina italiana. Il pentagramma, discreto e armonioso, ha allietato precisi spazi programmati (al pianoforte il Maestro Pierpao-

lo con le sue armonie immortali). Il Delegato, a fine serata, si è complimentato con la brigata di cucina, ringraziando per le apprezzate attenzioni. (Franco Santellocco Gargano)



PESCARA

Premiate tre eccellenze del territorio

L'Alberini, il Villani e il Diploma di Buona Cucina promuovono chi si impegna a mantenere viva l'identità gastronomica locale.

Presso la Sala della Giunta del Comune, la Delegazione ha conferito tre importanti riconoscimenti ad altrettante realtà locali che, attraverso il loro impegno quotidiano, promuovono e valorizzano la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana. Durante la cerimonia, svoltasi alla presenza degli Accademici, dei titolari degli esercizi premiati e di numerosi ospiti, i riconoscimenti sono stati consegnati dal Sindaco Carlo Masci, dal Delegato Giuseppe Fioritoni e dal Vice Delegato Giuseppe Di Croce. Il premio "Alberini" è stato assegnato alla Cremeria Bresciana di Pietro Bucciarelli, storico esercizio attivo sin dal 1948, che rappresenta da generazioni un punto di riferimento per la comunità locale, sinonimo di qualità artigianale e fedeltà alla tradizione. Il premio "Villani" è stato conferito alla Macelleria M.E.B.I. di Elice, fondata nel 2018 da Guido Di Sabatino. L'azienda



si distingue per la lavorazione artigianale della carne suina italiana senza l'aggiunta di nitrati e fosfati. Il prodotto premiato è la "salsiccia d'annuje", tipica della tradizione contadina abruzzese e inserita tra i PAT. Il Diploma di Buona Cucina è stato attribuito al ristorante "La Taverna del Conte" di Fabio Di Carlo (Montesilvano Colle), noto per la cucina tradizionale abruzzese di alta qualità, con ingredienti selezionati e un ambiente accogliente e curato. Attraverso queste premiazioni, la Delegazione conferma il proprio impegno nella promozione delle eccellenze locali che mantengono viva l'identità gastronomica del territorio. (Giuseppe Fioritoni)

Puglia

MANDURIA

"Storie di Donne e Spiriti"

Un'esperienza nuova e originale sull'abbinamento tra pietanze e distillati.

Il convivio organizzato dal Delegato e Simposiarca per l'occasione, Bruno Garofano, si è svolto in un clima di serena con-

vivialità al ristorante "La Paranza". L'obiettivo era quello di arricchire e allargare l'orizzonte culturale, non solo verso il cibo, ma anche verso

SULMONA

Il futuro che mette radici nella tradizione

Il premio "Alberini" all'azienda "Mostarda Dentro" parla di radici, di coraggio e di futuro per le aree interne.

AGoriano Sicoli, nel Community Center Marck F. Frattaroli, alla presenza del Sindaco, la Delegazione ha premiato con il "Massimo Alberini" l'azienda "Mostarda Dentro" di Livia De Sanctis, che ha investito coraggiosamente in un territorio impoverito, portando avanti lavorazioni come quelle di tanti anni fa legate alla tradizione del territorio. Tutto ciò significa "mantenere le tradizioni con un occhio al futuro: non strafare, non stravolgere, ma custodire quello che c'è, adeguandolo alle neces-

sità del presente". Punto di forza dell'azienda sono i prodotti che vengono coltivati in terreni da tempo abbandonati: prodotti, quindi, non a km 0, ma a metro 0. La trasformazione avviene nel laboratorio aziendale, attenendosi scrupolosamente alle antiche ricette, dando origine a mostarde, salse, confetture e prodotti essiccati. Un premio che è diventato un momento di riflessione poiché racconta non solo una storia del territorio, ma parla di radici, di coraggio e di futuro per le aree interne. (Giovanni Maria D'Amario)



tutto ciò che gli ruota intorno e lo completa (vino, birra, olio, acquevite e tanto altro ancora).

Sul tema "Storie di Donne e Spiriti" ha parlato, in modo semplice, sintetico e mai banale, la dottoressa Annamaria De Luca, referente regionale e relatore Anag. La relatrice ha introdotto gli Accademici, con entusiasmo e professionalità, in questo mondo particolarmente affascinante con la degustazione di alcune grappe, proposte in ab-

binamenti sia tradizionali, sia innovativi. Riportando le sue parole: "La grappa, la signora grappa, non è solo un *dulcis in fundo*, ma una nobile compagna di un percorso gastronomico". E infatti, il connubio di piatti di pesce, preparati con maestria dallo chef Alessandro, con i distillati è stato un'esperienza nuova e originale apprezzata da tutti i commensali. Il servizio in sala è stato curato con professionalità dalla titolare Stefania. (Bruno Garofano)

Calabria

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

Riunione conviviale "dell'Amicizia"

Nell'occasione festeggiato l'ingresso di quattro nuovi Accademici.

Gli Accademici della Delegazione si sono riuniti a Gioia Tauro presso il ristorante "Da Dà" per celebrare, attraverso la convivialità, "l'Amicizia" e, in tale cornice, solennizzare anche l'ingresso di nuovi Accademici. In apertura dell'incontro, presenti i Delegati Giuseppe Alvaro per Reggio Calabria e Sandro Borruto per la Costa Viola-Area dello Stretto, il Delegato Ettore Tigani, nel suo intervento introduttivo, ha inteso precisare che "l'Accademia persegue la cultura della gastronomia, contro ogni forma di spreco ali-

mentare ma, nel contempo, valorizza la convivialità e l'aggregazione, con il piacere di stare insieme per affinità e stima reciproca". A seguire, il Delegato ha presentato ufficialmente i nuovi Accademici: Giuseppe Arena, Luigi Carbone, Maria Laganà e Antonio Tassone. La riunione conviviale è stata allestita dallo chef Danilo Pulitanò con la collaborazione diretta di Marina Latella che, insieme al Delegato Tigani e al Consultore Giovambattista Romeo, si è occupata dell'accoglienza e dell'ospitalità. (Ettore Tigani)



Sardegna

CAGLIARI

La campagna in città

Una ristorazione semplice e genuina utilizzando i prodotti dell'azienda agricola.

La Delegazione si è ritrovata al "Biancospino", un locale di recente apertura nell'alberata Piazza San Cosimo, di fronte alla Basilica paleocristiana di San Saturnino. Il titolo dell'evento, "La campagna in città", riflette l'intento dei titolari

dell'attività, Paolo Cherchi e Fiammetta Sau, che per una ristorazione semplice e genuina utilizzano i prodotti dell'azienda agricola di proprietà e di altre piccole aziende dell'altopiano del Sarcidano, che coltivano e allevano in biologico e nel pieno rispetto dei cicli della



Sicilia

MESSINA

Un convegno e una mostra sul pesce spada

Rievocate storia e tradizioni di una pesca millenaria.

Si è tenuta nel lago di Ganzirri la seconda edizione di *Xiphias*, con una rievocazione scenica della tipica caccia al pesce spada nello Stretto di Messina. La manifestazione si è aperta nel piazzale della Chiesa di S. Nicola, a Ganzirri, con il convegno "La caccia al pescespada: il racconto di una pesca millenaria", moderato dal direttore di TodoModoTV, Tiziana Sidoti, con gli interventi di Franco Andaloro, biologo della Fondazione Sebastiano Tusa e della Fondazione Nazionale Biologi, che ha tracciato un quadro del pesce spada tra mito, letteratura e scienza. Il Delegato Attilio Borda Bossana ha approfondito il tema dal punto di vista di storia e tradizioni e delle inferenze alimentari

e culinarie, mentre Antonella Sidoti, presidente dell'ITS Albatros, ha analizzato la tradizione che si rinnova tra cucina salustica e futuro sostenibile. La riflessione etnoantropologica è stata accompagnata da una mostra fotografica con immagini realizzate dallo scomparso professor Giulio Santoro, chirurgo ortopedico, etnologo ed esperto delle tradizioni legate alla caccia nello stretto di Messina, con cui s'è confrontato costantemente mettendo in dialogo, attraverso i suoi scatti fotografici, le antiche tecniche della pesca con le pratiche più recenti. La mostra è stata poi trasferita nei locali dell'*info point* comunale di palazzo Weigert a Messina per essere visitata da croceristi e turisti. (A.B.B.)



natura, del benessere animale e della sostenibilità ambientale. Particolare interesse ha suscitato l'assaggio dei formaggi, realizzati con il latte delle pecore che pascolano nei terreni aziendali,

abbinati a diverse varietà di miele di produzione locale, alcune particolarmente rare e pregiate come il miele di erica. Estremamente curata e apprezzata anche la presentazione delle pietanze



servite, che ha concorso a trasferire efficacemente ai commensali i significati e le peculiarità della proposta gastronomica. Altra punta di diamante del "Biancospino" è la produzione di olio extravergine d'oliva che, insieme al cibo genuino, al vino, all'aria buona e

alla convivialità, sono forse il segreto della proverbiale longevità del popolo sardo.

L'evento è servito a sottolineare quanto sia importante per una sana alimentazione cibarsi di prodotti genuini e non industrialmente processati. (Roberto Pisano)

Nel Mondo

Uruguay

MONTEVIDEO

Dall'Italia con amore

Nel ristorante "L'Appetito", tutta la passione per il cibo di qualità del proprietario, immigrato italiano.

Ad Atlàntida, un immigrato italiano dedito alla gastronomia si sta facendo conoscere per la qualità dei suoi piatti. L'Accademico Daniel Russo (che nell'occasione ha ricevuto le insegne) ha visitato il ristorante e ne ha apprezzato la qualità del cibo. Ciò ha motivato la Delegazione a organizzarvi la riunione conviviale. Il ristorante si chiama "L'Appetito" e si trova nella località balneare di Atlàntida. È gestito dai proprietari, Patrizio Bucchi Chiappini e Grisel

Cambiasso, i quali hanno spiegato come vengono preparati i piatti e la storia di Patrizio, da quando ha lasciato l'Italia fino al suo arrivo in Uruguay. I piatti serviti, tra i quali un originale primo piatto (conchiglie al cacao con salsa cremosa ai funghi e grana padano) e un tradizionale pollo alla cacciatora con patate, capperi e olive nere, sono stati pienamente apprezzati dai commensali, che hanno espresso la loro soddisfazione con un fragoroso applauso. (Jorge Zás)

ORISTANO

Sapori antichi, nuove opportunità

Le Delegazioni sarde in convegno ad Ardauli per celebrare due nuovi Pat.

La Delegazione, in sinergia con il Comune di Ardauli, ha celebrato le Giornate Europee del Patrimonio con il convegno "Sapori antichi, nuove opportunità". L'incontro ha celebrato l'inserimento nella lista Pat di due eccellenze locali: *sos culurzones de patata cun nebidedda* e *s'ortau di Ardauli*.

L'evento ha preso il via con i saluti istituzionali della Sindaca Costantina Fadda. L'apertura dei lavori è stata affidata a Gian Paolo Cossu, Vice Delegato di Parigi Montparnasse, ideatore del progetto. Si è entrati subito nel vivo dei contenuti con la relazione di Laore sull'importanza strategica dei Pat. I realizzatori dei due prodotti sono intervenuti per condividere la loro esperienza: Igor Mura (macellaio e produttore di *s'ortau*) e Francesca Fadda, che ha svelato i segreti dei *sos culurzones de patata cun nebidedda*. Si è aperto poi il dibattito sul ruolo delle Delegazioni sarde nella promozione dei Pat regionali, moderato dal Delegato ospitante, Gianfranco Sanna. La



discussione ha registrato la partecipazione corale di diverse Delegazioni: Nuoro (Gabriella Guiso), Cagliari (Roberto Pisano), Sassari (Roberto Furesi) e Alghero (Maria Regina Corona). L'incontro è stato impreziosito dalla presenza del CT Franco Panu (Delegato di Cagliari Castello). La discussione ha riaffermato l'impegno a trasformare il riconoscimento Pat in una strategia efficace di sviluppo culturale e territoriale attraverso l'azione congiunta delle Delegazioni, agendo da ponte tra i produttori e il circuito nazionale.

La giornata si è conclusa con un pranzo conviviale a base delle specialità celebrate, rinnovando lo spirito di amicizia e la missione di tutela della cultura gastronomica sarda. (Gianfranco Sanna)

CENA ECUMENICA 2026

*La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il **15 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema **"Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati 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.*



La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre prossimo alle 20,30, e avrà come tema "Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati 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.



PIEMONTE



ASTI
9 luglio 2025

Ristorante "Osteria del Diavolo" di Enrico Trova, anche in cucina. ●Piazza San Martino 6, Asti; ☎0141/30221; info@osteriadeldiavolo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: farinata e brandacujun, polpo arrosto con salsa di fave e piselli e panissa ligure arrostita; testaroli con mazzancolle e calamaretti, pesto, pinoli e pomodori confit; cuoppo ligure 2.0 (fritto di mazzancolla, baccalà, calamari, panissa, zucchine) con maionese piccante al basilico; sorbetto di limone con frutti di bosco; guazzetto di albicocche e menta; frutta fresca e caramello croccante.

I vini in tavola: Pigato (Cantina Colli di Lunae).

Commenti: "Una cena magica" è stato il commento del Delegato al termine della riunione conviviale in questo ristorante, in cui la cucina piemontese e quella ligure si incontrano. È stato elaborato un menu ligure in cui profumi, gusti, grandi materie prime si univano in un magico connubio. La passio-

ne e la gentilezza di Enrico si sono evidenziate fin dall'inizio quando è stato offerto a sorpresa l'aperitivo della casa! Poi un susseguirsi di piattini gustosi in cui ogni tanto la fantasia faceva capolino nella tradizione. Ottimo il vino, ineccepibile il servizio coordinato dalla simpatica Giulia. Prima di cena, il Delegato Malfa ha illustrato il vino e la Vice Clinanti ha ricordato l'antica cucina ligure.



BIELLA
8 settembre 2025

Ristorante "Elvo Tower Pub & Beer shop" di Josif Vezzoli, in cucina Shazaib Ali. ●Via San Filippo 17, Biella; ☎015/3702122, cell. 327/7353523; info@elvo.it, www.elvo.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: purè di patate allo zafferano, tartare di avocado, maionese al sesamo, salmone marinato al caffè e cipolle caramellate; tajarin all'uovo km 0 con alghe nori, burro, soia, tartare di tonno; guancia di vitello cotta a bassa temperatura con lime e menta, verdure all'anice stellato; reinterpretazione dolce del tiramisù in versione roll con pasta chiffon, farcitura di panna e Nutella e glassato al cioccolato fondente.

Commenti: Cena didattica creata per la Delegazione sul tema dell'influenza della cucina orientale su quella del nostro territorio. Il cuoco pakistano del ristorante, Shazaib Ali e un cuoco canavesano esperto di cucina fusion, Enrico Rao, hanno coinvolto gli Accademici facendo

assaporare cibi conosciuti abbinati a ingredienti, aromi e sapori inconsueti. Ottimo apprezzamento per i tajarin, impreziositi da alghe nori, e la profumata guancia di vitello. Le birre biellesi della Valle Elvo hanno esaltato i sapori dei piatti e sono state sapientemente introdotte da Fulvio Giublena, sommelier della birra. Serata coinvolgente grazie anche all'ospitalità e disponibilità dei gestori del locale.



CUNEO-SALUZZO
13 settembre 2025

Ristorante "Villa Belvedere di Al 37" di Manuel Anneci, anche in cucina. ●Via IV Novembre 86, Pradleves (Cuneo); ☎cell. 328/0648540; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: cialda di castelmagno con trota salmonata marinata all'aceto di lampone e granita al Genepi, tortino di mais con scampi al brandy e salsa agrodolce; plin di gallina al fondo bruno; coscette di quaglia con pan brioche, salsa ai fichi e contorno di stagione; pavlova.

I vini in tavola: Nebbiolo G.D. (Vajra); Pietragrande Vigneti delle Dolomiti Igt (Tenute Lunelli); Barolo 2020 (Poderi La Collina).

Commenti: La Delegazione riprende la sua attività a Pradleves, in Valle Grana, nel nuovo locale di Manuel Anneci. L'interno è simile a un vero chalet di montagna, arredato con stile e buon gusto, caldo e accogliente. Manuel è stato allievo della grande chef Mary Barale e nella sua cucina si notano le influenze della vicina Francia. La cialda di castelmagno con trota salmonata marinata ha trovato unanime consenso negli Accademici, così come le coscette di quaglia. Sentito plauso finale per un cuoco di livello e un servizio impeccabile, impreziosito dai sommelier AIS. Un benvenuto a Romina Daniele neo Accademica.



PINEROLO
23 settembre 2025

Ristorante "Locanda Bric e Bass" di Roberta Trucco e Valter Caglio, in cucina Valter Caglio. ●Strada Caffaro 13, Bricherasio (Torino); ☎0121/59191, cell. 335/8289884; www.locandabrichiebass.it; coperti 35+35 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; chiuso dal lunedì al giovedì; venerdì e sabato a pranzo; domenica a cena. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: insalatina di verza con pecorino, uvetta e pera; gran fritto alla piemontese; pesche ripiene.

I vini in tavola: Jader Cuvée brut (La Delizia); Langhe Freisa vivace (Viette); Passito Pasiensa (Ca ed Curen).

Commenti: Per la prima riunione conviviale successiva alla pausa estiva, la Consulta ha scelto un menu all'insegna della tradizione. Dopo un apprezzato amuse bouche è iniziata la lunga teoria di frattaglie e di carni rosse e bianche (rane comprese), alternate a verdure e seguite dalle portate dolci, tutto rigorosamente fritto al momento con impanatura adeguata (niente eccessi di unto e di doratura). I tempi di attesa tra un cibo e l'altro sono stati ineccepibili e il servizio come sempre è stato impeccabile. Anche la scelta dei vini ha trovato il consenso degli Accademici. In definitiva, una riunione conviviale piacevole con alcune note storiche presentate dalla Simposiarca Doretta Vergnano e dal Delegato.



LIGURIA



**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
11 agosto 2025

Ristorante "5/25" di Eleonora Salizato, in cucina Giovanni Gullace. ●Via Torlaro 34, Albenga (Savona); ☎0182/020138, cell. 347/3052248; eleonorasalizato@per.it, lecinqueventicinque; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: calamari fritti, zucchine trombette di Albenga, aceto di riso dolce; paccheri pastificio Carmiano al ragù di polpo, pane integrale, consommé di pomodoro





LIGURIA segue

cuore di bue nostrano, cipolla di Verezzi cotta nel sale; baccalà cacio e pepe, olio di sesamo tostato; fragole con panna e salvia.

I vini in tavola: Barbera d'Alba Doc 2023 (Roagna); Vermentino di Sardegna Doc 2023 (Audarya).

Commenti: La riunione conviviale d'agosto, Simposiarca Piero Presbulgo, ha mantenuto in parte le promesse. Il menu scritto era molto bello, quello eseguito purtroppo un poco meno. Dopo i calamari fritti, veramente buoni, i paccheri e la cipolla sono risultati privi di personalità, con sapori poco pronunciati. Infine il dolce non era un dolce, ma una semplice coppa di fragole con panna fresca. Vini in tavola molto buoni, specie il Vermentino sardo. Servizio gentilissimo e preciso della proprietaria e di una collaboratrice; cucina con margini di miglioramento in un locale che può dare sicuramente di più.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 25 agosto 2025

Ristorante "Scola" di Gabriele Scola, in cucina Roberto Rummolo. ●Via Pennavaire 166, Castelbianco (Savona); ☎0182/77015; info@scolalist.it, www.scola1926.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì in inverno. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: zemin di ceci, seppie in umido, ceviche di manza piemontese, finferli, peperone lacrima, arachide, tartufo nero, fragole; penne Bossolasco con trombette alla scapece, finocchio marino, alici; trota iridea con cipollotto finger, lime e curry; tartelletta di frutta fresca estiva.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Santomè); Riviera Ligure di Ponente Pigato 2023 (I Massi, Salea di Albenga).

Commenti: Riunione conviviale straordinaria, nella quale tutto è stato perfetto: ambiente, accoglienza, cucina e vini. Un crescendo di sapori e profumi tra i quali è difficile scegliere perché tutto è stato eseguito al meglio. Il ceviche, le penne, la trota davvero perfetti, senza dimenticare i vini. Servizio impeccabile coordinato dal Direttore e proprietario Gabriele Scola, ultima generazione di una famiglia



che accoglie i gastronomi erranti dal 1926. Una eccellenza che fa onore al territorio albanese, alle sue colline, alla sua storia.

RIVIERA DEI FIORI 10 settembre 2025

Ristorante "Pressafuoco" di Pressafuoco di Simone Pressamariti, anche in cucina. ●Piazza Ricci 3, Imperia; ☎cell. 351/5445702; pressafuoco@gmail.com, Pressafuoco, FB e In; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: polpo "zavorrista" (pâté di polpo, bottarga e crema di pomodoro), stecco genovese e panissa morbida; mandilli de sea al pesto con prescinseua, zucchine e trombette; rollè ripieno di coniglio alla ligure, fondo di coniglio e variazione di trombette; latte dolce fritto con composta di frutti di bosco e ganache al cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc (Ca' di Frèi); Rossese di Dolceacqua Doc (Arenaria).

Commenti: Due fratelli, Simone e Matteo, che dopo aver fatto esperienza in mezza Italia si sono messi in proprio, coadiuvati da mamma Sabrina che li aiuta nella ricerca di antiche ricette liguri spesso dimenticate: gli stecchi, cioè spiedi impastati di guanciale e funghi; i mandilli (fazzoletti), pasta fresca al pesto, e il più conosciuto coniglio ripieno. Il piatto più curioso e apprezzato è stato il pâté di polpo con bottarga e crema di pomodoro, detto "degli zavorristi" perché inventato dai portuali genovesi che procuravano

la zavorra per le barche sollevando pietre dai fondali e cucinavano i polpi nascosti sotto le pietre.



LOMBARDIA

CREMONA 5 settembre 2025

Ristorante "Cantinone" di Gianluca Pietroni. ●Via Stefano Jacini 51, Casalbuttano (Cremona); ☎cell. 366/3756822; gianluca@ilcantinone-dinverno.com; coperti 70+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 settembre - 15 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: focaccine di benvenuto; taglieri del norcino e di pecorini con verdure grigliate e giardiniera della casa; pasta alla pecorara e alla carbonara; porchetta con cicoria ripassata; macedonia con gelato a scelta tra crema, pistacchio, amarena.

I vini in tavola: Lazio rosso Igp La Beccaccia (Cantine di Ariccia); Trebbiano d'Abruzzo (Gianni Masciarelli).

Commenti: Il locale dispone di un ampio cortile con tavoli elegantemente apparecchiati. I piatti serviti sono quelli tipici della cucina romana, nel rispetto della stagionalità delle materie prime. La cantina è ricca di prestigiose etichette scel-

te con cura. Il servizio è attento e curato, molto presente e cordiale il personale così come il patron Gianluca Pietroni, pronto a soddisfare ogni curiosità e richiesta.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO 22 luglio 2025

Ristorante "Onkel Taa" della famiglia Platino. ●Via Stazione 17, Frazione Tel, Parcines (Bolzano); ☎0473/967342; restaurant@onkeltaa.com, www.onkeltaa.com; coperti 48+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: pane artigianale e burro di tartufo, fiore di zuccina in crosta di sesamo e grano saraceno con verdure e salsa remoulade; guancia di bue brasata al Lagrein Dunkel con strudel di tre polente e verdure glassate; Gugelhupf dell'Imperatore con frutta candita, salsa al cioccolato fondente e gelato alla violetta di Sissi.

Commenti: Storico locale, noto per ospitare un museo dove sono in esposizione numerosi ricordi della dinastia Asburgo. Il ristorante offre un'atmosfera autentica ed è posto al limite di un folto bosco, dove la chef Janett Platino si rifornisce di erbe e altri ingredienti tipici della sua cucina. Gradito ospite il giornalista Silvano Faggioni, che ha presentato il suo prossimo libro dedicato alla storia della Birreria Forst. Per l'occasione, la cena è stata accompagnata da una selezione calibrata di birre Forst, magistralmente descritte dall'Accademico Peter Lahn. Davvero apprezzato l'impegno profuso da tre generazioni della famiglia Platino nell'offrire un servizio piacevole ai loro ospiti.

TRENTO 17 luglio 2025

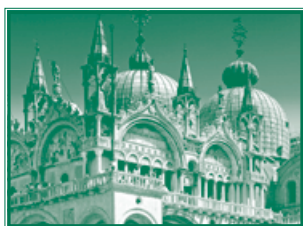
Ristorante "Osteria Storica Morelli" di Nicola Masa e Fabio Ferro, in cucina

Fabio Ferro. ●Piazza Petrini 1, Pergine Valsugana (Trento); ☎0461/509504; info@osteriastoricamorelli.it, www.osteriastoricamorelli.it, Facebook, Instagram; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: sarda del Lago di Garda con polenta arrostita e cipolla di Tropea, insalata di tinca, patate e verdure croccanti; risotto Grumolo delle Abbadesse profumato al timo, trota marinata e limone candito; coregone in rotolo di zuccina, crema di piselli e fiore di zucca ripieno; torta di ricotta e limone con ciliegie sciroppate al vino rosso e pepe.

I vini in tavola: Nosiola brut Arlecchino Tirage M.M. 2023 (Zeni); Nosiola Belle Frizzante sui Lieviti 2022 (Francesco Poli); Nosiola 2023 Vignaiolo (Fanti); Nosiola 2020 (Salvetta); Vino Santo Trentino Arèle 2015 (Pravis).

Commenti: La riunione conviviale di luglio, che ha preceduto la pausa estiva, si è svolta a Canezza, presso l'“Osteria Storica Morelli”, recentemente passata di mano. La nuova gestione si avvale di uno staff di collaudata esperienza, che ambisce a mantenere il locale nell'alveo della sua tradizione, pur con qualche piccola concessione innovativa. Il tema centrale della serata, magistralmente curata dai Simposiarchi, è stato il pesce di acqua dolce, sia di lago sia di fiume. I piatti, ben eseguiti, hanno riscosso unanime consenso. Un particolare apprezzamento ha suscitato la scelta dei vini tutti ottenuti dal vitigno Nosiola, dallo spumante che ha introdotto l'aperitivo, fino al Vino Santo servito con il dolce.



VENETO

ALTO VICENTINO
12 settembre 2025

Ristorante “Torre” di Gli Strepitosi srl, in cucina Federico Garzaro, Marco Maggio e Fabio Fausto. ●Via Bel-lavista 1, Isola Vicentina - Località

Torreselle (Vicenza); ☎0444/978349, cell. 344/030955; info@ristorantetorre.it, www.ristorantetorre.it, Facebook - Instagram; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio-inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì (è opportuno chiamare per prenotare). ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: trota dell'Astico marinata su insalatina mista all'aceto balsamico, tartare di asina; selezione di carni alla brace: cartuccera di maiale con i suoi contorni, tagliata di daino con insalatina e funghi, costata di manzo con verdure grigliate e polentina frita; crema al cioccolato flambé.

I vini in tavola: Riserva dell'Ingegnere Monti Lessini Durello Riserva 2018 Dosaggio Zero metodo classico 60 mesi (Casa Cecchin); Pinot Nero Buvoli Igt 2019 (Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli); Montegradella Santa Sofia Valpolicella Superiore Doc 2021 (Santa Sofia); Madoro Veneto rosso Passito Igt 2019 (Maculan).

Commenti: Al rientro dalle vacanze, la Delegazione si è trovata in una splendida location sui colli vicentini per degustare una cena magistralmente organizzata dalla Simposiarcha Carla Trevisan. Serata al lume di candelà, come una volta, basata su cibi naturali o cotti alla brace. Si inizia con un buon filetto marinato di trota dell'Astico e, a seguire, una tartare di carne d'asina. Si passa poi a una morbidissima cartuccera di carne di maiale accompagnata dalle sue verdure. A seguire, una buona spalla di daino e, per finire, una magnifica costata di manzo su un braciere bollente. Come dolce, una buona crema al cioccolato fiammante con crumble misto. Ottimi l'abbinamento piatto-vino e il servizio di sala.

CORTINA D'AMPEZZO
17 luglio 2025

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

Le vivande servite: patata cotta nel fieno con spuma di formaggio grigio



e orzo soffiato, pappa al pomodoro, pesto di montagna e ricotta affumicata, spuma di patate all'aglio orsino, finferli, fieno e fiori, brodo di sedano selvatico, levistico, finferle e fiori del Giau; gnocchetti di Buon Enrico mantecati al burro di abete, zabaione di formaggio di Colle, passatina all'ortica; costicina di maiale cotta nella melassa con fondente di patate all'imperatoria e salsa di crescione all'aceto; croccante con ganache al cioccolato bianco, camomilla, fragoline e polvere di melissa.

I vini in tavola: Cartizze (Ago-stinetto); Grüner Veltliner 2023 (Stiftskellerei Klosterneuburg); Raboso del Piave 2019 (Bonotto delle Tezze).

Commenti: Ancora una volta Luigi Dariz ha voluto deliziare con piatti memorabili: le costicine di maiale cotte nella melassa e il croccante con ganache al cioccolato bianco hanno raggiunto la massima valutazione. Anche gli altri piatti serviti hanno ottenuto ottimo gradimento. Fanalino di coda il brodo di sedano selvatico, che comunque non ha interferito troppo nell'alto punteggio ottenuto.

CORTINA D'AMPEZZO
7 agosto 2025

Ristorante “Baita Resch” della famiglia Resch, in cucina Ivan Resch. ●Son dei Prade 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3245; www.baitaresch.it; coperti 130+140 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dopo Pasqua-maggio; ottobre-novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: turtles fritti

ripieni di ricotta e spinaci su salsa di formaggio di malga; canederli pressati con formaggio grigio e speck con insalatina di cappuccio; stinco di maialino scaloppato con polenta di Storo e cappucci viola brasati; cestino di pastafrolla con crema pasticciera e frutti di bosco oppure Kaiserschmarrn.

I vini in tavola: Prosecco 2022 (Bortolomolli); Lugana Doc Bio 2022 (Masi); Cabernet Sauvignon 2024 (Ca' di Rajo).

Commenti: Immersa nei prati di fronte a un panorama meraviglioso sotto le Tofane, “Baita Resch” ha portato in tavola il proprio menu da rifugio tradizionale. Molto apprezzati i canederli schiacciati con formaggio grigio e speck e lo stinco di maialino scaloppato con polenta di Storo; buoni i dessert e il gustoso aperitivo di benvenuto, meno graditi i turtles fritti di ricotta e spinaci con salsa di formaggio di malga. Buoni il servizio e il rapporto qualità-prezzo, mentre l'abbinamento dei vini non ha convinto pienamente; apprezzate invece le grappe aromatiche fatte in casa.

VENEZIA MESTRE
4 luglio 2025

Ristorante “Ai Pescatori da Hedi” di Hedi Ferchichi, anche in cucina. ●Via Giare 121, Mira (Venezia); ☎041/5675323, cell. 328/3970708; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: gran crudo con carpacci e scampi, bollito misto alla veneta, capesante e canestrè; risotto



VENETO segue

di cape tonde e *bruscandoi* (erbetto selvatiche locali); frittura; sorbetto; crema al mascarpone con biscottini.

I vini in tavola: Kerner 2023 (Abbazia di Novacella).

Commenti: Riunione conviviale "dei disperati", per gli Accademici che, in *dress-code* informale, ne fruiscono come consolazione per essere ancora in città, in attesa delle ferie estive. Accolti in un ambiente curato, elegante, con quadri dipinti dallo stesso Hedi. Sono state servite pietanze di grande qualità, in particolare i crudi di pesce, preparate e presentate in maniera eccellente e molto apprezzate. Il locale, con i suoi piatti di laguna e campagna veneziana, valorizza i prodotti del territorio, dimostrando di essere un autentico testimone ed erede della blasonata tradizione dei grandi ristoranti di pesce della Riviera del Brenta di consolidata memoria.

VERONA

10 settembre 2025

Ristorante "La Marmacola" dei fratelli Spinelli, in cucina Edoardo Spinelli. ●Via Lessini 63, Cerro Veronese (Verona); ☎045/7080924, cell. 351/8099884; info@lamarmacola.it, www.lamarmacola.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: selezione di formaggi e salumi locali; canederli di carne e ortica; tortelloni al monte veronese; coscia d'anatra confit; tarte tatin all'albicocca candita.

I vini in tavola: Lessini Durello Doc metodo classico 36 mesi dosaggio zero; Monte San Piero Soave Su-

periore Docg; Rosso Fumo; Cansignorio Recioto di Soave Docg (tutti Sandro De Bruno).

Commenti: Edoardo e Umberto Spinelli hanno ospitato la Delegazione presso il loro ristorante in Lessinia. Il Simposiarca Roberto Fostini ha concentrato l'attenzione con una piacevole relazione sull'importanza del territorio e l'autenticità delle materie prime proposte nel menu. L'intera Delegazione augura ai due fratelli Spinelli un futuro ricco di soddisfazioni.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

19 luglio 2025

Ristorante "Edelweiss" della famiglia Menegon dal 1994, in cucina Marco Menegon. ●Via Barcis 10 - Località Piancavallo, Aviano (Pordenone); ☎0434/655613; info@edelweisspiancavallo.it, www.edelweisspiancavallo.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: selezione di ortaggi di stagione marinati, crema di basilico e mandorle, gelato al datterino giallo, ricotta malga Tassan al limone; risotto mantecato alla ricotta affumicata malga Tassan, crema di peperoni, basilico e

polvere di melanzana; guancetta di pezzata rossa, involtino di zuccina ripieno di pitina di cervo, crema di zucchine e piselli; nuvola di mascarpone, gelato al caffè, croccante al cacao e nocciole caramellate.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc FCO (La Sclusa); Grifo Nero Pinot Nero (Russolo Rino); Punta gialla (I Vini di Emilio Bulfon).

Commenti: Convivio organizzato dalla Simposiarca Tiziana Giovetti per raccontare la storia dell'alpeggio e l'attività della malga Tassan. Ottimo il menu proposto dal giovane chef, con l'impiego di prodotti locali a km 0. Una degustazione di formaggi della malga ha dato inizio al convivio. Delizioso e particolare l'antipasto. Delicato il risotto mantecato con ricotta affumicata della malga. Morbidissima la guancetta da gustare con il cucchiaino, abbinata a un ottimo involtino di zuccine ripieno di pitina di cervo, produzione tipica molto saporita. Il dessert ha chiuso in bellezza questo particolare pranzo conviviale in un bel locale tipicamente montano, con vini friulani abbinati sapientemente.

TRIESTE

24 luglio 2025

Ristorante "Colja Jozko" di Noris Vesnaver, anche in cucina. ●Samatorza 21, Sgonico (Trieste); ☎040/229326, cell. 389/0903965; info@agriturismocolja.it, www.agriturismocolja.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: polpette di verdura, melanzane impanate, frittata ricca, affettati; gnocco di susine alla carsolina, parmigiana di melanzane nostrane; alette di pollo fritte, ombolo di maiale ripieno, patate fritte e spinaci al burro; millefoglie destrutturata e crostata con farina di nocciole.

I vini in tavola: Tutti vini di propria produzione: JC brut Vitovska e Malvasia; Vitovska; Terrano affinato 3 anni in legno; Women-Vision Malvasia, Sauvignon.

Commenti: Come da tradizione, la riunione conviviale dei saluti estivi si svolge nella fresca atmosfera tipica dell'altopiano carsico. Il titolare

Noris Vesnaver accoglie con franca ospitalità e simpatia, mettendo pienamente a loro agio tutti gli ospiti. L'ampia sequenza delle pietanze in degustazione e dei vini in abbinamento viene commentata positivamente dagli Accademici, ai quali la padrona di casa, in un gradevole scambio comunicativo, ha illustrato le principali caratteristiche tecniche e gustative del menu: un autentico tuffo nella tradizione culinaria carsolina. Convinti applausi hanno concluso la serata, all'insegna del consenso di cui godono le *osmize*!

UDINE

12 settembre 2025

Ristorante "San Michele" di Giuseppe Fornaca, anche in cucina. ●Via Castello di Fagagna 33, Fagagna (Udine); ☎0432/810466; ristoranteanmichele@yahoo.it, www.sanmichele.restaurant, https://www.facebook.com/ristorantesanmichele; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: lecca-lecca di frico croccante, fiori di zuccina farciti con patate e acciughe, prosciutto crudo di San Daniele Coradazzi 18 mesi affettato alla Berkel, tartare di manzo all'Albese; doppi ravioli del plin farciti con latteria di Fagagna e classici arrostiti piemontesi al sugo d'arrosto; risotto allo Stravecchio di Fagagna Borgo Riolo, aceto balsamico Asperum 10 anni Midolini, pancetta croccante; guancia di manzo brasata al Barolo e tortino di patate di *tecja*; semifreddo allo yogurt e agrumi, gel di arancia e crumble di mandorle; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Grigio Spumante brut (Eugenio Collavini); Friulano bianco Povie 2024 (Stefano Gall); Refosco Pucino 2023 (Eugenio Collavini); Ramandolo 2021 (Zuccolo, Nimis); Moscato d'Asti 2024 - Alte Rocche Bianche (Calosso).

Commenti: Riunione conviviale di fine estate sul tema "Il Friuli incontra il Piemonte" al ristorante San Michele, situato sulle colline di Fagagna, da dove si gode uno splendido panorama. Essendo lo chef piemontese, si è voluto creare un menu che riunisse le tradizioni piemontesi con quelle friulane. Gli Accademici hanno apprezzato e lodato i piatti serviti, tra i quali hanno primeggiato i ravioli del plin, di



rara bontà. Molto apprezzate anche le altre pietanze: i *finger food* di benvenuto e la guancia di manzo brasata al Barolo servita con patate in tecia. Valutazioni discordanti sul risotto. Delizioso e rinfrescante il dolce. Servizio impeccabile e abbinamento con i vini appropriato. Serata molto ben riuscita.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 17 settembre 2025

Ristorante "Nuova Pesa" di La Nuova Pesa snc, in cucina Alessandro Circelli. ●Via Garibaldi 80, Minerbio (Bologna); ☎051/877255, cell. 331/2743932; info@ristorantenuovapesa.it, ristorantenuovapesa.it; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì a cena e domenica. ●Valutazione 8,63.

Le vivande servite: bombette di coppa di maiale cotte a temperatura controllata, cime di rapa e caciocavallo podolico garganico; strozzapreti "Nuova Pesa" fatti a mano, cipolla di Tropea, pancetta piacentina Dop e curry; filetto di maiale 50°, pancetta croccante, pere cotte al ginepro, erbe ripassate con olio evo qualità Peranzana e peperoncino; *piña colada*, cuore morbido di ananas e mandarino ricoperto di cioccolato al latte.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (La Mancina); Lambrusco (Ceci).

Commenti: Il ristorante, già "Osteria della Pesa", rappresenta un secolo di storia della Bassa. Attraverso un'accurata ristrutturazione, i proprietari, lo chef Alessandro Circelli e sua moglie Maria, hanno rilanciato una vasta scelta di primi raffinati, con pasta esclusivamente fatta a mano, come gli strozzapreti previsti nel menu della riunione conviviale. Il ristorante rinnova il suo menu stagionale dove a maggio è possibile degustare menu di asparagi, in estate piatti di pesce e in autunno menu di funghi e tar-

tufi. Il Delegato e la Simposiarca, alla fine della riunione conviviale, hanno consegnato ai proprietari il guidoncino dell'Accademia tra gli applausi degli Accademici.

CASTEL SAN PIETRO- MEDICINA 3 luglio 2025

Ristorante "Da Ezio" di Daezio Ristorante di Ezio Rossi, anche in cucina. ●Via Idice 142-144, Ozzano Emilia (Bologna); ☎051/6515681, cell. 338/6036026; www.ristorantedaezio.altervista.org; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 17 agosto-5 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tortino ai porcini con spuma di parmigiano e sesamo; ravioli rossi con caprino, miele, noci e burro con aghi di rosmarino; tagliatelle al ragù di battuta al coltello; guancia di manzo fondente con crema soffice di patate; semifreddo al Nocino (panna montata e uova pastorizzate montate e liquore di Nocino).

I vini in tavola: Grechetto Gentile spumantizzato; Barbera (entrambi Cantina Tomisa).

Commenti: Locale ricco di storia, che privilegia sempre prodotti a km 0. Ezio ha presentato un ottimo tortino ai porcini per poi passare a un bis di primi. Da oscar anche, ma non solo, per l'originalità, il dessert che ha chiuso il convivio: un semifreddo dal sapore rotondo e non eccessivamente dolce, con chiaro sentore di Nocino. Hanno convinto appieno pure i vini. In chiusura, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato la brigata di sala e di cucina e ha donato a Ezio il guidoncino dell'Accademia.

MODENA 7 luglio 2025

Ristorante "Stella del Gusto" di Mauro Atti. ●Via Giardini Nord 4791, Casa Bartoncelli Stella, Serramazzoni (Modena); ☎0536/954670; info@stelladelgusto.it, www.stelladelgusto.com; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a cena (in inverno). ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: tortellini di Stella; tortelloni di Stella; pappardelle al ragù di cinghiale; gnocco



fritto con crescentine e salumi misti, concia, stracchino, marmellate; pinzimonio di verdure; torte al forno della casa.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa (Cantina Setteciani); Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium (Cantine Chiarli).

Commenti: Gestito dalla stessa famiglia da tempo immemorabile, è un punto fermo per chi sale da Maranello verso Serramazzoni, nell'Appennino modenese. Ha una cucina di tipo familiare, con l'uso di materie prime prodotte dalla famiglia o da produttori locali. Generale soddisfazione per gli ottimi primi piatti serviti in abbondanza, per la qualità di gnocco e crescentine con tutti i contorni e per le buonissime torte della casa preparate espressamente. Alla fine della serata, gli Accademici hanno augurato a Mauro e alla "Stella" lunga vita al fine di continuare nel tempo la tradizione delle trattorie del "rustico di lusso".

MODENA 15 settembre 2025

Ristorante "Arenà" di Jasmine e Nicolò, entrambi anche in cucina. ●Viale Tassoni 8, Modena; ☎059/5809762, cell. 377/3711670; info@arenamodena.it, www.arenamodena.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: tartare vegetariana; tortellini in brodo di cappone amarcord; costoletta di vitello; verdure miste al forno; torta di mele con vaniglia e yogurt.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium (Chiarli); Lambrusco Grasparossa

Acino (Manzini); Malvasia Piacentina (Tenuta La Ratta).

Commenti: Simposiarca della serata è stato l'Accademico Giulio Galizia che, con dovizia di particolari, ha illustrato la storia del locale e la scelta del menu. Lodevole è stata la partenza: un antipasto con note fresche d'estate e sapori graditi al palato, ancor un poco aduso alle consuetudini estive. Qualche riserva ha destato la qualità dei tortellini in brodo in termini di materie prime utilizzate. Bene il secondo, con costoletta tenera e ben cotta. Deliziosa la torta di mele finale servita con una Malvasia leggera e appena frizzante. Al termine della serata, il Delegato Mario Baraldi ha avuto parole di incoraggiamento per i due giovani ristoratori.

RAVENNA 24 settembre 2025

Ristorante "Clarice" di Beatrice Bezzi e Riccardo Sighinolfi, in cucina Alberto Meini. ●Via Raul Gardini 12, Ravenna; ☎cell. 348/2597472; clariceristorante@gmail.com, www.clariceristorante.com, Facebook clarice; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie primi giorni dell'anno e le 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: uovo cremoso con funghi porcini, spuma di parmigiano e cialda di risotto milanese; tortello Vecchia Modena; faraona con il suo fondo e catalogna acidulata; rocher di mousse al cioccolato fondente con crema inglese.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg brut millesimato 2024 (Piccolo Podere San Martino); Lambrusco



EMILIA ROMAGNA segue

del Fondatore (Cleto Chiarli); Romagna Sangiovese Superiore vino biologico 2023 (Pertinello).

Commenti: Riunione conviviale in una *location* elegante, curata nei dettagli e nell'arredo, nel centro di Ravenna. Tutti i piatti proposti dai proprietari, che seguono con grande attenzione l'avventore relazionando sulle portate del menu, sono stati una grande ricerca nelle materie prime e negli abbinamenti, mai scontati e sempre equilibrati. Piatti decisamente di qualità, presentati con molta cura, dall'uovo cremoso con funghi porcini, cotto alla perfezione, al sublime *rocher* di mousse al cioccolato. Molto apprezzato il tortello Vecchia Modena. Servizio discreto, attento, competente e professionale, all'altezza delle aspettative. Ottimo l'abbinamento dei piatti con i vini proposti. Un piacere esserci stati.

 **RIMINI**
1° luglio 2025

Ristorante "Pescato del Canevone" di Pescato del Canevone. ●Via Luigi Tonini 34, Rimini; ☎ cell. 336/3541510; info@ilpescatodelcanevone.it, www.ilpescatodelcanevone.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: sardoncini fritti con cipolla di Tropea, spiedini di tonno con gazpacho, marinati del pescato; tagliatelle allo sgombero; pesce al forno sfilettato con crema di patate; mousse alla pera con crema di squacquerone e filo d'olio.

I vini in tavola: Bolgheri bianco Doc 2023 (Donna Olimpia 1898).

Commenti: Il Simposiarca Giacomo Pelliccioni ha proposto questo ristorante situato, in pieno centro a Rimini, al piano terra di un antico edificio medievale, il Canevone di Santa Maria della Misericordia di Venezia. D'estate si mangia all'aperto in uno spazio adiacente ai giardini del Museo della Città. Le tagliatelle al ragù di sgombero sono state il piatto più apprezzato; buoni gli antipasti e da sottolineare la gustosa mousse di pere con crema di squacquerone. Gradevole l'abbinamento del vino. La calda serata estiva ha contribuito alla piena riuscita del convivio tra conversazione e scambio di opinioni sulle proposte culinarie.



TOSCANA

 **AREZZO**
23 settembre 2025

Ristorante "Il Palazzo" di Anna Banelli. ●Via del Moro 6, Arezzo; ☎0575/361338; agriturismo@ilpalazzo.eu; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti, sformatino di zucchine e fonduta di cipolla caramellata, antipasto vegetariano; assaggio di tagliatelle al tartufo; assaggio di picci all'aglione della Val di Chiana; tiramisù.

I vini in tavola: Bollicine (Tenuta di Frassineto); Vermentino Toscana Igt (Il Palazzo).

Commenti: La cena si è svolta sotto una pergola, riservata esclusivamente agli Accademici. La serata, tipicamente estiva, e l'ambiente, accogliente e rilassante, hanno permesso di rimanere a conversare piacevolmente fino a tardi. Apprezzati i fiori di zucca fritti e ottimi gli

assaggi dei primi e il vino prodotto nella Tenuta. È stata calorosamente accolta la nuova Accademica, Annalisa Romanelli. Al termine della serata, sono stati consegnati la vetrofania e un libro dell'Accademia al signor Primo, marito della titolare Anna Banelli, che ha ricevuto l'apprezzamento dei commensali.

 **GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO**
4 settembre 2025

Ristorante "Dagli Alti" di Martina Baldacchini, in cucina Francesca Tollari. ●Via del Brennero 9, Socciglia di Borgo a Mozzano, Borgo a Mozzano (Lucca); ☎0583/889191, cell. 335/762306; info@hotelmilano-lucca.it, https://hotelmilanolucca.it/ristorante/; coperti 170+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,04.

Le vivande servite: prosciutto crudo "pepe nero" con pasta fritta, falsa trippa; zuppa frantoiana con pane abbrustolito, pancotto; peposo con pera caramellata; involtini di cavolo; budino di riso con gelato.

I vini in tavola: Prosecco Treviso Doc brut "Cornaro" (Cantina Montelliana); Rosso di Fubbiano e Bianco delle Colline Lucchesi (entrambi Fattoria di Fubbiano).

Commenti: Gestito da Martina, figlia del titolare dell'Hotel Milano, è stato rinnovato il servizio di ristora-

zione scegliendo una cuoca innovativa e indirizzando la cucina verso le specialità locali e della lucchesia, con prodotti a km 0. A giudizio di tutti, le portate si sono ben legate con quelle del periodo bellico. Un grazie alla Simposiarca, Accademica Ilva Bacci, per l'organizzazione della serata. La lunga tradizione di accoglienza della famiglia Baldacchini, ultracinquantennale, assicura un servizio cortese e attento alle esigenze della clientela.

 **LIVORNO**
15 luglio 2025

Ristorante "David" di David Nicoletti, anche in cucina. ●Via Galilei 303, Vicarello, Collesalveti (Livorno); ☎0586/965050, cell. 349/2677628; www.ristorantedavidvicarello.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: antipasti misti di mare caldi e freddi; orecchiette con cozze sgusciate e bottarga; pennette allo scoglio con pomodoro; catalana di gamberoni e scampi con frutta e verdura di stagione; dessert della casa.

I vini in tavola: Chardonnay della casa.

Commenti: Il Delegato Mauro Barbierato, avvalendosi dell'operato del Simposiarca Marco Mazzoncin, ha convogliato gli Accademici



al ristorante "David" di Vicarello, che si è rivelato veramente un buon esercizio, vocato alla cucina di mare, condotta ai fornelli dallo stesso proprietario. È stato gradito, con elevati apprezzamenti, il secondo, una catalana completata con innovativa accortezza di verdure e frutta di stagione. Ottima anche la serie di assaggi del dessert preparato dalla casa. Gianfranco Porrà ha tenuto una breve e applaudita conversazione su "Una dieta varia difende anche il cervello dall'invecchiamento".

LUNIGIANA 3 luglio 2025

Ristorante "Caracol" di Gianmarco Novoa, anche in cucina con Federica Musetti. ●Via Pineta 3, Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187/439707, cell. 320/0290687; hotel-elcaracol@libero.it, www.elcaracolmulazzo.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: selezione di salumi del norcino, cipolline in agrodolce, torta d'erbi, crostini misti; tagliatelle bastarde con olio extravergine di oliva lunigianese e pecorino della Lunigiana; arrosto di vitello al forno, patate arrosto e insalata mista; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Borgobruno bianco Igt Toscana 2024; Borgobruno rosso Igt Toscana 2021 (entrambi Castellani SPA).

Commenti: Consegna del premio "Massimo Alberini" 2025 ad Andrea Gussoni, titolare della Macelleria Andrea. La Delegazione è stata accolta nella terrazza panoramica, addebbata a suggestiva sala di pranzo estiva all'aperto. Il titolare e chef Gianmarco Novoa, coadiuvato dalla moglie Federica Musetti, ha proposto un menu di prelibati piatti della cucina lunigianese, interpretati con grande maestria, a base di ottimi ingredienti a km 0. Il menu adatto anche ai commensali con gravi intolleranze alimentari, una rarità! Piacevole l'abbinamento dei vini; impeccabile il servizio, svolto con garbo dai figli, figli d'arte!

MAREMMA-GROSSETO 30 luglio 2025

Ristorante "Podere L'Aione" di Fabiano Colombo, in cucina Umberto



Vinzio. ●Via Case Sparse snc, Scansano (Grosseto); ☎0564/507978, cell. 345/4641844; prenotazioni@aione.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: spumoso di patata rossa, uovo a 64°, nocciole e tartufo nero; tagliolino all'uovo, burro nocciola e tartufo; guancia tiepida cotta a bassa temperatura, radicchio e susine; pan brioche alla segale con gelato al latte di capra, cremoso all'albicocca e albicocca bruciata.

I vini in tavola: Morellino Docg; Vermentino Doc; Cabernet Sauvignon Igt (tutti Podere L'Aione).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Delegato e dallo chef Umberto, si è svolta nel ristorante dell'agriturismo "Podere L'Aione", caratteristico complesso di costruzioni per una superficie totale di 30 ettari. Ogni piatto è un omaggio alla tradizione culinaria maremmana. Le portate proposte hanno ottenuto un notevole successo tra tutti i commensali: il punteggio ne è la dimostrazione. Bellissima serata.

MUGELLO 11 settembre 2025

Ristorante "Il Caldetino" delle famiglie Grossi e Trafeli. ●Località Rossoio 26, Vicchio (Firenze); ☎055/8497551; info@ilcaldetino.it, www.ilcaldetino.it; coperti 160+180 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno); lunedì (in estate). ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: polpette cremose di prosciutto crudo su mous-

se di mascarpone aromatizzata al tartufo, schiacciatine cotte nel forno a legna; cappellacci di mortadella su crema di burrata e granella di pistacchi; ravioli di ricotta e spinaci con burro allo zafferano e scaglie di Gran Mugello; tortelli di patate mugellani al ragù; coniglio ripieno di frittata, lardo e salsiccia; fagioli cannellini all'olio; spinaci saltati; semifreddo al croccantino.

I vini in tavola: Prosecco millesimato extra dry (Stefano Bottega); Mea Rosa Liguria di Levante Igt rosato 2024 (Lunae Bosoni); Chianti Rufina 2023 (Azienda Agricola Frascole).

Commenti: Gli Accademici sono tornati a visitare questo locale dall'atmosfera coinvolgente per la bellezza del luogo, oggi gestito dalle famiglie Grossi e Trafeli. Una serata molto piacevole, organizzata con grande cura, per la scelta del menu e la bella apparecchiatura, dai Simposiari Desiderio Naldoni e Luigi Mercatali. I piatti, tutti di alto gradimento, sono stati illustrati dai vari componenti la brigata di cucina. Degna di nota la preparazione dei tre primi di pasta ripiena fatta in casa. Un sapore antico quello del coniglio ripieno. Eccellente il dolce. Premuroso il servizio. Al termine della riunione conviviale, insieme al guidoncino e alla vetrofania è stato donato il vassoio di ceramica dell'Accademia.

PRATO 8 settembre 2025

Ristorante "Baghino" della famiglia Pacetti dal 1870, in cucina Milena Pacetti e familiari. ●Via dell'Accademia 9, Prato; ☎0574/27920, cell. 335/435142; ristorantebaghino@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto e seconda settimana di

gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fichi di Carmignano con salame, prosciutto e mortadella di Prato; risotto alla finanziaria; sedano ripieno alla pratese; biscotti di Prato con mandorle e crema al Vinsanto.

I vini in tavola: Rosato (Fattoria Dianella 1, Vinci); Chianti Superiore Docg 2022 (Fattoria La Leccia); Vinsanto (Frescobaldi).

Commenti: Per la Delegazione, l'8 settembre è l'inizio dell'annata accademica e questa molto partecipata apertura è stata nobilitata dalla presenza degli amici Roberto Ariani, Segretario Generale e Tesoriere, e Roberto Doretto, che dirige il CST. In questa occasione si cerca sempre di valorizzare i piatti della tradizione pratese, per cui non potevano mancare i sedani ripieni che la mitica Milena, 95enne, ha preparato con le sue mani alzandosi alle 5 per poter lavorare in cucina indisturbata. Altrettanto gradimento ha avuto lo squisito risotto e comunque la cena è stata molto apprezzata da tutti.

SIENA 24 settembre 2025

Ristorante "Al Mangia" di Al Mangia srl, in cucina Khemiri Abdessattar. ●Piazza del Campo 43, Siena; ☎0577/281121, cell. 335/5611555; almangia@almangia.it, www.almangia.it; coperti 36+52 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 8 gennaio-28 febbraio; giorno di chiusura mai da aprile a ottobre; giovedì in inverno. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: soufflé di parmigiana di melanzane; lasagnette di burrata al ragù magro di chianina; costolette di agnello arrostiti al timo con fonduta di pecorino, accompagnate da purè di patate; zuppa del Granduca.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano Doc 2023 (Az. Agr. Il Poliziano).

Commenti: Riunione conviviale con buona partecipazione di Accademici, nella quale sono stati consegnati i riconoscimenti di lunga appartenenza per gli Accademici in Delegazione da 25 e 35 anni. Alla serata era presente anche il Segretario Generale Roberto Ariani,



TOSCANA segue

insieme a numerosi ospiti tra cui Valerio Massimo Romeo, Prefetto di Siena. La cena si è tenuta al Ristorante "Al Mangia", storico locale in Piazza del Campo, alla quarta generazione di ristoratori. Qui, nel 1961, tra i suoi tavoli è stata fondata la Delegazione di Siena. Il menu è stato apprezzato dai partecipanti, in particolare il secondo piatto. Da tutti riconosciuto eccellente il servizio.

SIENA VALDELSA 22 agosto 2025

Ristorante "Tenuta Torciano" di Tenuta Torciano Az. Agricola di Pierluigi Giachi, in cucina Massimo Ravagni. ●Via della Crocetta 8, San Gimignano (Siena); ☎0577/950055, cell. 366/2324058; booking@torciano.com, www.torciano.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: cappella di fungo porcino grigliato con sformatino di formaggio pecorino e pancetta croccante; risotto al tartufo nero estivo; strozzapreti al sugo d'anatra e salvia frita; galletto ripieno di salsiccia di cinta senese con verdure croccanti, salsa alla Vernaccia di San Gimignano e rosmarino; panna cotta allo zafferano con crumble di cantuccini.

I vini in tavola: Rosato Igt Toscana; Vernaccia di San Gimignano Docg;

Morellino di Scansano Docg; Vino Nobile di Montepulciano Docg; Brunello di Montalcino Docg; Super Tuscan Bartolomeo Sangiovese e Cabernet; Vinsanto (tutti Torciano).

Commenti: Suggestiva ambientazione della riunione conviviale tra i filari delle vigne della "Tenuta Torciano", che ha permesso di stare piacevolmente insieme a contatto con la campagna, con una *mise en place* tutt'altro che rustica, anzi, molto elegante. Eccellenti si sono rivelate le pietanze servite, abbinate ad adeguati vini di alto livello, illustrati da una giovane e assai preparata sommelier. Nelle valutazioni finali delle singole portate, ha prevalso il delicato e profumato risotto al tartufo nero estivo, chiamato "scorzone". Il servizio effettuato da un folto numero di addetti si è dimostrato puntuale e attento.

VALDARNO ARETINO 27 agosto 2025

Ristorante "Osteria Il Fiasco" di Osteria Il Fiasco di Andrea Ribes, in cucina Andrea e Piero Ribes. ●Via Vittorio Emanuele 93, Faella (Arezzo); ☎055/965048; osteriaillfiasco@gmail.com; coperti 28+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie: 3-26 agosto; 26 dicembre-2 gennaio; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: verdure fritte, prosciutto crudo e fichi, varietà

di crostini; picci al pecorino e tarese del Valdarno; strozzapreti al sugo nero dell'aia; guancia alla fiorentina; tagliata di manzo ai funghi porcini con contorno di *chips* di patate; pesche alla crema con Vinsanto.

I vini in tavola: Selezione Bolgheri scelta dal ristorante.

Commenti: Per la riunione conviviale del mese di agosto, la Delegazione è tornata a visitare l'"Osteria Il Fiasco", una eccellenza nel territorio del Valdarno nel campo della ristorazione. Il locale, a gestione familiare e operante dal 1990, si distingue nella valorizzazione dei prodotti locali in piatti tipici quali le pappardelle al cinghiale, le rustichelle del Valdarno, il maialino girato. Particolarmente gradita è stata la tagliata di manzo ai funghi porcini e, per chiudere, la pesca alla crema con Vinsanto. Nell'occasione, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato al ristorante il Diploma di Buona Cucina, nonché il piatto e alcuni libri dell'Accademia.

VALDARNO ARETINO 23 settembre 2025

Ristorante "Il Circolo" di Maria Teresa e Ornella Amato, in cucina Maria Teresa Amato. ●Via Maestri del Lavoro 3, Montevarchi (Arezzo); ☎055/9789366, cell. 327/1121252; therese9573@gmail.com; coperti circa 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni in agosto; giorno di

chiusura domenica e lunedì a cena. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: assaggi di pizza lievitata 48 ore; parmigiana di melanzane; calamarata in bianco ai frutti di mare; terrina di baccalà alla livornese; tiramisù.

I vini in tavola: Vermentino, selezione del ristorante.

Commenti: Per la riunione conviviale di settembre, la Delegazione ha scelto una destinazione atipica, cioè quella di un ristorante situato all'interno di un circolo sportivo, il Tennis Club di Montevarchi, molto frequentato sia dai soci, sia da clienti esterni. La serata è risultata molto gradevole e la cucina si è rivelata al di sopra delle aspettative e della semplicità dell'ambiente. Molto graditi l'antipasto e il primo piatto: la calamarata, a base di mezzi paccheri al dente e molto ricca di una varietà di frutti di mare in bianco. A fine cena, il Delegato ha consegnato il guidoncino allo chef, libri dell'Accademia e la vetrofania.

VALDARNO FIORENTINO 19 settembre 2025

Ristorante "Il Canniccio" di Daniele Bigazzi, in cucina Grazia Aglietti. ●Località Torre del Castellano 68, Reggello (Firenze); ☎055/863274, cell. 333/6460761; ristoranteilcanniccio@virgilio.it, www.ristoranteilcanniccio.com; coperti 42+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: flan di parmigiano con salsa di vino, sformatini di verdura, crostini ai funghi; tortelli al ragù e ravioli con Vinsanto; pollo al Vinsanto con contorno di patate e fagioli zolfini; torta della nonna.

I vini in tavola: La Cremagliera (Fattoria del Pratello).

Commenti: Il ristorante offre un ambiente confortevole e familiare, immerso nell'eleganza della campagna toscana. Propone sapori autentici della cucina toscana, con ingredienti freschi, del territorio, accuratamente selezionati. Offre inoltre una vasta scelta di vini dal forte carattere.





MARCHE

ANCONA

25 settembre 2025

Ristorante "Oasi" di Oasi srl, in cucina Roberta, Andrea. ●Via Biagi 1, Staffolo (Ancona); ☎0731/779303; oasi.srl@libero.it, www.oasistaffolo.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pecorino fritto con mousse di patate alla maggiorana, soufflé con pecorino stagionato, crema di zucca e porcini; raviolone con ricotta di pecora con ragù bianco di coniglio e verdure croccanti; gnocchi di patate con pomodoro e pecorino di fossa di Staffolo; coscio di agnello arrosto farcito con uova, piselli e pecorino; porro alla brace, patate arrosto e verdure gratinate; degustazione tagliere di formaggi di produzione artigianale dell'azienda Calvisi.

I vini in tavola: Brut Nature Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc spumante; Incrocio Bruni 54 Marche Igt; Il Pojo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore; Fiore Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico 2016; Filellu Rosso Piceno Doc (tutti Cantina Finocchi Viticoltori Marco e Maurizio).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna dell'ottimo cibo della tradizione preparato con cura dagli chef coadiuvati dal preparatissimo Danilo. Nella riunione conviviale, magistralmente curata dal Simposiarca Pasquale Cerfolio, è stato consegnato il prestigioso premio "Dino Villani" all'Azienda Calvisi Formaggi. Per l'occasione, oltre a Pietro Pasquale Calvisi, erano presenti tutti i rappresentanti della famiglia per celebrare il loro pecorino di fossa di Staffolo, meritatissimo riconoscimento per il loro impegno e cura nella preparazione e scelta di materie prime di assoluta eccellenza, tutte orgogliosamente marchigiane. L'ottimo cibo si è esaltato con l'abbinamento dei superbi

vini della cantina Finocchi Marco e Maurizio.

ASCOLI PICENO

14 settembre 2025

Ristorante "J'Adore" di Dieci decimi S.r.l., in cucina Renato Guri. ●Viale Secondo Moretti 19, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/585317, cell. 345/3641722; paolada250971@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: polpette di baccalà, baccalà mantecato, insalata di baccalà, baccalà fritto, carpione; spaghetti con baccalà, pomodorini, basilico, capperi e olive; baccalà al forno con carote, cipolle e sedano; tiramisù "J'Adore".

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Doc (Marramiero).

Commenti: Lo chef Renato Guri, preparando magistralmente il pranzo a base di baccalà, ha dimostrato un'invidiabile abilità, nel rispetto della tradizione del territorio, riuscendo ad ammorbidire il sapore deciso del merluzzo nordico, ottenendo piacevoli e raffinate portate che hanno soddisfatto pienamente i partecipanti assai numerosi, tant'è che si son dovute chiudere le adesioni prima del termine. Il vino di ottima qualità, un Cerasuolo che ben si è abbinato con il menu, proveniva da una nota Cantina del confinante Abruzzo. Nel corso della riunione conviviale, inoltre, si è svolta la breve cerimonia di investitura della neo Accademica Lara Malavolta.



UMBRIA

PERUGIA

13 settembre 2025

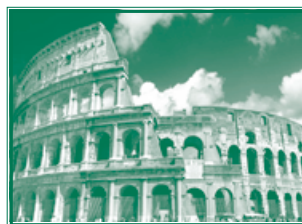
Ristorante "Pantagruel Restaurant by Posta Donini 1579" di Villa Donini srl, in cucina Tommaso Minciotti. ●Via Deruta 43, Perugia; ☎075/609132, cell. 338/1909369; info@postadonini.

it, www.postadonini.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: praline con mousse di caprino e semi, selezione di verdure in tempura, selezione di focaccine fatte in casa, torta al testo con coppa; risotto Carnaroli riserva "Pila Vecia" con cremoso di zucchine, riduzione al brut Trentaquerce, fonduta di pecorino e fiori di zucca; vitello da latte cotto a bassa temperatura; terrina di patate, stick di parmigiana di melanzane; Sacher della casa.

I vini in tavola: Brut rosé metodo classico (Lungarotti); Falco Astore Trebbiano Spoletino Doc 2024 (Beneditti&Grigi); Merlot Porticina Igt 2023 (La Carraia); Sciandor Moscato d'Asti Docg 2024 (Banfi).

Commenti: Il "Pantagruel" è un ristorante raffinato, sapientemente ambientato all'interno del più ampio complesso della villa settecentesca Posta Donini, immersa nella tranquillità della natura circostante e recentemente restaurata. Agli oltre 90 Accademici e ospiti della riunione conviviale sono stati serviti piatti tipici della gastronomia italiana e umbra. Creatività, ingredienti freschi di stagione, rivisitazione e tradizione hanno guidato l'estro dello chef. Dalla cantina il Simposiarca, Cillian Fani, ha selezionato in abbinamento alle portate vini regionali di etichette sia rinomate, sia giovani ed emergenti. Particolare attenzione è stata prestata agli ospiti vegetariani e con intolleranze.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA

12 settembre 2025

Ristorante "Locanda La Torre" di Gruppo Recchia Holding Srl, in cucina Federico De Angelis, Antonio D'Antonio. ●Casata sul Fiume Sacco, SP 145, Sgurgola (Frosinone); ☎0775/1362028, cell. 339/5780374; info@hotellocandatorre.com, www.locandatorre.com;

coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: salumi e formaggi locali, parmigiana di melanzane in tegame, burrata locale farcita, mozzarelline di bufala e focaccia fatta in casa; fettuccine con pomodorini, melanzane e ricotta salata; filetto di maialino in crosta di guancia con purea di patate arrosto; biscotteria secca locale.

I vini in tavola: Passerina del Frusinate Collebianco (Casale della Ioria); Massitium Cesanese del Piglio (Pileum).

Commenti: Cucina locale rivisitata e servita con accuratezza. Locale in pietra, decisamente accogliente, con personale di sala estremamente professionale.



ABRUZZO

CHIETI

22 luglio 2025

Ristorante "Le Sale - Hotel Mara" di Hotel Mara srl, in cucina Alessandro Quintili di Ghionno. ●Contrada Lido Riccio 5, Chieti; ☎085/9190428; info@hotelmara.it, www.hotelmara.it; coperti 300+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre-febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: spiedino di capasanta, rotolino di spada, crostino di baccalà e peperone, seppioline con spinacini; risotto al limone dei trabocchi e scampi; filetto di rombo e salicornia, carote e patate mantecate; parfait goloso.

I vini in tavola: Trabò Passerina Cuvee vino spumante brut (Cantina di Ortona Soc. Coop. Agr.); Colle Cavalieri Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2024 (Tollo); Moscato Montagner vino spumante aromatico dolce (Montagner vini e spumanti srl).

Commenti: Il simposio, raccon-



ABRUZZO segue

tato, spiegato e vissuto, è stato al centro della riunione conviviale. Una spettacolare attesa sul terrazzo dell'Hotel Mara, affacciato sul mare di Ortona, ha dato il via a una serata indimenticabile grazie all'impegno del Simposiarca e Vice Delegato Paolo Albanese. Il professor Carmine Catenacci, docente di Lingua e letteratura greca all'Università d'Annunzio, nonché Prorettore dell'Ateneo, ha trattenuto efficacemente i molti aspetti del simposio dall'età greca fino ai nostri giorni. La brigata di cucina, guidata dal bravissimo chef Alessandro Quintili, ha raccontato con una ricercata selezione di piatti la storia viva della cucina adriatica.



MOLISE

TERMOLI
25 luglio 2025

Ristorante "Cian" di Miriana Lanzone. ●Largo del Tempio 17, San Giacomo degli Schiavoni (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 392/5061610; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: mousse di sgombero su cipolla di Tropea spadelata e *baguette* croccante con sgombero, polpo verace dell'Adriatico su barbabietola rossa e tortino croccante; pappa al pomodoro con triglia farcita al pesce bianco (spigola); *umbricelli* in rosso con bocconcini di pescatrice; tegamino di mare in crosta; coppa all'ananas e crema al mascarpone con crumble alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco brut Glera (Cantine S. Martino); Fiano del Molise Dop; Tintilia rosé del Molise Dop (entrambi Tenute Martarosa).

Commenti: Numerosi gli Accademici che hanno preso parte alla riunione conviviale di preludio alla pausa estiva, organizzata dal Delegato e dal Segretario. Apprezzatissimi gli antipasti, con freschissimo pesce locale, realizzati con maestria

e creatività dalla bravissima Miriana. Indovinata la cottura degli *umbricelli*, pasta fresca di sola farina e acqua, fatta a mano, conditi con un sapidissimo sughetto rosso, ricco di teneri bocconcini di pescatrice. Non ha invece convinto, perché poco saporito, il secondo di pesce, cotto in terrina coperta con crosta di pane. Buono il servizio e ben abbinati i vini proposti da Mario, maître e sommelier.



PUGLIA

BARI
17 settembre 2025

Ristorante "Radical" di Fabio Bottalico, Luca Bello, Gianroberto Morolla. ●Via Putignani 71, Bari; ☎cell. 329/5544515; www.radicalerestaurant.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sfera di cremoso al tartufo su polvere di miele, lardo di Colonnata e scaglie di tartufo nero fresco, carpaccio di manzo semicotto con funghi cardoncelli grigliati e la loro *demi-glace* e crumble di tarallo pugliese; tagliolino al tartufo, mantecato con burro, essenza di guanciale, miele e tartufo nero fresco di stagione; "mare": interpretazione della casa di riso, patate e cozze; pasta maritata fresca al ragù di scorfano rosso del Mediterraneo su crema di melanzana arrostita; lingotto di baccalà in oliocottura su letto di fave verdi e patè di olive taggiasche; dessert della casa.

I vini in tavola: bianchi, rosati e rossi di cantine pugliesi.

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione si è riunita nel ristorante "Radical", situato in una centralissima strada cittadina. Si è trattato in realtà di un ritorno, ed è stata l'occasione per consegnare il Diploma di Buona Cucina ai tre titolari: Fabio Bottalico, Luca Bello, Gianroberto Morolla. Un riconoscimento decisamente meritato, in

virtù dell'impegno e della passione con cui i padroni di casa svolgono il loro ruolo di giovani imprenditori del settore. La piacevole atmosfera conviviale è stata coronata dalla festosa accoglienza e le preparazioni hanno in larga misura convinto tutti i commensali, con particolare apprezzamento per i primi piatti e per i dessert.



SICILIA

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE
11 settembre 2025

Ristorante "Sangre Roj" di Sangre Roj, in cucina Nunzia Cincotta. ●Contrada Quattropiani, Lipari (Messina); ☎cell. 338/2909524; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carpaccio di tonno e spada con finocchietto selvatico; calamarata di mare (scampi, polpo, cozze, tonno e pesce spada); calamaretti ripieni agli agrumi con *panure* croccante e alici a beccafico con cipolla caramellata; cannolicchi alla ricotta.

I vini in tavola: Inzolia Chardonnay.

Commenti: Serata piacevolissima e temperatura molto gradevole, consona al mese di settembre. Locale luminoso e accogliente nel suo *total white* e architettura tipica isolana. Panorama mozzafiato che domina la valle e spazia fino al mare, regalando spettacolari tramonti. Personale accorto e gentile. Presentazione dei piatti sobria e raffinata. Un plauso alla chef Nunzia, che da anni si dedica alla cucina, nel locale di sua proprietà, con dedizione e passione, elaborando piatti con competenza, sempre nel rispetto delle tradizioni culinarie del territorio eoliano.

CANICATTI
23 luglio 2025

Ristorante "Il Carretto" di Calogero

Miceli e figli. ●Piazza Umberto I 35, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/948270, cell. 334/8963450; ilcarrettorac@gmail.com, ilcarrettosteakhouse.it; coperti 42+180 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura martedì; mai in estate. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: bruschette con carpaccio e tartara di manzo; pasta fresca con pesto di rucola e pistacchio; filetto di scottona alla griglia; verdure di stagione grigliate; tiramisù.

I vini in tavola: vino rosso locale.

Commenti: Riunione conviviale sotto le stelle, nella piazzetta antistante al piccolo e accogliente locale, situato ai piedi del Castello chiaramontano, a pochi passi dal Duomo, nel cuore del centro storico della città. A gestirlo, due fratelli insieme al padre, disponibili e cortesi, con una lunga tradizione nel settore della macelleria. Simposiarca Salvatore Lauricella. Tema della serata "Tartare e Carpacci", relatore l'Accademico Giuseppe Gentile. Servizio celere e pianzante di eccellente qualità.

CANICATTI
20 agosto 2025

Ristorante "Al Vecchio Mulino" di Salvatore Grasso. ●Via Principe Amedeo 31, Ravanusa (Agrigento); ☎cell. 328/1922523; ninograssoramos@gmail.com; coperti 21+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: bruschetta con pomodorini, tagliere di formaggi e salumi, frittata, verdure alla griglia; pasta cacio e pepe; pasta alla Norma; pesca tabacchiera caramellata con gelato alla crema, cioccolato e cannella.

I vini in tavola: Bianco locale.

Commenti: Dopo il convegno "La conservazione e la promozione del patrimonio culturale, ambientale e gastronomico, per il futuro dell'Italia", presso l'aula Consiliare del Comune di Campobello di Licata, la Delegazione si è riunita in convivio. La cena, organizzata dalla Simposiarca Rita Mazzarino, si è svolta nel cortile di un piccolo e accogliente locale, a conduzione familiare, che occupa gli spazi di una casa

dei primi del 1900, in una stradina del centro storico della città. Serata piacevolissima all'aperto. Buona la pasta cacio e pepe. Servizio cortese ma molto lento.

GELA

16 luglio 2025

Ristorante "Forchetta d'Oro" di Forchetta d'Oro srl, in cucina Luigi Di Benedetto. ●Via Gorgia 1, Gela (Caltanissetta); ☎ cell. 320/9685269; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: scampi alla pizaiola; risotto al Mojto; ravioli di cernia al sapore siciliano; spezzatino di pesce; crema al limoncello con cialda croccante e granita di limone, crumble ai frutti rossi con pan di Spagna e crema siciliana, frutta rossa.

I vini in tavola: Grilli di Mare (Fazio); Serò Inzolia (Principi di Butera); Satàri Grillo e Chardonnay (CVA); Neroluce brut (Principi di Butera).

Commenti: Il Delegato ha comunicato che l'Istituto Internazionale di Gastronomia, Cultura, Arti e Turismo ha riconosciuto la Sicilia "European Region of Gastronomy" e l'Assessorato regionale ha individuato il Comune di Gela e qualche altra città siciliana a rappresentare l'enogastronomia locale. Simposiaria della serata l'Accademica Angela Testa, con una simpatica relazione sui cibi dell'estate. Grande soddisfazione da parte degli Accademici per il riconoscimento ricevuto.

MESSINA

30 luglio 2025

Ristorante "Gitano's" di Giovanna e Gaetano Pispisa, in cucina chef Giovanna Pispisa; chef pâtissier Pasquale Pispisa. ●Via Circuito 135, Messina; ☎ 090/327006, cell. 320/4929720; info@trattoriagitano.com, www.trattoriagitano.com; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: crostacei cozze, pomodoro e basilico, insalata di polpo, involtino di tonno affumicato con cremoso di capra e rucola, gambero di Mazara e pesce spada marinati; calamarata ai frutti di mare; frittura mista di pesce con insalata verde; mattonella gelato

gianduia di propria produzione.

I vini in tavola: Liburna Insolia Igp Terre Siciliane; Nero d'Avola Doc Sicilia (entrambi Cantine Birgi).

Commenti: Sorta nel 1999, la pizzeria trattoria "Gitano's" gode dell'affascinante posizione, in un punto della città di Messina, ricco di storia marinara e bellezza naturale. Tra le specialità, carpaccio di pesce spada, polpo con patate e sedano. La Delegazione, pur con incertezze nell'impattamento della calamarata e nell'organizzazione del servizio ai tavoli, ha gratificato l'impegno di cucina, con la consegna del guidoncino e della vetrofania.

RAGUSA

13 settembre 2025

Ristorante "Corte dei Mammani" di Salvatore Occhipinti, anche in cucina. ●Contrada Gaddimeli 185, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎ 093/2521358, cell. 333/2040870; az.occhipintisalvatore@gmail.com, www.cortedeimammani.it; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: millefoglie di pesce spada e patate, pesto alla trapanese, insalatina di pomodorini confit; risotto mantecato agli agrumi con scampo arrosto e riduzione di crostacei; gnocchi di patate con cozze, cucuzza longa e crostini di pane all'acciuga; a tinnina (omaggio alla nonna); sorbetto al lampone e basilico su crumble alla cannella.

I vini in tavola: Chardonnay Due Mondì; Frappato (entrambi Cantine Montalto).

Commenti: Locale appena aperto



a Marina di Ragusa, con affaccio sulla splendida campagna ragusana. In cucina un giovane chef con un curriculum di tutto rispetto alla corte di Enrico Bartolini. Presente il Delegato di Modica Carlo Ottaviano e tanti Accademici ragusani. Il locale, molto bello e curato, ha accolto in un tavolo imperiale Accademici e ospiti. Molto apprezzati i primi e il sorbetto. Serata di fine estate, con un servizio attento. Un po' lenta la sequenza dei piatti. Ampi spazi di miglioramento per uno chef giovane e motivato. Sicuramente merita una seconda visita!

SIRACUSA

23 luglio 2025

Ristorante "La Terrazza del Grand Hotel Ortigia" di Prisma Srl Grand Hotel Ortigia, in cucina Giorgio Rimmaudo. ●Viale Mazzini 12, Siracusa; ☎ 0931/464600, cell. 339/4260466; info@grandhotelortigia.it, www.grandhotelortigia.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: foglie di borragine dorata, foglie di salvia dorata, mandorle tostate, gamberoni al vapore con lattughino e salsa speziata all'infuso di cardamomo; paccheri al ragù di pescatrice con gamberi, cozze e vongole in salsa matalotta; darna di branzino in salsa di agrumi con patate allo zafferano e peperoni affumicati; torta al limone con "femminello siracusano" Igp.

I vini in tavola: Fania; Fanus (entrambi Gulino).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un luogo "magico", nel cuore dell'isola di Ortigia, la "Ter-

razza del Grand Hotel", punto di riferimento per l'enogastronomia locale. Panorama unico sul porto e sulla baia, cibo ottimo, compagnia piacevole. La cena è stata preceduta dalla consegna di due premi: il "Massimo Alberini" assegnato ai Fratelli Burgio e il "Giovanni Nuvoletti" al professor Giovanni Fichera. La serata si è svolta in un clima di serenità, armonia e convivialità. Grande apprezzamento da parte degli Accademici per il menu, semplice ma ricco di contenuti: una splendida fusione di qualità delle materie prime, rispetto della tradizione e innovazione.



SARDEGNA

ALGHERO

4 luglio 2025

Ristorante "Pedramare" di Pedramare di Silvia Carta Mantiglia, in cucina Antonio Piras. ●S.P.105 Alghero Bosa km 11,200, Villanova Monteleone (Sassari); ☎ cell. 334/9441136; info.pedramare@gmail.com, www.pedramare.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sfoglie di guttaiu al rosmarino con ricotta gentile e miele di asfodelo, selezione di salumi locali, pecorini stagionati abbinati alla confettura di cipolle accompagnata dal pane artigianale di Cherchi, crostacei di pane con mialzu, veline di manzo sardo con rucola e gran Villanova; ravioli con ghisadu di agnello; filetto di suino bardato con purea di patate allo zafferano; torta di manjar blanc e seadas.

I vini in tavola: brut Miral (Sella & Mosca); Vermentino (Poderi Guardia Grande); Cannonau (Sella & Mosca).

Commenti: Convivio organizzato in occasione della consegna del premio "Massimo Alberini" al panificio artigianale Cherchi di Olmedo. Molto suggestivo l'aperitivo servito



SARDEGNA segue

al tramonto sulla terrazza panoramica, con vista sul promontorio di Capo Caccia. Alla riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Maria Regina Corona, hanno aderito quasi tutti gli Accademici di Alghero, oltre a diversi di Sassari Silky. Tutti hanno molto apprezzato la suggestiva *location* e il menu concordato con la gestrice Silvia Carta Mantiglia, utilizzando solamente materie prime del territorio.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE
11 settembre 2025

Ristorante "Ida par Denny Imbroisi" di Denny Imbroisi, anche in cucina. ●117 rue de Vaugirard, Parigi; ☎0033/15658000; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,9.

Le vivande servite: orata flambée, cipolle rosse di Tropea e caviale, carpaccio di gamberi agli agrumi e caviale di limone; raviolo ripieno di tuorlo d'uovo, crema di grana padano e lamelle di tartufo nero; vitello arrosto cotto a bassa temperatura con ortaggi e radici alla salsa di carne al balsamico; mousse al cioccolato e gelato al gianduia ai capperi di Pantelleria.

I vini in tavola: Champagne La Cuvée (Laurent Perrier); Alta Mora bianco 2020 (Cusumano); Chianti Isole e Olena 2021.

Commenti: Lo chef ha proposto un momento gastronomico di grande qualità unendo originalità, creatività e tradizione dall'antipasto al dolce, sollecitando favorevolmente le papille gustative. Particolare attenzione è stata riservata al raviolo. È rimasto per tutti i commensali un mistero come sia potuto restare così cremoso il tuorlo malgrado la cottura del raviolo; il dessert, con un bel equilibrio tra salato e dolce, ha dato la giusta grinta. Un convivio con degustazione fuori dall'ordi-

nario; il Diploma di Buona Cucina è più che meritato! Grazie Denny per una cucina che, dopo anni di esperienza, prende un aspetto più intimo e libero: una cucina profondamente italiana arricchita dai viaggi e da emozioni.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
18 settembre 2025

Ristorante "Score" di Dionisio Sicoli, in cucina Vito Attorre. ●Route de Bettembourg 18, Lussemburgo; ☎00352/26187731; resto.score@pt.lu, scorerestaurant.lu; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie feste natalizie; giorno di chiusura domenica a cena; lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane in scigno, caprese rivisitata con cuore di mozzarella e pomodoro confit, polpettine pugliesi di manzo al sugo di pomodoro; paccheri con ragù di polpo; millefoglie croccante con crema chantilly e frutti di bosco freschi.

I vini in tavola: Pecorino Falerio Doc (Colonnara); Palombara Primitivo di Manduria Doc 2021 (Tenute Rubino).

Commenti: Il ristorante ha accolto gli Accademici con un servizio attento e dedicato, riservando loro una sala privata accogliente e luminosa, immersa nel verde: da un lato il campo pratica golf, dall'altro il bosco. Il menu, ispirato ai grandi classici della cucina italiana, ha offerto piatti ben realizzati e gustosi. Una menzione speciale meritano le polpette pugliesi, semplicemente eccellenti, così come i paccheri



PAESI BASSI

UTRECHT
13 settembre 2025

Ristorante "La Cantina" di Paolo Sebastiani e Carel Elsenburg, anche in cucina. ●Daam Fockemalaan 22, Amersfoort (Utrecht); ☎0031/0635604729; info@lacantina-amersfoort.nl, www.instagram.com/lacantina.amersfoort; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: bagna cauda, tartara di vitello, insalata russa, burrata con zucca arrostita e castagne, bietole rosse con salsa verde; risotto con funghi di bosco; brasato al forno con polenta; formaggi del Piemonte; tortino di ricotta con nocciole piemontesi e cioccolato puro.

I vini in tavola: Alta Langa brut Nature (Fabio Perrone); Roero Arneis Jemej 2024 (Silvano Nizza); Langhe Nebbiolo 2022 (Franco Conterno); Barbera Bricco Sereno 2000 (La Meridiana); Langhe Rosso San Guglielmo 2018 (Malvira); Moscato d'Asti Exergia 2023 (Cordero San Giorgio).

Commenti: I vini, scelti e serviti in collaborazione col grande esperto Bernard Tesink, sono stati tutti di un livello più che ottimo. Il piatto di antipasti servito dalla brigata dello chef Carel Elsenburg ha go-

duto del riguardo dei commensali, con una particolare menzione per l'ottima salsa della *bagna cauda* e per l'insalata russa. Il risotto è stato servito in un'ottima forma e ciò vale anche per il brasato, lodato per il suo punto di cottura. I formaggi piemontesi, come per esempio la toma, sono stati scelti con grande attenzione. A concludere un semplice ma ottimo tortino di ricotta alle nocciole.

PORTOGALLO

LISBONA
10 luglio 2025

Ristorante "Veramente Pizza & Vino" di Igor Penna, anche in cucina. ●Avenida D. Carlos I, 144-A, Lisbona; ☎00351/213960987; veramentepizzaevino@gmail.com; coperti 28+16 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni in agosto e 3 giorni a Natale; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: parmigiana della casa; lasagne alla bolognese e lasagne vegetariane; pizza marinara, pizza margherita, pizza diavola, pizza simpatica, pizza salame & rucola, pizza campagnola, pizza 4 formaggi, pizza pera & noci; tiramisù dell'architetto, crostata della nonna.

I vini in tavola: Roero Arneis (Ca' Bianca).

Commenti: Prima delle ferie estive, la Delegazione ha visitato questa pizzeria che da anni opera nel centro di Lisbona, vicino al Parlamento. Buoni gli antipasti, ottime le pizze così come le lasagne, che hanno avuto elogi dagli Accademici. Buoni il tiramisù e la crostata. Birra locale gradevole e vino di media qualità. Materie prime italiane di buona qualità.

REPUBBLICA Ceca

PRAGA
11 settembre 2025

Ristorante "Osteria Unico" di Osteria Unico Davide e Karolina Lagomarsino Pinton Kd S.R.O., in cucina Davide Lagomarsino. ●Velvarska 411 Horomerice, Praga; ☎0042/0723454620; www.osteria-unico.cz; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: risotto di riso Venere nero con salmone, mousse di avocado e mango in agrodolce con maionese al wasabi e miele; gnocco di patate al forno ripieno di gambero viola di Mazara con acciughe del Cantabrico, menta e riduzione di crostacei; rollè di coniglio con olive taggiasche, timo, pinoli, crema di pastinaca e pera, oppure filetto di merluzzo carbonaro in crosta di patate con spuma di limone, basilico e chiodi di garofano su tortino di fagioli; latte fritto in mollica di mais con salsa di frutta, vaniglia e menta.

I vini in tavola: Prosecco brut (Principe Castell); Montepulciano d'Abruzzo 2023 (Toser); Pinot Grigio Veneto 2024 (Villa Loren).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta nei saloni dell'Ambasciata d'Italia a Praga, con la presenza di S.E. l'Ambasciatore d'Italia e gli Accademici di Cagliari Castello. Il convivio, frutto del gemellaggio tra le due Delegazioni, si è svolto in un clima di simpatia e amicizia. L'antipasto è stato ottimo, molto apprezzato da tutti. Il primo buonissimo, a parte l'aggiunta di gamberetti fritti probabilmente da evitare. Il secondo di carne ottimo, quello di pesce sufficiente. Il dolce non è risultato così buono come nelle aspettative. Il cuoco Davide Lagomarsino, molto bravo, ha trovato qualche difficoltà nei fritti viste le caratteristiche della cucina presente in Ambasciata. Bellissima serata.

ROMANIA

 **BUCAREST**
18 settembre 2025

Ristorante "Sara" di Sara & Friends Srl, in cucina Arcangelo Pistoia. ●Calea Floreasca 111-113, Sector 1, Bucarest; ☎ cell. 749/770770; www.sara-restaurant.ro; coperti 130+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: stuzzichini di fritto, bruschette con salmone norvegese e cuore di burrata; tagliatelle fresche all'uovo con gamberetti in salsa di pomodori gialli e basilico; tonno rosso in crosta di pistacchio con verdure in agrodolce; babà al Rum.

I vini in tavola: Prosecco brut millesimato (Terra Vizina, Ciro); bianco (Santa Venere); Sauvignon bianco Coltul Pietrei (Metamorfosis).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in questo prestigioso ristorante in uno dei quartieri più eleganti di Bucarest. Il tema è stato "Food & Music", in quanto, oltre a degustare piatti di altissima qualità con vini prestigiosi, si sono potute apprezzare le esibizioni al pianoforte dell'Accademico Alfredo Tisocco, in alcuni brani accompagnato dalla bella voce dell'Accademica Crenguta-Ileana Sinisi. Tra gli ospiti, la nuova direttrice dell'Ufficio ICE di Bucarest, dottoressa Alessandra Capogrosso. La serata, trascorsa in armonia, si è conclusa con i complimenti allo chef e al proprietario del locale.

SVEZIA

 **STOCOLMA**
26 luglio 2025

Ristorante "Bonaccorso Osteria Siciliana" di Oliver e Felicia Bonaccorso, in cucina Claudio Modica. ●Runebergsgatan 1, Stoccolma; ☎0046/86118410; info@bonaccorso.se; www.bonaccorso.se; coperti 47+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: arancino con tagliere di salumi e formaggi siciliani; maccheroni alla Norma classici; involtino di pesce spada con salsa all'arancia; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Sandago); Grillo Sicilia 2024; Nero d'Avola 2023 (entrambi Saverio Faro).

Commenti: Recentemente aperto da fratello e sorella di origini siciliane, il locale ha un'atmosfera molto calda e allegra da tipica osteria italiana, elegante, con personale estremamente disponibile. Tavoli un po' piccoli. Benvenuto a due nuovi Accademici: Sarah Djerf e Carlo Taccola. Gastronomicamen-



te è stata un'immersione nell'isola, a cominciare dall'ottimo arancino, per finire al delizioso cannolo. Qualche commento sulla Norma in merito alle melanzane; meglio fritte oppure al forno, più leggere? Il piatto potrebbe decollare con l'uso di una pasta caratteristica siciliana. Originale l'involto di pesce spada. Vini di buona qualità e di corretto abbinamento. Ottimo menu senza glutine per un Accademico celiaco.

SVIZZERA

 **SUISSE ROMANDE**
23 agosto 2025

Ristorante "La Contrée Restaurant Café" di Joëlle e Pierre Berclaz, in cucina chef Pierre Berclaz. ●Rue de la Vanire, 1 Muraz/Sierre; ☎0041/274551291, cell. 0041/786061567; lacontree@lacontree.ch; www.lacontree.ch; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carpaccio di finocchi e pomodori dell'orto accompagnato da olio di oliva provenzale e pepe fermentato; Chateaubriand con salsa bernese e polenta grigliata; pesche al rosmarino e mandorle grigliate accompagnate da gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Sauvignon blanc (Romain Cipolla, Rarogne); Syrah Vieilles (Gilbert Devaye, Leytron).

Commenti: In un ambiente semplice e familiare ma molto curato, gli Accademici sono stati accolti dai proprietari Joëlle e Pierre Berclaz nella cittadina di Sierre. La cucina è fatta di piatti semplici ma con ingredienti freschi e di ottima qualità. L'abbinamento con i vini scelti è stato molto buono.

 **SVIZZERA ITALIANA**
16 settembre 2025

Ristorante "Braceria Elvetica" di Braceria Elvetica SA. ●Quartiere Maghetti, Lugano; ☎0041/916001000; info@braceriaelvetica.ch; www.braceriaelvetica.ch/it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salametto nostrano del signor Campora (Bioggio, CH), formaggio gruyère stagionato 22 mesi, formaggio Bedretto stagionato 12 mesi, tartare di manzo svizzero, carpaccio di manzo; puntina di maiale in doppia cottura, punta di sotto fesa, diaframma, controfiletto, cuore di costata dissossata; selezione di piccoli conorni alla brace; pesche nettarine alla griglia con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Ribellante Costa Toscana bianco Igt 2022; Cancelliaia rosso Igt Toscana 2020 (entrambi Pakravan-Papi); Amarcord bianco dolce della Svizzera Italiana Igt (Delea).

Commenti: La serata è stata trasformata in un tributo all'arte antica e nobile del macellaio, figura centrale della nostra cultura gastronomica. Protagonista Giorgio Campora, custode di un sapere fatto di tecnica, sensibilità, esperienza e passione, che continua a tramandare con dedizione un mestiere prezioso e autentico. Il menu narrativo e i vini in abbinamento hanno accompagnato l'esperienza, mentre l'investitura del Console Generale d'Italia, Uberto Vanni d'Archirafi, tra gli Accademici onorari, ha dato un tocco solenne. Un incontro dove gusto, memoria e cultura si intrecciano per celebrare radici e futuro della cucina italiana.



EUROPA segue

UNGHERIA

BUDAPEST
17 luglio 2025

Ristorante "SI Italian Restaurant" di Abdul Salam Chahadeh, in cucina Giuseppe Catalano. ●Petofi Sandor utca 10, Budapest; ☎0036/13977488, cell. 0036/309986353; si.restaurant.bp@gmail.com; coperti 60+10 (all'a-perto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: insalata di polpo, frittura mista; calamarata di pesce spada con pomodorini e melanzane; risotto con asparagi e gamberi nella loro crema; polipetti alla Luciana; semifreddo ricotta e pere.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato Doc extra dry 2023 (Casa Vinicola Villa Moro); Falanghina Chardonnay

Vento Igp 2024 (Cantine Teanum); Passerina Offida Docg 2024 (San Filippo).

Commenti: Il ristorante, passato di recente sotto la gestione operativa dello chef Giuseppe Catalano, ha confermato le sue caratteristiche di buon punto di ritrovo per degustare piatti tipici della tradizione italiana di qualità e a un prezzo congruo. Il menu, concordato tra l'Accademico Armando Salerno, Simposiarca della serata, e lo chef, si è caratterizzato per l'attenzione riposta alla selezione dei prodotti utilizzati, freschi e di prima scelta, esaltando i palati di tutti i commensali che hanno apprezzato con gusto l'ottima offerta proposta. Menzione particolare per la calamarata di pesce spada con pomodorini e melanzane. Servizio buono ma con margini di miglioramento. Ottimi i vini serviti.



NEL MONDO

EGITTO

IL CAIRO

17 settembre 2025

Ristorante "Rossini" di Rossini, in cucina Sharif Gaber. ●66 Omar Ibn El Khattab street - Heliopolis, Cairo; ☎0020/1228437342; reservations@rossini.com.eg; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: carciofi al gorgonzola, fritto di mare, burrata; risot-

to ai funghi porcini; risotto alla pescatora; branzino in crosta di sale; filetto Chateaubriand; sorbetto al limone.

I vini in tavola: I vini sono stati portati dagli Accademici: Ribolla Gialla (Rossi); Chianti (Rocca delle Macie); Montefalco Sagrantino.

Commenti: Una cena che ha voluto sfidare il dogma di non mescolare mare e terra, unendoli invece in un abbraccio armonioso per celebrare la grande tradizione italiana. Niente scelte obbligate: quando i sapori sono eccellenti, meglio assaporarli tutti. Si comincia con un fragrante fritto di mare, accompagnato da carciofi al gorgonzola e burrata. A seguire, un doppio risotto - ai porcini e alla pescatora - e un elegante branzino in crosta di sale seguito da un sontuoso Chateaubriand con contorno di verdure miste. Il tutto accompagnato da ottimi vini. Finale fresco con sorbetto al limone e un buon espresso.

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

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Maria Ondina Onda ●
Carola Chantal Tranchero

LOMBARDIA

Milano Brera

Simona Tripoli

TRENTINO ALTO ADIGE

Bressanone

Stephan Beikircher

VENETO

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni

Franco Gollin ● Alessia Santagata ●
Marino Xausa

TOSCANA

Arezzo

Rossella Angiolini

Firenze Pitti

Teresa Caruso

Montecatini Terme-Valdinievole

Andrea Biancalani ●
Ferdinando Franzoni ●
Massimo Maienza ●
Cristiana Pasquinelli

Pisa

Giovanni Vaglio

MARCHE

Macerata

Umberto Marcucci

ABRUZZO

Teramo

Filippo Lucci

SICILIA

Trapani

Salvatore Mauro Fiorito ● Aldo Marini

BRASILE

Fortaleza

Roberto Araujo

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Francesca Franco

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Repubblica di San Marino

Rodolfo Torelli

TUNISIA

Hammamet

Francesco Rausi ●
Vittorio Claudio Surdo

NUOVE DELEGAZIONI

BRASILE

Espírito Santo

Delegato: Ariane Colombo
(da Valdichiana-Valdorcia Sud)
Vice Delegati: Amilcare Dallevo ●
Otavio Fiorotti
Segretario: Lorraine Colombo
Tesoriere:
Patrick Gegenheimer Gonçalves
Consultori: Giulio Gandoglia ●
Thais Klein ● Christian Piscopo ●
Edoardo Rizzitelli
Accademici: João Cabas Neto ●
Marin Panayotov Delchev ●
Anastasiia Delcheva ● Josenil Oliveira ●
Alana Rubia Stein Rocha

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino Lingotto

Consultore: Stefano Alessandro Spina

EMILIA ROMAGNA

Parma Terre Alte

Consultori: Carlo Andrea Coperchini ●
Antonio Murdaca

LAZIO

Frosinone-Ciociaria

Segretario: Antonio Diurni

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Consultore: Federica Viggiani

NON SONO PIÙ TRA NOI

ABRUZZO

Pescara

Licio Pardi

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



FOCUS

see page 3

PLATING: A NECESSITY, BUT ALSO AN OBSESSION

Mid-tier restaurants often skimp on appearance, while swanky ones prioritise it over substance.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

One of Italian cuisine's problems has always been **food presentation in restaurants: inadequate crockery, excessive or meagre portions**, little attention to appearance. For example, if we order a seabass, baked or poached in *acqua pazza* ('crazy water': tomato garlic wine broth), it is generally presented alone, without side dishes; furthermore it may be offered whole, or already split and boned, with or without skin and/or head: surprises all round! One must therefore peruse the menu and choose the most suitable side dish, hoping that it arrives alongside the lonesome fish. In countries much less famous for their cuisine, such as Britain, Germany or the USA, restaurant dishes are often far more invitingly presented, with whatever trimmings the chef considers appropriate. This happens in mid-tier restaurants; but high-end or 'starred' establishments inhabit another, diametrically opposed world.

In 'starred' restaurants, appearance is paramount

Plating mania! Plating is considered so important that it supersedes substance. Appearance, amazing the diner, is paramount. In a historic moment in which great chefs focus on the liquid, ingredients float serenely in little ponds of sauce, broth, reduction. Recently in a very well-known fine-dining restaurant, each of the five tasting menu courses appeared in a separate vessel (chosen with noteworthy originality and painstaking research), and each dish, every single one, was



completed at the table by a waiter wielding a dainty jug and pouring out the requisite fluid with which to form the obligatory puddle. At other times, plating (this is especially clear if the kitchen is visible) requires so much time and effort from several people that the food arrives visually flawless but cold. All in all, **a viable, healthy middle way** would benefit all, especially mid-range restaurants which are those that count when a nation's overall restaurant cuisine is assessed.



UNESCO has expressed a preliminary positive opinion regarding Italian cuisine's inclusion on the Intangible Cultural Heritage list. The final decision is up to the UNESCO Intergovernmental Committee which is to meet in New Delhi in December. In case of approval, Italian cuisine would be **the first in the world** to receive this recognition for an entire national food culture. This historic milestone would confirm the cultural and social importance of Italian cuisine in the world, and the **Italian Academy of Cuisine's fundamental role** in presenting the proposal and its dossier.



LAST MEALS

See page 4

In Italy, mourning is often accompanied by a silent but potent ritual: feeding the bereaved family as comfort from the community, especially in the south and in rural areas. From *lasagne* to such typical sweets as *pan dei morti* ('bread of the dead'), the gesture expresses proximity and sharing. This act of collective care transforms the culinary sphere into a sacred space, where food becomes comfort, memory, and a symbol of continuity between the living and the dead.

AND... HEY PESTO!

See page 6

Pesto genovese, the apotheosis of basil, epitomises Ligurian and Italian cuisine, an heir of Roman *moretum* codified in the 19th century. It is traditionally prepared in a mortar with seven ingredients enumerated by the *Pesto Consortium*: Genoese PDO basil, extra-virgin olive oil (preferably Liguria), PDO *parmigiano reggiano* (*grana padano* is also accepted), PDO *pecorino sardo*, pine nuts, garlic and salt. It embodies the authentic fragrance of the Mediterranean and the true essence of Italian culinary traditions, garnering worldwide success from Liguria to the USA.

FORGADEI FROM FIVIZZANO IN LUNIGIANA

See page 8

Nicknamed "the Florence of Lunigiana", Fivizzano, bordering Emilia and the province of Lucca, is wedged into the northern point of Tuscany. Its gastronomic specialities

include *forgadei*: *polenta* chunks cooked in *minestrone* and mixed into the soup's leftover vegetables (borlotti beans, potatoes and cabbage), fried and served golden and crunchy. This was once considered a Christmas dish.

TAGGIASCA OLIVES

See page 10

On 25 September 2025, the EU granted 'Ligurian *taggiasca* olives' PGI status covering table olives in various preparations and *pâté*. The oval fruits have a variable dark hue; 90% come from the Imperia region. Bred in the Middle Ages by the Benedictine monks of Taggia, this cultivar, representative of Liguria, yields a high-quality, delicate, digestible oil.

BUSIATE IN THE ZINGARELLI DICTIONARY

See page 12

The 2026 edition of the historic Zingarelli dictionary includes *busiate*, a helical pasta from Trapani, acknowledging its cultural and gastronomic value. Originally *busiate* were made by winding dough around the stem (*busa*) of a local plant, later replaced by knitting needles and now by machines. Their fame is connected with Trapani-style pesto (*pesto alla trapanese*) and they represent a historic culinary identity with roots in ancient Arab recipe books.

PDO EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL FROM CARTOCETO

See page 14

The Pesaro hills, between Cartoceto, Mombaroccio and Colli al Metauro, are the birthplace of PDO Cartoceto extra-virgin olive oil: the fruit of an ancient tradition dating to the Middle Ages. The Raggiola, Frantoio and Leccino cultivars guarantee excellent oil, cold pressed within 48 hours of manual harvesting. The protocol regulating cultivation, processing and labelling is very rigorous.

WINE WINDOWS: GRAB AND GO

See page 16

In Florence, the small openings in aristocratic palaces called 'Wine Windows' (*Buchette del*

Vino: 'little wine holes') date back to the 14th century. They allowed the direct sale of wine produced by these families, by the bottle, without middlemen or taxes. They were crucial for 'no-contact' sales during the 17th-century plague epidemic, and fell into disuse during the 20th century. They are counted and safeguarded by the Wine Window Society (*Associazione Buchette del Vino*); some have been recently reactivated for selling wine and more, becoming noteworthy tourist attractions.

SPRITZ: SUNSHINE IN A GLASS

See page 18

When Prosecco meets bitter and sparkling water, Spritz is born: the *apéritif* that represents the Italian spirit. Created in the Veneto region in the 19th century from Austrian soldiers' habit of 'spraying' water into wine, it evolved into the Venetian recipe with Aperol and Prosecco, codified by the International Bartenders' Association. Today it is a global social ritual: fresh, cheerful, orange, and often called 'sunshine in a glass' by the Americans.

MASSESE SHEEP

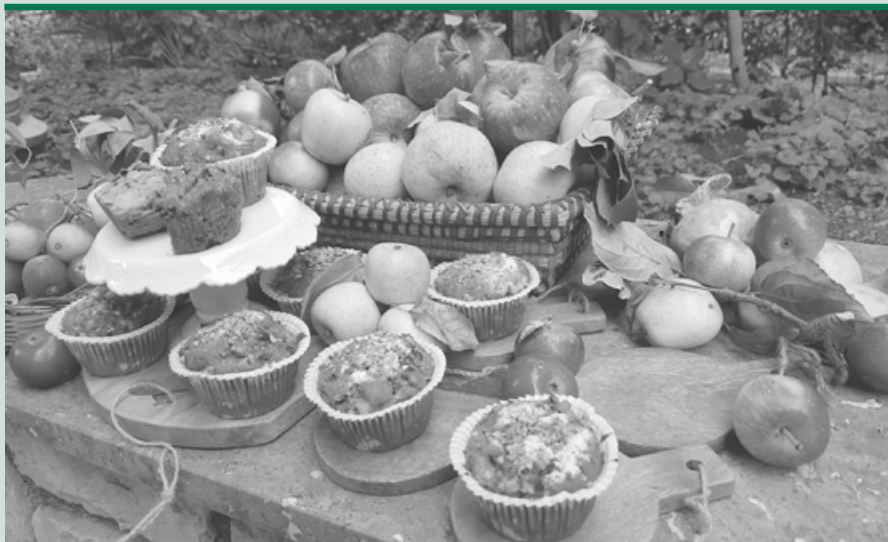
See page 20

The Apuan Alps are the habitat of the Massese sheep: a unique black breed whose females also have horns. Originally from the Forno Valley, it is appreciated for both milk and lean, tender PGI lamb. Cited by Columella and Machiavelli, it is now the third-highest milk producer among Italian sheep. Its flesh is a protagonist on Apuan tables alongside *pecorino* and *ricotta* cheeses.

ROAST, BOILED OR STEWED MEAT IN SICILIAN TRADITION

See page 22

In Sicily, roasted, stewed or boiled meats tell of a popular, familial soul. Roasts mean a shared celebration; stews, like sweet-and-sour rabbit or *falsomagro*, unite sweet and savoury in rich, slow-cooked fare. Boiled meats, humble but flavoursome, evoke the comforts of home. Rediscovering them today is not only a culinary act but a gesture of reclaiming memory and identity.



APPLES: DELIGHT FOR THE PALATE OR FORBIDDEN FRUIT?

See page 23

Apples have accompanied humanity through myths, art and history, symbolising knowledge, love, sin, and immortality. From Eve's forbidden fruit to the Apple of Discord, from the Hesperides' golden apples to Newton and William Tell, from the bitten Apple logo to the 'Big Apple' of New York, the most celebrated fruit continues to inspire legend, science, and culture.

LUBJANSKA CUTLETS FROM GORIZIA

See page 26

Cutlets have many regional and international variants: Milanese bone-in butter-fried veal cutlets; Turin cutlets breaded with crumbled *grissini* breadsticks; Bologna cutlets with ham and parmesan. European-level highlights include the thin, boneless *Wienerschnitzel* and stuffed versions, e.g. *cordon bleu* and *lubjanska* from Gorizia: veal or pork loin filled with cooked ham and cheese, breaded and fried, also common in Slovenia and Hungary. One versatile dish, different names.

PRECIOUS, ANCIENT SAFFRON

See page 28

Saffron, originally from Iran and introduced to Europe by the Phoenicians, is the world's most precious spice: red gold used in sacred rites, textiles and medicine. An anti-inflammatory, antioxidant and relaxant, it is also used in cosmetics and pharmacology. Its quality is guaranteed only in thread, not

powder, form. Culinarily, it gifts flavour and health, from risotto to sweets, for pennies per portion.

'UNCLE' AIMO'S 'AIMOSOPHY', AT TABLE AND BEYOND

See page 30

Aimo Moroni, who recently passed away aged 91, was among the protagonists of late 20th century Italian cuisine. Born in Pescia in 1934, he relocated to Milan where he brought his philosophy founded in simplicity and respect for raw materials, always alongside his wife Nadia. In his beloved restaurant called '*Il luogo di Aimo e Nadia*' (Aimo and Nadia's place), he transformed humble ingredients into emotions, blending rigour, curiosity, and narrative poetry.

WHERE TO EAT? LET'S CHECK ONLINE!

See page 32

An OpenTable survey reveals a digital turning point in Italians' restaurant choices. Though word of mouth and advice remain crucial, restaurant searches and bookings on social media are increasingly common, confirming Italians' enduring web use: over half of them rely on internet reviews. Restaurateurs must adopt innovative marketing, curating reputation and food photography to attract informed, exacting 'patrons 2.0'.

THE ART OF LIGHTNESS

See page 34

Crushed between innovation mania and the

social media panopticon, cuisine risks losing its soul. Only lightening up can restore proportion and humanity, liberating cooks from the obligation to amaze and guests from being judges. Through balanced, unassuming mastery, and judicious nonchalance, the table reclaims its cultural and unifying value.

GATHERING ROUND THE TABLE

See page 35

According to a study of 150 thousand people in 142 countries by Harvard and Oxford, taking meals with relatives or friends increases happiness and psychological well-being almost as much as a good income. Nowadays, however, conviviality is declining. The happiest countries remain the northern European ones, while the habit of communal meals is most vital in Latin America and diminishing in southern Asia.

IS FOOD ADDICTION POSSIBLE?

See page 36

Addiction is excessive, detrimental pursuit of substances or activities. Among the hardest to eradicate, says the expert Stanton Peele, are junk food and emotional addictions. Sugars and refined fats make the brain release dopamine, initiating a mechanism of reward and addiction. This causes grave health risks including obesity and diabetes. We must recognise and limit such foods to prevent this addiction.

PROTECTING DENOMINATIONS OF ORIGIN

See page 38

The PDO Grana Padano Protection Consortium has sued a cheesemaker for selling a 'Gran Riserva Italia' cheese emulating the appearance and branding of its PDO counterpart. The Court of Appeal recognised the violation, holding that the combined use of the name, shape, and brand led consumers to associate the cheese with Grana Padano, ordering it recalled and confirming the principle of global PDO protection.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*