

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. 388, GENNAIO 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GENNAIO 2026 / N. 388

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIORGIO BORSINO,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
MARIA TERESA CUTRONE, GIUSEPPE DELPRETE,
FLAVIO DUSIO, MARIA AUSILIA FADDA,
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
PAOLO PETRONI, GIOVANNI PICUTI,
GABRIELLA PRAVATO, GIANCARLO SARAN,
ANDREA SCASSO, ALDO E. TAMMARO.

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



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
"La caffettiera blu" di Émile Bernard, Kunsthalle
Bremen, Bremea



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 Una riunione conviviale
ecumenica straordinaria
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Il riconoscimento UNESCO,
miglior ingrediente del gioco
di squadra
(Giancarlo Saran)



Tradizioni • Storia

6 L'Italia del cibo nei cognomi
(Attilio Borda Bossana)





8 Mangia come parli
(*Giuseppe Delprete*)

10 *Feriae Sementivae*
(*Gabriella Pravato*)

Territorio • Turismo • Folklore

11 Il *pistiddu* e i fuochi
di Sant'Antonio
(*Maria Ausilia Fadda*)

12 Luigi Veronelli innamorato
della Lunigiana
(*Giuseppe Benelli*)

14 I "gioielli" dell'Imperiese
(*Paolo Lingua*)



16 Il *biscio* e la *fojata*
(*Giovanni Picuti*)

18 La patata "Tosca"
di Santa Maria a Monte
(*Andrea Scasso*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

20 La scapece
(*Giancarlo Burri*)



22 Santa polenta!
(*Elisabetta Cocito*)

24 Quando la musica profuma
di tartufo
(*Maria Teresa Cutrone*)

26 Due cipolle, due Italie: la dorata
di Voghera e la rossa di Tropea
(*Sandro Borruto*)

28 Il poco conosciuto
"fungo dell'inchiostro"
(*Giorgio Borsino*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

29 L'hamburger è solo di carne
(*Gabriele Gasparro*)



30 Una spezia preziosa: la cannella
(*Flavio Dusio*)

In libreria

31 Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 32** Cucina Italiana Patrimonio UNESCO
- 33** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 36** Calendario Accademico
- 46** Eventi e Convegni delle Delegazioni:
Cena Ecumenica
- 47** Accademici in primo piano
- 52** Attività e riunioni conviviali
- 57** Attività e riunioni conviviali:
Cena Ecumenica
- 67** 25 anni di Accademia
- 68** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary





Una riunione conviviale ecumenica straordinaria

Per festeggiare il successo della cucina italiana, la cui tradizione viene trasmessa all'interno delle famiglie.

Nel nostro ultimo FOCUS, abbiamo dato notizia dell'ambizioso riconoscimento che l'UNESCO ha assegnato alla cucina italiana e abbiamo ricordato chi sono stati gli artefici principali di questo risultato. Fatti i dovuti ringraziamenti, e dato a Cesare quel che è di Cesare, è giunto il momento di chiarire alcuni aspetti correlati a tale attribuzione. Innanzitutto, desidero confermare che si terrà una **riunione conviviale ecumenica straordinaria giovedì 19 marzo 2026**, alla quale mi auguro che possano partecipare numerosissimi Accademici.

Il riconoscimento onora ciò che siamo e la nostra identità

Sarà l'occasione per festeggiare tutti insieme questo riconoscimento, che onora ciò che siamo e la nostra identità, perché la cucina non è solo cibo o un insieme di ricette, ma è cultura, tradizione, lavoro, ricchezza.

"È un primato che ci inorgoglisce e ci consegna uno strumento formidabile per valorizzare ancora di più i nostri prodotti e proteggerli con maggiore efficacia da imitazioni e concorrenza sleale", ha affermato la premier **Giorgia Meloni**.

Secondo l'UNESCO, la cucina italiana non è solo una serie di ricette famose, ma un vero e proprio stile di vita, fondato



di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



sulla condivisione, sul rispetto per gli ingredienti e **sulle abilità tramandate di generazione in generazione.**

Ciò detto, e ciò riconosciuto, desidero chiarire i vari ruoli ricoperti nel corso della complessa preparazione della domanda. Per amor di verità, cuochi stellati o meno, altre associazioni, personaggi o *influencer* non hanno avuto alcun ruolo nella presentazione e nell'iter, veramente lungo, che è iniziato nel 2023.

La motivazione dell'UNESCO

A tale proposito, ci preme sottolineare che il riconoscimento, secondo l'UNESCO, è stato dato alla **"cucina italiana quale insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali, che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale. La cucina italiana si sviluppa, quindi, sia a livello domestico, venendo trasmessa in via informale all'interno delle famiglie, attraverso ricette tradizionali continuamente trasformate dall'interazione affettuosa tra diverse generazioni,** sia in modalità più strutturata, grazie a figure come cuochi e gastronomi".

Quindi, essenzialmente, **cucina della tradizione familiare,** non *fine dining*, come qualcuno vorrebbe far credere.

Cosa cambia per l'Accademia? Nulla! Cosa significa per l'Accademia? Molto!

Il riconoscimento certifica che quella che da oltre 70 anni stiamo percorrendo è la strada giusta verso il rafforzamento della nostra cultura gastronomica, della nostra vita sociale.

Il successo ci deve stimolare a fare sempre di più e sempre meglio.



Il riconoscimento UNESCO, miglior ingrediente del gioco di squadra

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Molte realtà locali, tese a fare rete sul territorio, possono contribuire, con la loro storia e conoscenza, a dare ulteriore valore al tutto.

I recente riconoscimento alla nostra Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'umanità per l'UNESCO è un meritato traguardo che, in realtà, rappresenta un punto di partenza verso nuovi orizzonti in cui l'identità del Bel Paese, già detentore del maggior numero complessivo di Patrimoni UNESCO declinati nelle varie sezioni, Patrimoni e Paesaggi Culturali, Paesaggi Naturali, trova degna cornice a tavola. Come ha ricordato il Presidente

Paolo Petroni, questo riconoscimento rende il dovuto merito a quel complesso di "infinite tradizioni locali che, nell'insieme, formano il mosaico della nostra cucina". Perché, se è vero che pasta e pomodoro, pizza, tiramisù, Prosecco e via elencando sono ambasciatori indiscussi del goloso *Made in Italy*, potenziali calamite per attirare il turista curioso di scoprirne le origini, quando questi varca i confini italiani gli si apre davanti un mosaico, appunto, di millanta altre curiosità. **L'Italia non ha tanto, o solo, una cucina nazionale, e tantomeno regionale, ma addirittura sfumature che si declinano nella loro straordinaria varietà da campanile a campanile.** A patto di salvaguardarne origini e tradizioni contro il rischio della banalizzazione di una omologante e passiva globalizzazione. **Qui si innesca un ulteriore gemellaggio** che attende solo di essere valorizzato come merita. **L'Italia è sede di 21 siti MAB UNESCO**

I siti MAB UNESCO hanno anche la missione di salvaguardare prodotti e lavorazioni tipiche del territorio

(*Man and the Biosphere*), tesi a **salvaguardare l'equilibrio tra uomo e ambiente in situazioni molto diverse.** Ognuno di tali siti, tra le varie missioni, ha anche quella di salvaguardare prodotti, allevamenti, lavorazioni tipiche del territorio. Da alcuni anni si svolge un originale concorso, **UpVivium**, aperto a trattorie e agriturismi locali che propongono, con prodotti rigorosamente certificati all'interno del singolo sito, **ricette che possono spaziare dalla tradizione alla modernità ben temperata.** Per esempio, **il Veneto ha due siti MAB UNESCO**, quello del **Monte Grappa** (comprendente le province di Treviso, Vicenza e Belluno) e quello dei **Colli Euganei**, quindi Padova e, "in condominio" con l'Emilia Romagna, quello del **Delta del Po**. Ognuno di questi siti è **testimone di piatti che fanno parte del dna delle cucine locali** e, come tali, meritano degno onore e, **soprattutto, conoscenza per le nuove generazioni**, quelle che non crescono più con la trasmissione di profumi e sapori delle nonne o delle mamme in cucina, salvo rare e fortunate eccezioni. Ecco allora che, **in un ideale gioco di squadra**, teso a fare rete sul territorio, **il ruolo delle varie Delegazioni può fare la differenza, dando quello spessore valoriale e culturale che non deve esser prevaricato da pur legittime esigenze di tipo economico o di turismo all'ingrosso.** Anche perché i fattori positivi da tenere presenti offrono veramente **la possibilità di dare quel valore aggiunto che rende la co-**



noscenza del nostro "mosaico" culinario un'esperienza unica e irripetibile per chi lo viene a scoprire. Per esempio, **pur con il tarocco in agguato dell'Italian Sounding**, vedi il *parmesan* come lo *jambon de Parme*, per non parlare del *calsecco* dalle bollicine pirata, **dal 2010 al 2025 l'export agroalimentare Made in Italy è passato da 28 a 70 miliardi di euro**. Chissà se è una coincidenza con il fatto che **nel 2010 anche la Dieta Mediterranea è stata proclamata Patrimonio dell'UNESCO**. Altro aspetto interessante, dietro i brindisi della meritata nomina a New Delhi dello scorso dicembre.

*Il turista curioso (e goloso)
esplora le piccole realtà che
fanno contorno alle grandi città*

Pier Luigi Petrillo, referente dei progetti UNESCO per l'Italia e docente alla Sapienza di Roma, ha avviato uno studio per **monitorare i flussi turistici tra il 2023 e il 2024** in varie sedi nazionali. Ne è risultato che, mentre per i siti non riconosciuti dall'UNESCO vi è stata una diminuzione del flusso del 3,3%, **quelli con certificazione UNESCO hanno registrato un aumento del 7,4%**. A ciò si aggiunge una proiezione studiata dalla **Fiapet Confesercenti** secondo la quale "la Cucina Italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell'umanità potrebbe tradursi in un incremento delle presenze straniere compreso tra il 6 e l'8% nei primi due anni", per un totale di circa 18 milioni di presenze turistiche aggiuntive. **Un turismo di nicchia**, definito anche "esperienziale", come ha ben sottolineato **Mara Manente**, per anni direttrice del Ciset (Centro Internazionale Studi Economia e Turismo), una sorta di *joint venture* tra la veneziana università Ca' Foscari e Confindustria Veneto, posto che, proprio il Veneto, è la prima regione turistica italiana. Restiamo attorno ai fornelli accoglienti e golosi con un altro dato. Da un'indagine di **Taste Atlas**, una guida gastronomica digitale, che monitora le esperienze gastronomiche dei turisti nelle varie città

visitare, ai primi quattro posti risultano realtà quali Napoli, Milano, Bologna, Firenze. Certo, sono grandi città, ma è anche vero che, se adeguatamente motivato, il turista curioso (e goloso) prende come riferimento la grande città per andare a esplorare poi le piccole realtà che le fanno contorno, ed ecco quindi che la bussola gastronomica ci riporta a quelle realtà solo apparentemente minori rappresentate, per esempio, dai siti MAB UNESCO. Chi scrive ha avuto più volte il piacere di far parte della giuria del concorso **UpVivium del Monte Grappa**. Un'esperienza curiosa e divertente in cui si è toccato con mano l'entusiasmo, la passione di autentici testimoni del loro territorio di produttori, coltivatori, osti e trattori.

*Molte eccellenze sparse lungo
le vallate del Monte Grappa*

Il Monte Grappa, noto finora per essere il Monte Sacro alla Patria, avamposto nazionale contro l'impero di Cecco Beppe. Qui, un tempo, vi era una **tradizionale raccolta del tartufo nero** che faceva seguito a quella dei funghi, fonte di reddito per molte famiglie. Il disboscamento seguito alla costruzione delle trincee lo aveva fatto sparire. Ma poi, con il *boom* economico, lungo la Valsugana si era molto sviluppata l'economia delle aziende dedite alla lavorazione del legno, con conseguente reimpianto delle aree boschive. Ed ecco così, quasi per miracolo, che alcuni cercatori di funghi, guidati dal fiuto dei loro cani da cerca, invece di scovare chiodini (ri)scoprono i tartufi. Tanto che proprio in queste settimane **Pieve del Grappa è stata inserita tra le Città del Tartufo italiane**, con Alba naturale Capitale. **Alba tra l'altro che, assieme a Bergamo e Parma, è una delle tre Città Nazionali Creative della Gastronomia per l'UNESCO**. Vuoi mai che le città potenzialmente candidabili lungo tutto lo Stivale possano essere anche altre, in prospettiva. Un viaggio che non finisce mai di stupire. Sul Grappa ha solide radici il **morlacco**,



un formaggio, una storia: il nome rimanda ad antiche lavorazioni balcaniche portate in altura dai Morlacchi, sorta di pastori nomadi ingovernabili, che la Serenissima spedì sul Grappa per salvaguardare il pascolo.

Un capitolo a parte il **miele con Asolo**, la "Città dei Cento Orizzonti", che fa parte di un altro circuito, quello delle quaranta **Città del Miele**. Le radici altrove. **Ci fu un tempo** in cui, prima della conversione forzata alla coltura "prosecca", **i locali vitigni autoctoni**, uno per tutti la recantina, avevano bisogno di essere salvaguardati nella loro crescita e maturazione dagli assalti di parassiti, soprattutto dopo qualche sporadica grandinata estiva. **Quale miglior guardiano delle api** che, per prime, si precipitavano a prosciugare gli acini lesionati prevenendo così attacchi di altri insetti o l'uso di pesticidi? Fu grazie all'intuizione di **Roberto Canal**, da Crespano del Grappa, che **si istituì, agli inizi del Novecento, una scuola di apicoltura**, viva tutt'oggi, chiamando il torinese **don Giacomo Angeleri**, pioniere della moderna apicoltura, il cui motto era molto semplice: "l'apicoltore non è altro che il pastore delle api", anche perché "l'apicoltura è solo apparentemente semplice, in realtà richiede una dose di cognizioni e buon senso superiore ad altri settori dell'agricoltura". E come questa molte altre storie sparse lungo le vallate del Monte Grappa. **Ecco allora che il gioco di squadra** tra i testimoni locali sul campo e **le nostre Delegazioni motivate sul territorio** potrà dare quel valore aggiunto al meritato riconoscimento da parte dell'UNESCO alla nostra **Cucina Italiana, prima in assoluto a livello mondiale**.



L'Italia del cibo nei cognomi

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Il profondo legame tra identità locale e tradizioni: ogni piatto racconta un territorio e ogni cognome racconta una storia.



La proclamazione della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'umanità UNESCO ha messo in luce non solo la varietà del nostro patrimonio gastronomico, ma anche il profondo legame tra identità locale e tradizioni di ogni territorio, che si riscontra anche nei cognomi. In Italia ci sono 695 famiglie che hanno il cognome *Tavola*; ben 354 risiedono al Nord e solo due in Sardegna; la mappa di distribuzione ne indica la presenza con il maggior numero di famiglie in Lombardia (70) e altre regioni del Nord Italia; in Sicilia, se ne contano ventidue. Sono circa 100 invece le famiglie *Alimenti* concentrate a Gaeta, in provincia di Latina, e Casalnuovo di Napoli e in minor misura a San Ferdinando (Napoli), Foggia e Castelfondo, in provincia di Trento.

I cognomi "Miele" sono i più diffusi

Sono più numerosi i cognomi che derivano da cibi come *Miele* il più diffuso,

con oltre 6.000 italiani che così si chiamano, seguito da *Crema* e *Torta* e altri dolci e **prodotti da forno**, rispettivamente con più di 1.000 e di 200 portatori. Fra i più comuni: *Ricciarelli*, *Gelati*, *Ciambella*, *Frittella*, *Zuccheri*; sporadici: *Bavarese*, *Budino*, *Pandoro*, mentre, di *Panettone* solo una presenza campana e una in Sicilia, ma sono circa 443 le famiglie con la variante *Panattoni*.

Molti cognomi legati al cibo nascono **dal mestiere di chi produceva, vendeva o lavorava un alimento** come: *Panettiere*, *Panetta* e *Panetti* dal mestiere di fornaio; *Caci*, *Caciotta* e *Caciari* da produttori o venditori di formaggi; *Pescatore*, *Pescatori* da chi pescava o vendeva pesce; *Olivaro*, *Olivieri*, *Oliva* da chi coltivava o commerciava olive; *Vinai*, o *Divino*, da produttori o venditori di vino; *Farinelli* o *Farina* da mugnai o panificatori.

Dal Medioevo i cognomi **derivati da soprannomi legati al cibo**, come *Zucchelli* o *Zucca* per persona "testarda" o "testa grossa"; *Fico*, *Fichera* che poteva indicare una persona dolce o seducente; *Pepe*, *Pepi* o *Peppi* per soggetto vivace o "pepato"; *Burro*, *Burri* o *Buratti*, persona dal carattere "molle" o "buona come il burro" e infine *Pane*, *Panetta*, simbolo di bontà o generosità.

Più significativo il cognome "Mangia"

Più significativo il cognome *Mangia*, presente tra circa 761 famiglie sparse nelle varie regioni. *Mangia*, con tutti i suoi composti, nasce dalla cognominizzazione di **una serie di soprannomi usati per sottolineare l'appetito e la**





Mangia come parli

di Giuseppe Delprete

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

Il patrimonio linguistico universale della cucina italiana.

Nel lessico delle lingue contemporanee esiste **un ambito in cui l'italiano esercita una funzione riconosciuta di lingua sorgente: quello gastronomico**. Numerosi lemmi della cucina italiana sono entrati stabilmente nei dizionari di altre lingue, senza traduzione, mantenendo forma, significato e valore semantico originari. Tale fenomeno linguistico è di particolare interesse perché non segnala soltanto la diffusione di pratiche alimentari, ma **l'assimilazio-**

ne di un modello culturale complesso. In tale prospettiva, il riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio dell'umanità appare meno come un evento improvviso e più come **l'esito di un processo già sedimentato a livello linguistico e simbolico**.

Il termine italiano agisce come unità semantica di saperi storici, pratiche territoriali e valori sociali condivisi

Dal punto di vista lessicografico, l'adozione di un **forestierismo non adattato indica l'assenza di un equivalente fun-**

zionale nella lingua ricevente. Lemmi quali *pasta, pizza, risotto, espresso, mozzarella, parmigiano, prosciutto, lasagna, ravioli, gnocchi o tiramisù* non designano semplicemente un alimento, ma un insieme codificato di ingredienti, tecniche, tempi di preparazione e modalità di consumo. Il termine italiano agisce come unità semantica complessa e difficilmente scomponibile, poiché incorpora saperi storici, pratiche territoriali e valori sociali condivisi.

La diffusione internazionale di tali lemmi segue traiettorie storiche precise, dagli scambi commerciali premoderni all'influenza delle corti europee, fino al ruolo decisivo delle migrazioni italiane tra XIX e XX secolo. È tuttavia nel secondo Novecento che il lessico culinario italiano assume una dimensione globale, diventando una sorta di metalinguaggio del gusto. I dizionari generali e specialistici registrano tale processo, attestando l'ingresso stabile di questi termini nei sistemi linguistici di arrivo, spesso accompagnati da definizioni che ne riconoscono l'origine e la specificità.

Particolarmente rilevante è il caso dei lemmi che descrivono tecniche e pratiche, oltre ai prodotti. Espressioni come *al dente, antipasto, primo, secondo, contorno* o *espresso* strutturano un modello di consumo e di organizzazione del pasto. Esse veicolano una visione del tempo, della sequenzialità e della misura che riflette un preciso *habitus* culturale.

L'adozione di tali termini implica dunque l'accettazione di un paradigma e non la semplice imitazione di una ricetta isolata. Sul piano sociolinguistico, la persistenza dei lemmi italiani è rafforzata dal loro valore pragmatico e simbolico. In molte lingue, **parole come trattoria, osteria o gelato attivano campi semantici legati all'autenticità, alla convivialità e alla qualità artigianale**. Si tratta di connotazioni che eccedono il significa-





to denotativo e che contribuiscono alla costruzione di un immaginario condiviso. Il lessico diventa così un dispositivo di mediazione culturale capace di trasmettere modelli di socialità e di relazione.

Il rapporto tra lingua, territorio e normazione

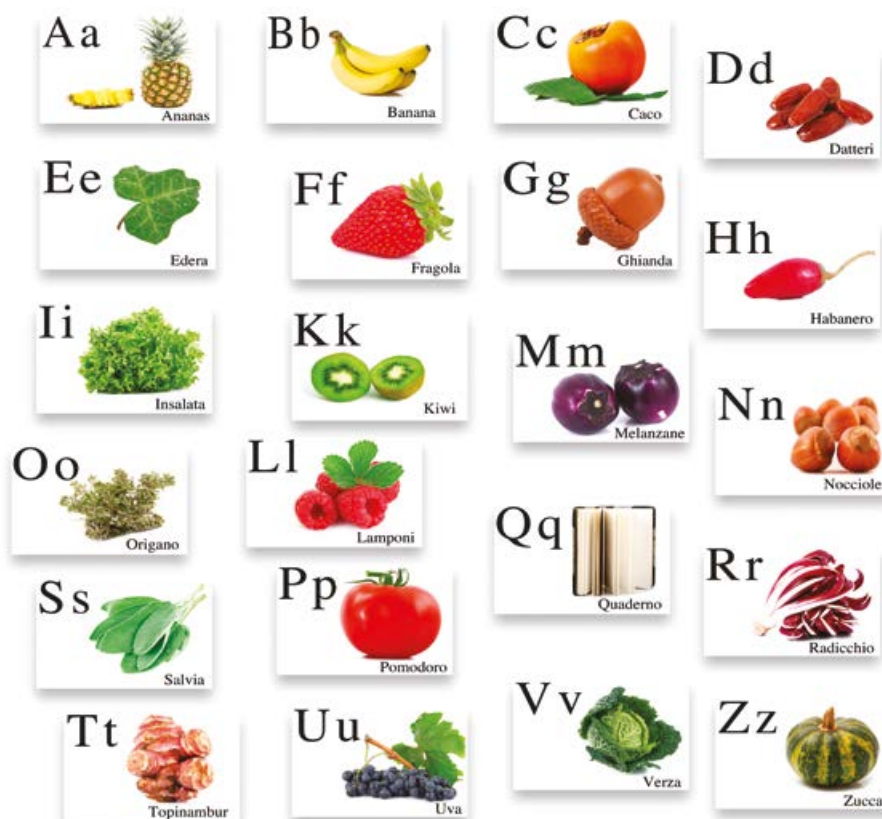
Un ulteriore elemento di rilievo riguarda il rapporto tra lingua, territorio e normazione. Denominazioni quali *parmigiano reggiano* oppure *olio extravergine di oliva* mostrano come il lemma culinario possa assumere uno statuto quasi giuridico, **legato a disciplinari di produzione e a sistemi di tutela**. Anche in tal caso, la non traducibilità non è casuale, ma **funzionale alla salvaguardia di un'identità culturale e produttiva**. Il dizionario registra tali voci come nomi propri del gusto, segnando il confine tra genericità e specificità.

In questa cornice, l'espressione "mangia come parli" assume un valore teorico. **Il modo in cui nominiamo il cibo condiziona il modo in cui lo percepiamo, lo prepariamo e lo condividiamo**. L'egemonia dei lemmi italiani nella gastronomia globale indica che la cucina italiana è stata riconosciuta, prima ancora che istituzionalmente, come modello di riferimento. La lingua ha anticipato il rico-

noscimento culturale, fungendo da spazio di legittimazione informale, ma profondamente efficace.

La cosiddetta civiltà della tavola italiana si manifesta, dunque, anche come **civiltà linguistica**. Attraverso parole entrate nei dizionari del mondo, essa ha costruito un canone condiviso capace di attra-

versare confini geografici e culturali. Il patrimonio non risiede solo nei piatti o nelle tecniche, ma nella lingua che li nomina e li rende trasmissibili. In questo senso, la cucina italiana è già da tempo patrimonio universale: lo dimostra il fatto che il mondo, quando mangia italiano, continua a parlarne in italiano.





Feriae Sementivae

di Gabriella Pravato

Accademica di Roma EUR-Ostiense

*La prima festività
dell'anno nel mondo
agricolo dell'antica
Roma.*

Nella Roma antica, **nel mese di gennaio, alla fine della semina, in onore delle dee Cerere e Tellus**, per chiedere la protezione sui lavori agricoli fino al momento del raccolto, si celebravano le *Feriae Sementivae*.

Nel calendario romano, le feste pubbliche scandivano le fasi del lavoro dei campi e le *Feriae Sementivae* erano la prima festività del mondo agricolo. Festa concettiva, quindi mobile, non era segnata sul calendario perché influenzata dalle condizioni meteorologiche e dall'andamento della stagione. A stabilirla, ogni anno, era il pontefice massimo, il custode delle tradizioni religiose di Roma, che aveva il compito di coltivare l'armonia tra gli uomini e gli dei. **I pontefici** costituivano un collegio di cinque membri, divenuti sedici con il passare del tempo, guidato da un pontefice massimo. Non erano sacerdoti, ma i **depositari della sapienza religiosa romana e della normativa sociale e giuridica**. Il calendario lunare non coincideva con quello solare, l'anno era diviso secondo un sistema mobile ed erano i pontefici a conservarlo e a stabilire la data dei comizi e delle festività.

Con il mese di dicembre si concludevano i lavori agricoli. Nei campi erano state ese-

guite l'aratura, l'erpicazione e la semina. L'uomo non poteva fare più nulla per ottenere un abbondante raccolto e allora chiedeva l'intervento divino rivolgendosi alle dee Cerere e Tellus. **Cerere, figlia di Saturno-Crono, era la dea della fertilità dei campi. Tellus era la dea della terra.** Ed era la terra che univa idealmente l'anno vecchio, nel quale era stata eseguita la semina, con l'anno nuovo, in cui si raccoglievano i frutti.

*Si pregavano le dee affinché
vegliassero sulla crescita
delle nuove piante*

Gli abitanti dei *montes*, i montani, che rappresentavano il vecchio nucleo romano, chiudevano la semina con la festa religiosa detta *Septimontium*. I pagani, che rappresentavano la nuova comunità romana, festeggiavano con le *Feriae Sementivae*. Si pregavano le dee affinché vegliassero sulla crescita delle nuove piante. Si chiedeva loro di **proteggere la terra dalla neve e si invocava la caduta di una pioggia leggera**. Si domandava la protezione dagli stormi di uccelli e dalle formiche che potevano cibarsi dei semi nascosti sotto la terra. Si chiedeva di preservare i giovani germogli dalla ruggine e che nei campi crescessero abbondanti solo grano, farro e orzo e non l'avena e il loglio.

Ovidio scrive che Cerere e Tellus hanno un *officium commune*: la prima offre alle messi la causa, la seconda il luogo. **Orazio**, invece, ritiene che Tellus, fertile di messi e di greggi, doni a Cerere la corona di spighe. Per i Romani Cerere era colei che creava le messi, Tellus colei che offriva lo spazio a tale creazione. Il rito era officiato dalle Vestali, custodi del Fuoco Sacro, e dal Flamine dei Cereali, il sacerdote preposto al culto della dea Cerere. Appartenente al gruppo dei Flamini minori (i sacerdoti dedicati alle divinità arcaiche), egli aveva il compito di invocare la protezione della dea e delle

divinità che la assistevano. Dodici erano le divinità: *Vervactor*, colui che ara; *Obarator*, che traccia la prima aratura; *Stercoratio*, che concima la terra; *Occator*, che erpica; *Reparator*, che prepara la terra; *Imporcitor*, che solca con un largo solco; *Serritor*, che scava; *Insitor*, che pianta i semi; *Subruncinator*, che semina; *Messor*, che miete; *Convactor*, che porta il grano; *Conditor*, che lo immagazzina; *Promitor*, che lo distribuisce.

*I riti propiziatori
per un buon raccolto*

Si procedeva poi al sacrificio di una scrofa gravida, secondo Ovidio perché era l'animale che, con il suo muso, dissotterrava i semi, togliendo la speranza del raccolto. **L'offerta rituale era costituita dalle focacce di farina di farro**, cereale che il popolo romano usò per trecento anni.

In campagna, il lavoro agricolo era fermo.

I buoi e gli altri animali da lavoro rimanevano chiusi nelle stalle a riposare e **venivano adornati con ghirlande di fiori**.

Si accendevano grandi fuochi per attirare il calore del sole e favorire il ritorno della primavera. **Sugli alberi** mossi dal vento ondeggiavano gli *oscilla*, **dischi di terracotta decorati**, dove erano rappresentate figure dionisiache o il dio Bacco, simbolo di fertilità. Gli *oscilla*, con il loro movimento, avevano il compito di **allontanare gli spiriti maligni** che avrebbero potuto danneggiare i semi che riposavano sotto terra, compromettendo il raccolto futuro. Dovevano **propiziare il soffio di un vento favorevole** capace di disperdere i germi nocivi e poi in primavera, una volta nate, di far ondeggiare le spighe.

Le *Feriae Sementivae*, che misuravano il tempo e la vita e cercavano di penetrare nei misteri della natura, erano un rito per mantenere l'armonia tra cielo e terra: la *pax deorum*, che assicurava aiuto e protezione e che placava l'ira degli dei.





Il *pistiddu* e i fuochi di Sant'Antonio

di Maria Ausilia Fadda

Accademica di Nuoro

Grandi falò illuminano la notte dedicata al Santo, mentre si gustano i dolci caratteristici, veri esempi di arte effimera.

Nei giorni di gran freddo che precedono la festa di Sant'Antonio, nelle strade dei paesi della Sardegna si sente un via vai di trattori, che trasportano grandi quantità di legna per preparare i **grandi falò che si accenderanno di notte in onore del Santo** e per trarre buoni auspici di prosperità in attesa della primavera. Nei borghi della Barbagia, i fuochi si compongono di grandi ceppaie e tronchi di lecci, roverelle e sughere, disposti in cerchio nelle piccole piazze di tutti i rioni, spinti da una vivace competizione per preparare il fuoco più grande e duraturo **per poter riscaldare la lunga notte gelida animata da balli e da pietanze molto caloriche** a base di fave e carni grasse di maiale, abbondante vino e dolci della tradizione.

Fumi profumati si confondono con l'odore degli arrostiti, del vino e dei dolci

Nei borghi della Baronia, i falò di grandi dimensioni sono composti da arbusti di lentischio e piante aromatiche, sormontati da **croci lignee decorate da file di arance e fiori di stagione** che, dopo l'accensione con la benedizione del parroco, rilasciano fumi profumati che si confondono con l'odore degli arrostiti, del vino e dei dolci, che vengono offerti, a tutti i partecipanti, da alcune famiglie o da con-

fraternite per sciogliere un voto o semplicemente per condividere l'evento in onore del Santo.

I dolci sono i veri protagonisti della festa e, nonostante i paesi sorgano a pochi chilometri l'uno dall'altro, hanno **forma e composizione differenti** e in molti casi si presentano come veri esempi di arte effimera che impegna le donne per alcuni giorni che precedono la festa.

In diversi paesi del Nuorese, nel rispetto dell'iconografia di Sant'Antonio, si producono centinaia di **cocconeddi, una sorta di pane dolce** fatto con un pezzo di pasta cilindrica, unita da un falso nodo, che viene offerto a tutti coloro che si affollano intorno al fuoco, dopo la loro benedizione all'interno della chiesa dedicata al Santo patrono.

Il dolce più rappresentativo della festa

Il dolce più rappresentativo della festa di Sant'Antonio è il **pistiddu**, conosciuto in **diverse varianti**. Quello tipico di **Dorgali** è realizzato con due dischi di pasta simile alla frolla o alla pasta di ciambella, farcita **con la sapa**, mosto cotto aromatizzato con zafferano e scorze d'arancia e addensato con la semola durante la cottura. Il colore scuro della **sapa** traspare nei trafori, con motivi floreali o geometrici, praticati sulla superficie che, durante la cottura in forno, diventano dorati e lucidi dopo una spennellata di tuorlo d'uovo.

A Orotelli, un paese non lontano da Nuoro, il **pistiddu** è fatto **con il miele** aromatizzato con scorze d'arancia e zafferano e addensato, in cottura, dalla semola che compone la farcitura. Questa viene messa su una base circolare (dai 10 ai 20 cm) di **pasta violata**, con poco strutto, **coperta poi da un altro disco di pasta decorato come un ricco merletto a intaglio** fatto



con pintadere di legno, timbri di latta, piccoli coltelli e rotelle dentate usate da mani esperte. A Orgosolo, Orani e **in altri paesi del Nuorese**, pur usando gli stessi ingredienti di base come la sapa, il miele, la scorza d'arancia, lo zafferano e la semola, rigorosamente prodotti nel territorio: il **pistiddu** subisce **diverse varianti nelle forme**, nelle dosi degli ingredienti, nelle dimensioni e nella decorazione esterna **con i simboli della tradizione locale legati al culto di Sant'Antonio**.

PISTIDDU DI MIELE

Ingredienti: 500 g di semola di grano duro, 100 g di strutto, 100 g di zucchero, acqua, 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito per dolci, miele, scorza d'arancia, zafferano.

Preparazione: riscaldare a fuoco moderato, in una pentola, il miele, la scorza d'arancia e lo zafferano. Aggiungere a pioggia la semola e mescolare fino a raggiungere la densità di una marmellata. Preparare la sfoglia con la pasta violata e fare due basi di 15-20 centimetri. Mettere un po' di ripieno tiepido sulla sfoglia e livellarlo in modo uniforme. Coprire il miele con la seconda sfoglia, facendola aderire lungo i bordi prima di rifinirla con una rotella dentata. Praticare alcuni fori decorativi sulla superficie, con la rotella o con altri strumenti più adatti alla manualità e alla bravura di ciascuno. Cuocere il pistiddu in forno a 150° per 30 minuti.



Luigi Veronelli

innamorato della Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Nel centenario della nascita, il ricordo della sua passione per quel territorio del quale valorizzò la gastronomia con l'incessante ricerca di cibi e vini.

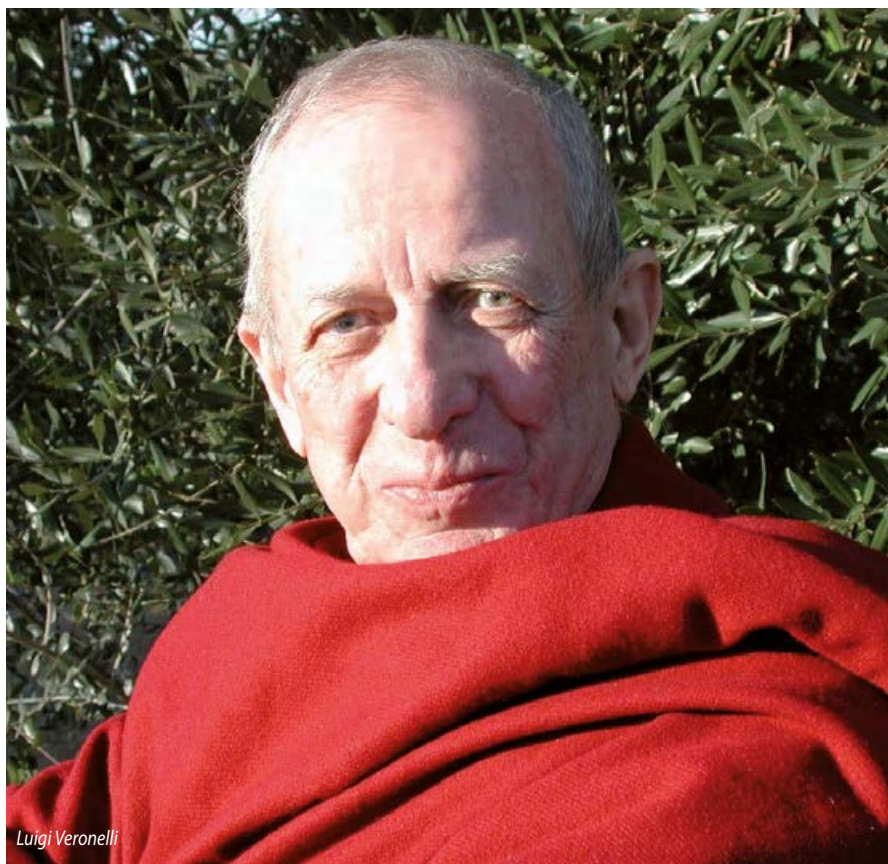
La mia simpatia per **Luigi Veronelli**, prima ancora di conoscerlo di persona, è legata a un episodio incredibile che ha portato all'ultimo rogo in piazza di un libro. Una vicenda accaduta nel 1961, nel cortile della questura di Casbeno a Varese. Si trattava del libro *Storielle, racconti e raccontini* del marchese **De Sade**, edito da Veronelli Editore. Il libro venne accusato di pornografia e tutte le sue copie date alle fiamme. Laureato in filosofia teoretica all'Università Statale di Milano, **Veronelli è ricordato per essere uno dei primi a parla-**

re del vino come patrimonio culturale, da proteggere e valorizzare, oltre a essere il primo, in quegli anni, a difendere i contadini e i piccoli produttori, opponendosi a un'idea industriale e spersonalizzante del cibo e del vino. La militanza anarchica si rifletteva in ogni aspetto del suo lavoro: dalla lotta per la dignità dei contadini alla promozione della qualità alimentare, fino all'incessante ricerca di cibi e vini.

Era affascinato dalle bellezze e dalla gastronomia della Lunigiana

Era particolarmente affascinato dalle bellezze territoriali e dalla gastronomia della Lunigiana, una regione storica situata tra la Toscana e la Liguria, tanto da definirla "una civiltà che non ha pari e confronti". **Era innamorato dei piatti tradizionali come i testaroli, i panigacci e le focaccine**, e dalle specialità locali come il lardo di Colonnata e il miele Dop. La sua passione per la Lunigiana lo portò a collaborare con diversi ristoratori locali e a promuovere la gastronomia e il territorio lunigianese attraverso i suoi scritti e le sue apparizioni televisive.

Luigi Veronelli e **Angelo Paracucchi** erano legati da un'amicizia e una passione comune per la gastronomia. Quando Paracucchi lavorava ancora al "Motel Agip di Sarzana", fu presentato a Veronelli da un altro grande del gusto, **Luigi Carnacina**. Ma fu proprio Veronelli a "scoprire" il talento di Paracucchi come cuoco e come "espressione" nuova della cucina: aveva, infatti, una filosofia centrata sul rispetto



Luigi Veronelli



delle materie prime, sulla selezione rigorosa di prodotti freschi e di qualità, sul lavoro con piccoli produttori del territorio. Con l'apertura della "Locanda dell'Angelo" ad Ameglia, e la partecipazione a diverse trasmissioni televisive, è considerato uno dei padri della cucina creativa italiana. Paracucchi metteva "in pratica" la cucina, Veronelli la "raccontava" e la legittimava come cultura. Le materie prime, il vino, l'olio, la stagionalità, la cucina del territorio - concetti che oggi sono dati per scontati - in gran parte devono a loro il fatto di essere stati elevati a "valori culturali".

Fabio Morelli di Corneda, in comune di Tresana, era proprietario dell'"Hostaria del Buongustaio", un'osteria-locanda con cucina tipica lunigianese e vini locali. "Era il 1970 - racconta Fabio - quando venne un signore di Milano che ci lasciò un libro sui ristoranti italiani (la *Guida di Veronelli all'Italia piacevole* edita da Garzanti), dicendo che era citato anche il nostro. Fu il pittore **Pruno**, già cliente abituale, a rivelarci poi la sua identità. Solo in occasione della seconda visita Veronelli si presentò, spiegando che preferiva andare in incognito, ed elogiando i nostri vini e la nostra cucina".

*Diede visibilità a una realtà
periferica, fatta di fatica:
la viticoltura semplice e genuina*

Dopo quell'incontro, Veronelli "cantò" Fabio e i suoi vini attraverso articoli e segnalazioni, contribuendo a dare visibilità a una realtà periferica, fatta di fatica: la viticoltura semplice e genuina. In un rac-

conto intitolato *Aria pulita* così descrive il vino di Morelli: "Quel profilo sapido, diretto, minerale, contrastato [...] concretizzava mirabilmente il concetto di 'dolce non dolce' di veronelliana memoria". L'"Hostaria del Buongustaio" era il "luogo di casa" dove si potevano gustare salumi, prodotti locali, vini contadini: **un approccio genuino, testimonianza di territorio, cultura e lavoro umano**. L'attenzione di Veronelli verso luoghi marginali come Corneda riflette la sua filosofia: il vino e la gastronomia sono cultura, radici, comunità. Grazie a Veronelli, la piccola viticoltura della Lunigiana, con i suoi vini "umili", i contadini, l'osteria di paese, ebbe una "voce" nazionale: divenne parte del racconto più ampio della cultura del vino e del cibo in Italia.

Fabio, che è morto nel 2018, ricordava un articolo su "Oggi" in cui il suo vino veniva messo al primo posto e una telefonata del tutto inattesa, alle 10 di sera, di Veronelli che si complimentava per la "figurona" che una sua bottiglia gli aveva fatto fare con amici inglesi. "Il suo modo di fare era tutto particolare: una volta portò al cuore un bicchiere di vino perché aveva sentito il profumo del fieno".

La ristorazione lunigianese deve molto a Veronelli: "Era innamorato della nostra terra e della sua cucina, sopra tutto metteva le *torte d'erbi* e i testaroli. Questo suo legame era tanto evidente che molti arrivavano a chiedere se fosse originario di qui, visto che parlava spesso dei nostri vini e dei nostri piatti". Ricordava ancora che l'amico Gino consigliava di non tirare sul prezzo con i contadini per stimolarli a far sempre meglio e farli diventare fornitori

abituati. **"Piccolo il podere, minuta la vigna, perfetto il vino"**, era uno dei detti dell'enologo che sosteneva anche che "il peggiore dei vini contadini sarà sempre meglio dei migliori vini industriali".

Veronelli, con la complicità di **Pablo Echaurren**, settimana dopo settimana - dalle pagine della rivista "Carta" - ha parlato di vino e di cibo per divertirsi e provocare (L. Veronelli-P. Echaurren, *Bianco rosso e Veronelli*, Stampa alternativa, Milano 2005).

*Il lardo di Colonnata:
"marmoreo all'aspetto,
scioglilingua all'assaggio"*

Gino ricorda la sua prima salita a Colonnata: "Ci andavo, giovanissimo, per questioni amorose, e certo in bicicletta. Faticosa la salita dal Cinquale ove affittavo una casa attigua, allora, a quella dei Maccari (con Mino, personaggio quant'altri, progettavamo le illustrazioni a De Sade)". La degustazione del lardo di Colonnata in casa Maccari, "di quel lardo marmoreo all'aspetto, scioglilingua all'assaggio", provocò "il mio furore nel decantarne le doti. Le leggevo, scritte su una carta rozza, come fossero poesia".

Bello è il racconto di un pranzo a Filattiera: "Mi ricordo, caro Gino, quando tu, Christiane e io andammo in Lunigiana accolti da **Gian Battista Martinelli** (autore con **Maria Marchetti** de *La cucina del mezzadro*, Edizioni Il Corriere Apuano, Pontremoli 1999) che ci approntò un pranzo da romanzo di cappa e piada. Tutto a base di testaroli al pesto e/o col pecorino, unici protagonisti di un desinare da sovrani. E noi seduti al desco a rimirci i cocchi soprani e sottani che si arroventavano nel grande camino collodiano. Fu uno spettacolo seguire l'anziana signora che con gesti eterni sfornava, scolava e condiva. Sacerdotale. Atemporale. Muta. Non c'era bisogno di spiegare alcunché, la cerimonia si commentava da sé. Fu un'esperienza plateale, palatale, totale, che mi s'è impressa nella cucurbita assai di più di una apponziata puntata all'Enoteca Pinchiorri, Chez Vissani, alla Locanda dello Gnorri".



I “gioielli” dell’Imperiese

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*Fagioli di Pigna
e aglio di Vessalico:
un abbinamento
perfetto.*

La Liguria, per il suo contesto geologico, è una regione con spazi ridotti per lo sviluppo della produzione agricola. Non è priva, però, nei limiti quantitativi, di aree dove si trovano piccoli “gioielli”, grazie alla qualità dei terreni e al pregio del clima. Tali singolarità sono presenti più spesso nel Ponente della regione, nell’area savonese e ancora di più nell’area imperiese.

*Un legume pregiato
di coltivazione autoctona*

È il caso singolare dei “fagioli di Pigna”, legume pregiato di coltivazione autoctona. Pigna è un piccolo comune dalla struttura urbanistica di prestigio che si colloca alle spalle di Ventimiglia. Nei terzazzamenti dei suoi dintorni e di aree confinanti (le frazioni di Pignone, Castel Vittorio e Buggio), si coltivano i **pregiati fagioli che hanno una pasta tenera e compatta, un sapore delicato di nocciola e di castagna e sono racchiusi in una buccia sottile di colore chiaro tra il beige e il rosato.** Dalle poche notizie di cui disponiamo, sappiamo che essi sono giunti dalla Spagna in Liguria intorno alla metà del XVII secolo, non sappiamo se già conformati come oggi oppure frutto di una trasformazione legata alle caratteristiche del territorio e del clima. I fagioli, d’altro canto, sono giunti in Europa dopo la scoperta dell’America. Sono un prodotto peculiare del Messico e del Centro America. Abbiamo la prima documentazione con descrizione agricola risalente al 1542. Gli Spagnoli sono stati i grandi importatori dei prodotti più diffusi: il fagiolo bianco, il borlotto e i classici “fagioli di Spagna”, detti anche “fagiolane” in Toscana, dove hanno avuto la massima diffusione.

*L’aglio di Vessalico dall’aroma
intenso e sapore delicato*

Sempre nell’entroterra imperiese, va segnalato un altro prodotto particolare





e di qualità pregiata: "l'aglio di Vessalico". Le sue caratteristiche sono l'aroma intenso e il sapore delicato; un'altra sua peculiarità è la digeribilità. È **prodotto negli undici comuni dell'Alta Valle Arroscia**: quei terreni particolari hanno alle spalle le Alpi, ma di fronte **la costa che influenza la coltivazione con il suo mite clima marino**. Dell'aglio pregiato abbiamo la prima notizia nel 1760, in occasione della prima fiera agraria di Vessalico. La raccolta avviene nel mese di giugno. Ovviamente **l'aglio è presente in moltissimi piatti, sia di carne, sia di pesce**. È un elemento quasi fisso in sughi, contorni, zuppe e condimenti. La sua caratteristica è la dolcezza del sapore, che lo fa apprezzare a una rete più estesa di consumatori rispetto all'aglio di uso comune.

La ricetta di un piatto caratteristico

L'aglio di Vessalico è presente nella ricetta del piatto caratteristico per eccellenza della zona, che è **la "bima con i fagioli di Pigna"**, ormai meno presente sulle tavole familiari, ma punto di riferimento e di eccellenza di molte trattorie del territorio.

Nel dialetto locale, **la "bima" è una capra** che va consumata non più cucciola ma ancora giovane, alla vigilia del raggiungimento dell'età adulta, in pratica non ancora mestruata. L'allevatore, quindi, la deve seguire con occhio attento. Una leggenda non comprovata afferma che le capre, nell'estremo Ponente ligure e in Provenza, sarebbero legate alla

presenza dei Greci. Al di là della mancanza di documenti, l'origine della capra stufata è certamente remota: l'aggiunta dei fagioli risale al XVIII secolo, con una presenza costante nel XIX, in particolare con l'impiego dei "fagioli di Pigna". **La proporzione migliore vuole per un kg di carne (ossa comprese), 250 g di fagioli secchi e due grosse cipolle**. I fagioli vanno cotti a parte, lasciandoli di consistenza sostenuta perché, uniti alla capra, non devono disfarsi. La carne non deve essere troppo grassa: va lavata e asciugata con attenzione. Poi, in un tegame di coccio dai bordi alti, va preparato il battuto: accanto alla cipolla tritata, si aggiungono carota, sedano, due spicchi d'aglio (possibilmente di Vessalico), un mazzetto di prezzemolo tritato, qualche foglia di alloro e un ramo di rosmarino. Da qualche anno c'è chi aggiunge un peperoncino secco piccante, ma è una scelta soggettiva. Il battuto va cotto a fuoco lento, in abbondante olio extravergine d'oliva, prima di unire la capra. Per far perdere alla carne un eccesso di afdore, si consiglia di porla in una pentola con due pugni di sale; si copre la pentola e si procede a fuoco vivo. Dopo pochi minuti si spegne e si eliminano sia il sale, sia l'acqua residua. La carne viene aggiunta al battuto, a fuoco vivissimo, con due bicchieri di vino rosso, preferibilmente Rossese di Dolceacqua per restare in armonia con il territorio. Si lascia la fiamma viva per far evaporare il vino, poi si versano due mestolini di brodo. Abbassata la fiamma, si fa cuocere per un paio d'ore a tegame coperto. Una decina di minuti prima della fine della cottura, si uniscono i fa-

gioli che vanno dolcemente amalgamati al sugo.

Le immancabili varianti della preparazione

Sempre nelle valli **tra Imperia e Ventimiglia**, esistono varianti della ricetta. In una, che è presente verso il confine con la Francia, si trovano, nel battuto dove va posta la capra dopo essere stata accuratamente lavata, **il lardo tagliato a pezzi e la salsa di pomodoro concentrato**, con una aggiunta di acqua tiepida per evitare che si attacchi al fondo. Si deve tenere il tutto sul fuoco nel tegame di coccio sino a che la carne della capra tenderà a disfarsi.

Un'altra variabile tipica di Rocchetta Nervine prevede la capra fatta a pezzi e rosolata in abbondante olio extravergine d'oliva con alloro, rosmarino, erbe aromatiche e spicchi d'aglio. Quando la carne è dorata, si aggiungono cipolla tritata e vino bianco secco, preferibilmente Vermentino. Quando il vino è sfumato, si aggiunge pomodoro fresco, pelato, privato dei semi, tagliato grossolanamente, e si copre la capra con acqua a filo, facendola cuocere per mezz'ora a fuoco basso e a tegame coperto. Dopo aver unito i fagioli, si prosegue la cottura ancora mezz'ora a fuoco basso. L'accoppiata dei fagioli di Pigna e aglio di Vessalico è considerata perfetta. L'aglio rende particolarmente armonico e delicato il battuto di molti piatti ed è perfetto, per equilibrio di sapore, nel pesto alla genovese.



Il *biscio* e la *fojata*

di Giovanni Picuti

Accademico di Foligno

Due tipiche torte umbre salate, prestiti della cucina di sussistenza.

Il *biscio* di Nocera e la *fojata* di Sellano appartengono al patrimonio gastronomico dell'Appennino umbro. Da questi baluardi dell'alimurgia contadina affiora ancora il sentimento di due distinte comunità: quella nocerino-gualdese, in seno all'enclave italiana, e quella

sellanese, sulla soglia d'accesso alla Valnerina. **Il marcatore gastronomico di questi due territori è un serpente: lo arrotolato**, cui le popolazioni locali, senza volergliene, associano i periodi di carestia e ricollegano l'anelito di sopravvivenza affidato ai piatti poveri, alla dieta magra dei predecessori. **Alla base degli ingredienti ci sono la sfoglia con o senz'uovo, le verdure selvatiche ripassate in padella e il formaggio.** E sì che le donne d'Appennino se ne ripero di schiene raccogliendo erbe selvatiche per sbarcare il lunario e allevare i conigli! **La gente del territorio riconosce ancora all'alimurgia un ruolo salvifico.** "Salvatico è colui che si salva", ricorda un aforisma attribuito a **Leonardo da Vinci**.

Nelle due preparazioni affiorano le comuni radici di "cultura", "culto" e "coltura"

Nel *biscio* e nella *fojata* affiorano le comuni radici di "cultura", "culto" e "coltura", come non si stanca di ripetere il professor **Ivo Picchiarelli**, studioso di tradizioni umbre, anche se oggi - aggiungiamo noi - gli sforzi lombari, ammesso che per mangiare se ne facciano ancora, sono connessi alla pratica del *foraging* (vano inglesismo che ci rende *trendy* senza deformarci le schiene, al contrario delle nostre nonne rese curve dal gesto incessante della raccolta). Le due ricette, prestiti della cucina di sussistenza, at-



tengono alle preparazioni selvatiche dal contenuto antropologico, quindi per nulla modaiolo.

“La terra è bassa”, sbuffavano i contadini per lagnarsi della fatica dei campi. Con questo pretesto demandavano alle donne il compito di procacciarsi il cibo in natura. **La raccolta delle erbe** non assolveva tanto a una ricerca dei sapori inaspettati, né alla necessità di trarre benefici nutraceutici o di reperire nutrienti essenziali per la salute, quanto **al bisogno di mettere insieme il pranzo con la cena**. Davanti ai pastrocchi di certi chef, che si autoproclamano artefici del riconoscimento Unesco, bisognerebbe proporla come insegnamento scolastico quale “*Geografia della fame*”, ripercorrendo quella pubblicata nel 1954 da **Josué de Castro** con prefazione di **Carlo Levi**. Prima ancora dell’**Artusi**, fu proprio l’ossessione della fame - e le miserie da essa generate - a suggerire ai nostri antenati certe ricette. Ecco che le “erbacce”, modelli di frugalità, tornano essenza, accarezzano la tradizione, accrescono il nostro patrimonio conoscitivo di quel che si mangia e di quello che non si mangia. Soprattutto generano valore senza sforzo di vanga e rastrello.

Quanto alla forma, conservano quella del serpente, simbolo mitologico

Quanto alla forma, come per la *roccciata*, dolce di Foligno, *biscio* e *fojata* serbano quella del serpente, simbolo mitologico che **stimola nell’uomo un’associazione di temi sovranaturali: il veleno, il potere universale di elargire guarigione o provocare la morte**. Le antiche origini liturgiche sostengono nel tempo l’immutata fisionomia di queste due torte salate a base di farina, uova, olio, vino ed erbe campagnole. **Con le dovute distinzioni di non poco conto.**

A Nocera, il biscio è farcito con la bietta a coste (*obbieta*, in dialetto), con la **cicoria** o, in stagione, con i **conciogli** (**stri-doli**) e il **cardo mariano** mondato delle spine.



A Sellano, la fojata (fatta di sottilissima sfoglia all’uovo) si farcisce con **spinaci** comuni oppure con quelli di montagna, con i **grugni** (*Hypochaeris Radicata*) e con i **crispigni** cresciuti nei campi incolti e nei prati. Ad Annifo e Collecroce, in aggiunta al sale, compare lo zucchero, talvolta anche uvetta e semi d’anice. Invariabilmente, nel Nocerino come nel Sellanese, **il tutto è arrotolato a giri concentrici fino a ricordare una biscia attorcigliata**. Queste due torte sono consumate sia calde, sia fredde, anche se i puristi non le mangiano mai appena sfornate, perché ne risentirebbe l’intonazione delle erbe. **A Sellano, la pasta è sottilissima**, affinché dal giallo della superficie traspaia il verde, mentre **a Nocera, dove spesso manca l’uovo**, il guscio di pasta matta, simile alla pasta *brisé*, è più addensato. In entrambi i casi è proprio la pasta che lo avvolge a rendere il serpente **simbolo del rinnovamento e della rinascita**; ma anche l’araldo che rimanda a un’epica fatica, all’energia universale che si consuma e si rinnova **nella natura ciclica delle cose**. Quelle che ricominciano dall’inizio dopo aver raggiunto la propria fine. Tuttavia, il serpente è simbolicamente insidioso, come testimonia il mito cristiano della Creazione, e come tale **esprime anche la prudenza dei montanari**, se non la diffidenza.

Preparazioni simili travalicano le zone d’origine, perdendo l’identità

A onor del vero, tali preparazioni travalicano le zone d’origine, spingendosi fino alle vicine Marche, dove prendono il nome di *calcioni*, e all’Eugubino e alla valle spoletana, sebbene, superati i recessi appenninici, perdano d’identità, pur arricchendosi di prosciutto, crudo o cotto, salsiccia, formaggi filanti, ricotte e patate. Del resto, la mania del chi più ne ha più ne metta è di gran moda. C’è quindi da capirli, i sellanesi, quando assicurano che non esiste *fojata* superato il Passo del Soglio. A sentire loro, sono sbagliate anche le ricette, a un tiro di schioppo, di Rasiglia e di Verchiano. I nocerini mugugnano contro i gualdesi denunciando il plagio. Non di meno gli uni e gli altri preparano la sfoglia, dispongono la farcitura, l’arrotolano a spirale, poi spennellano con olio d’oliva e cuociono al forno fino a doratura, con buona pace dei ricettari e senza togliere nulla alle varianti locali e familiari accolte dalle *élite* che hanno avuto la possibilità di conoscere e modificare forme, ingredienti e dosi senza curarsi dei regimi quotidiani dei poveri.



La patata “Tosca” di Santa Maria a Monte

di **Andrea Scasso**

Delegato di Pontedera Valdera

*L'oro giallo
nel “Borgo a chiocciola”.*

Nel variegato mosaico delle eccellenze agronomiche della Toscana, la patata “Tosca” di Santa Maria a Monte rappresenta **un caso di studio esemplare per l'antropologia del gusto e la scienza del territorio**. Non si tratta di un semplice tubero, ma di un autentico **vessillo dell'identità culturale della provincia pisana**, dove l'abitato medievale, avvolto nella sua singolare pianta a chiocciola, sembra quasi

voler proteggere questo prezioso dono della terra. Innanzitutto, diciamo subito che il nome “Tosca” le deriva dalla poesia *Funere mersit acerbo* di **Giosuè Carducci**, che proprio a Santa Maria a Monte ha abitato con la famiglia e dove è stato seppellito il fratello Dante (“O tu che dormi là su la fiorita/collina toscana, e ti sta il padre a canto”).

Il pregio di questo prodotto non è frutto del caso, bensì di un'interazione simbiotica con un *terroir* d'eccezione, un termine che qui trova la sua massima espressione. Le colline che cingono il borgo, affacciate sul Valdarno Inferiore, offrono formazioni geologiche di origine antica che conferiscono alla patata

caratteristiche organolettiche difficilmente replicabili in altri contesti, **tanto da aver meritato la menzione di Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Toscana**.

*Il segreto della “Tosca”
risiede innanzitutto
nella qualità del terreno*

Il segreto della “Tosca” risiede innanzitutto nella nobiltà del suo letto di crescita. Il terreno è classificato come sciolto o di medio impasto, una condizione ideale per l'agricoltura di qualità. Questa



struttura granulometrica garantisce **un drenaggio naturale impeccabile**: l'acqua defluisce correttamente, evitando i deleteri ristagni idrici che, in terreni meno nobili, causerebbero marciumi o un'eccessiva diluizione dei succhi cellulari del tubero. Grazie a tale aridità controllata, la Tosca sviluppa un'elevata percentuale di sostanza secca. La composizione del suolo, soffice e generosamente arricchita di "scheletro" (piccoli sassi e sabbia), permette al tubero di espandersi senza incontrare resistenze meccaniche. **Il risultato è un'estetica perfetta: una forma regolare e una buccia liscia e pulita che anticipano visivamente la qualità del contenuto. Il microclima collinare completa l'opera della natura.** La posizione sopraelevata garantisce una ventilazione costante, fattore cruciale per la profilassi naturale della pianta, poiché riduce l'umidità fogliare e previene lo sviluppo di parassiti. Inoltre, la marcata escursione termica tra le ore diurne e quelle notturne agisce sulla fisiologia della pianta, favorendo un accumulo ottimale di amidi. Tale processo biochimico rende la pasta non solo più nutriente, ma anche profondamente più saporita.

Un elemento di distinzione fondamentale risiede nell'adattamento dell'agricoltura alla peculiare morfologia del borgo. La coltivazione della patata si snoda sovente **su terrazzamenti e declivi che assecondano la spirale del paese.** Tale "geometria solare" assicura a ogni appezzamento un'illuminazione ottimale durante tutto l'arco della giornata, garantendo una **maturazione uniforme dei tuberi**, condizione essenziale per l'omogeneità qualitativa del raccolto.

In cucina, la "Tosca" trova la sua apoteosi nella frittura

In cucina, la varietà "Tosca" rivela la sua natura aristocratica attraverso una pasta gialla e compatta che **sfida le alte temperature senza perdere la propria integrità strutturale**. Il suo profilo aromatico è delicato ed equilibrato, concepito



per agire come nobile gregario: non sovrasta mai gli altri ingredienti, ma ne esalta le sfumature con discrezione. Sebbene la sua versatilità la renda eccellente per la preparazione di **gnocchi soffici, umidi saporiti o per i celebri tortelli di patate locali**, la "Tosca" trova la sua apoteosi nella frittura. Il basso contenuto d'acqua, derivante dalle citate caratteristiche del suolo, è il segreto tecnico che permette di raggiungere **una croccantezza dorata e inimitabile**. Al contatto con l'olio bollente, si verifica una reazione perfetta che crea uno scrigno fragrante all'esterno, lasciando il cuore del tubero vellutato e soffice. Per Santa Maria a Monte, la patata tra-

scende la dimensione meramente agricola per farsi motore sociale e rito collettivo. **Ogni anno**, solitamente nel mese di agosto, **il borgo celebra la sua identità attraverso una delle sagre più antiche** e sentite della Toscana. La Piazza della Vittoria si trasforma in una cucina a cielo aperto, dove il prodotto viene onorato nella sua forma più pura: fritto in ottimo olio d'oliva del territorio. Assaporare la patata di Santa Maria a Monte significa dunque **compiere un viaggio sensoriale tra storia, geologia e sapienza contadina**, confermando come un ingrediente all'apparenza umile possa assurgere a simbolo di un'intera civiltà conviviale.



La scapece

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Uno storico capolavoro della marinatura, che profuma di memoria.

l'ingegno della marinatura uscì dall'ambito solamente del bisogno per entrare anche in quello del gusto, nacque la scapece.

Le teorie sulla derivazione del nome

Quando le torri di avvistamento costiere del Mediterraneo segnalavano, per dirlo alla Brancalione, "lo nero periglio che vien da lo mare", ossia le possibili invasioni condotte dai pirati saraceni, le mogli dei pescatori, per sopperire alla scarsità di cibo nei periodi di ostinati assedi, si adoperarono per creare preparazioni che potessero durare a lungo, ricorrendo a un ingrediente abbondante (il pesce) e a un conservante naturale (l'aceto). E quando

Un'inattendibile pseudoetimologia farebbe derivare il termine dal latino **esca Apicii** (cibo di Apicio) per la presenza, nel *De re coquinaria*, della ricetta "Ut pisces fricti diu durent", in cui l'autore suggerisce di prolungare la vita dei pesci, nel momento in cui friggono, togliendoli dalla padella e irrorandoli di aceto caldo. Anche se in pratica potrebbe sembrare la ricetta dello scapece semplificata, in realtà "scapece" deriverebbe dallo spagnolo **escabeche**, con cui ormai in diverse parti del mondo ci si riferisce a un processo di marinatura nell'aceto, derivante, a sua

volta, dal nome di un piatto tipico arabo, **al-skepaj**, uno stufato di carne cucinato in una salsa agrodolce, solitamente contenente aceto e miele o melassa di datteri, spesso utilizzata per insaporire il pesce.

Nel manoscritto del XIII-XIV secolo, **Liber de coquina**, figura una raffinata ricetta di "**schabetia**", in cui sul pesce fritto viene versata una miscela di vino e aceto, aromatizzata con un fritto di cipolle, uva passa, giuggiole, prugne e addensata con mandorle tritate, zafferano e spezie.

Dall'*Anonimo Meridionale*, un manoscritto redatto alla fine del XIV secolo o all'inizio del XV, le indicazioni per preparare pesce in **schibeze**: "Se voy fare pesci e ad schibeze, fai frigere et fa frigere la cipolla bene, et tolli del pescie medesimo et fallo bene pistare et tra fora le spine et mictice uno pocho de pane con esso, et stemperalo con bono vino bianco et con bono acito forte, et mictice mandole lesse et bone spetie, amarasche et dattari alesandrini".





La scapece gallipolina, un piatto che ha radici antiche e profonde

Entrambe le ricette prevedono procedure di cottura e utilizzo di ingredienti che caratterizzano un piatto che conta radici antiche e profonde, intrecciate con la storia della città di Gallipoli, cuore marinaro del Salento: la **scapece gallipolina**, riconosciuta come **Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat)**, per le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo.

Va precisato che **ci sono più varianti** di scapece gallipolina, differenti tra loro **per il tipo di pesce utilizzato**: prima della frittura, i vari tipi di pesce azzurro, generalmente giovani esemplari di boghe, zerri, menole, e anche acciughe e sardine, "a pancia vuota", cioè pescati all'alba prima che possano cibarsi, non vengono eviscerati; la lisca sarà ammorbidita e resa commestibile con la marinatura in aceto. Si frigge in abbondante olio di semi di arachide (ma l'extravergine è sempre da preferire), si scola, si aggiusta di sale e pepe e si lascia raffreddare.

In una terrina a parte si scioglie lo zafferano in aceto di vino bianco, aromatizzandoli con l'aggiunta di erbe aromatiche (origano, menta, salvia, prezzemolo, coriandolo).

Comincia quindi la delicata operazione dell'"arringatura", che consiste nell'allineare i pesci in modo perfettamente ordinato, e tutti nello stesso senso, alternandoli a strati di pane grattugiato grossolanamente, ben irrorato di aceto condito, ma non impastato. Il pane è quello delle tipiche pagnotte salentine di grano duro: privato della crosta, si taglia a pezzi che, essiccati diligentemente, sono poi grattugiati su un particolare arnese chiamato "crattacasa", una grattugia di grandi dimensioni e dotata di numerosi fori.

Il contenitore adoperato per la preparazione è rigorosamente ed esclusivamente la cosiddetta "caletta", un **caratteristico mastello** in castagno a forma di botte, che rimane aperto nello strato superiore per mostrare l'invitante copertura giallo oro della mollica. Il mastello è riposto in un luogo fresco e, dopo qualche giorno, a seconda della taglia dei pesci impiegati, si otterrà la perfetta marinatura della scapece (rilevabile dallo stato di ammorbidimento della lisca). A questo

punto, può essere consumata subito, ma, mantenuta in un luogo fresco, si conserva inalterata per molti giorni.

Nobilitate dalla qualifica Pat anche altre specialità regionali

Nobilitate dalla qualifica Pat anche altre specialità regionali che impiegano la marinatura del pesce in aceto, come lo **scapecchio ligure** (alici e triglie), la **scapece molisana** (razza e palombo), lo **scapecchio sardo** (anguilla e muggine), la **scapece abruzzese** (razza e palombo) e lo **scapecchio toscano** (anguilla).

La creatività gastronomica di Napoli ha portato a una **reinterpretazione della scapece** che ha come protagonista un ingrediente umile e abbondante: **la zuccina**. Le **zucchine alla scapece** ("cocozielli alla scapece"), un piatto semplice e saporito che si prepara friggendo le zucchine a fette tonde di circa 3 mm e insaporendole con aceto di vino bianco (aromatizzato con aglio) e foglie di menta fresca.

La giornalista e scrittrice **Maria Orsini Natale** così le poetizza "Piccole monete abbrunite dall'olio, tondi soli dorati che in spazi di aceto pulsavano aglio e mentuccia".



Santa polenta!

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Quanta pazienza ci voleva per rimestarla a lungo nel paiolo di rame, prima che fosse cotta a puntino e servita fumante!

Santa polenta è un'espressione tipica piemontese, equivalente a "santa pazienza". In effetti, quanta pazienza ci voleva per rimestare a lungo la polenta nel paiolo di rame prima che fosse cotta a puntino e servita fumante, accompagnata da quanto la dispensa, tante volte poco fornita, metteva a disposizione. **Alla mensa contadina la polenta veniva consumata seguendo un rituale specifico.** Una volta posta sulla spianatoia, si affettava con lo spago e il primo a essere servito era il capofamiglia. In Piemonte, la memoria ci rimanda al tempo in cui, nelle cascine, le pannocchie erano poste a essiccare su steccati di legno appoggiati ai muri, prima di essere ridotte in farina. Oggi, il suo colore solare, il confortante calore, la sua versatilità rendono la polenta **un piatto del convivio**, attorno al quale ci si raduna generalmente festosi e ci si alza appagati, qualunque sia il suo condimento.

La storia della polenta, o meglio del mais, è stata difficile e controversa

Non è sempre stato così, anzi, la storia della polenta, o meglio del mais, è stata difficile e controversa: **ha affrontato battaglie, diffidenze, alti e bassi** prima di divenire un piatto che accomuna tante popolazioni del Nord Italia.

La polenta **ha origini antichissime**: già in epoca romana era presente sulle tavole, preparata con la farina di farro e chiamata *puls*. **Veniva acconciata con miele e olio e arricchita di formaggi, uova o ortaggi vari.** A essa si affiancarono, nel tempo, altri cereali, quali segale, miglio, orzo. Nei ricettari antichi è riportata anche una "polenta" di fave, antenata del *macco di fave* tuttora presente nella nostra tradizione.

Per quanto riguarda il mais e, più generalmente, i prodotti esotici arrivati da lontano, cominciarono a essere accettati per necessità; fu la fame a spingere a cercare una soluzione, almeno parziale, nei nuovi alimenti, un aiuto contro le carestie che, in particolare a metà del Cinquecento, imperversavano sui territori italiani, e non solo. Riso e grano saraceno fecero la loro parte, mentre **il mais ebbe vita più avventurosa.** Si tratta di una pianta erbacea della famiglia delle graminacee; addomesticata dalle popolazioni indigene del Messico centrale circa diecimila anni fa, portata in Europa da Colombo nel 1493, messa a coltura in Spagna nei primi anni del 1500, per arrivare poi nell'Italia del Nord, in particolare nel Veneto, dove si dice venne introdotta dal veneziano **Ramusio**, pare attorno al 1550. All'inizio, il mais era coltivato negli orti, per una sorta di convenienza economica dei contadini, dato che gli orti non erano soggetti al pagamento di canone al proprietario.

Nel 1700, il sistema produttivo rallenta molto e **la popolazione viene vessata da carestie**, causando uno stato di malnutrizione diffusa. Quest'epoca, sotto la spinta della fame, è pertanto caratterizzata dalla coltivazione di specie robuste e di alta resa, supportate dall'introduzione di nuove tecnologie produttive; **viene così rimesso in campo** (è il caso di dirlo) tra gli altri, **il mais**. Il superamento della diffidenza fu possibile grazie a un processo



culturale che consisteva nel modificare il modo di utilizzo, adattandolo a polenta, come si faceva con altri prodotti della terra. Il cereale divenne così una realtà importante anche dal punto di vista economico: i proprietari terrieri compresero che il mais, ad alta resa rispetto ad altri cereali, forniva cibo a basso costo ai contadini, che erano "invitati" a consumarlo al posto del frumento che, a causa dei costi elevati, divenne sempre più un prodotto per i facoltosi. Fu anche l'agronomo **Battara**, siamo nel 1778, a esortare, nei suoi saggi, il popolo al consumo della polenta, definendola "buona e nutritiva". **La coltivazione estensiva del mais condannò in pratica i contadini a una dieta monolimentare**, mentre frumento e carne divennero sempre più privilegio del ceto benestante; la forbice sociale si fece più marcata e **la polenta divenne il mezzo di sopravvivenza della popolazione rurale.** Se da un lato ha aiutato a sopravvivere, dall'altro fu foriera di morte. Una dieta basata solo su tale cibo, mancando di nutrienti indispensabili all'organismo, **ebbe come conseguenza la pellagra**, una malattia devastante che attraversò l'Europa e, per quanto riguarda il nostro Paese, fu presente fino agli inizi del 1900. La pellagra fu debellata in Occidente quando, scoperta quella carenza, **si iniziò a combatterla accompagnando la polen-**

ta con formaggio, verdure poco cotte e baccalà.

Nacquero alcuni piatti regionali caratteristici, tuttora apprezzati

Fu così che nacquero alcuni dei piatti regionali caratteristici tuttora apprezzati sulle nostre tavole. In Piemonte, per esempio, e più precisamente **nel Canavese, la farina di mais è protagonista anche in deliziosi biscotti, detti *paste di meliga***, profumati e gradevolmente croccanti. Va ricordato che, negli anni Settanta/Ottanta del Novecento, il consumo di polenta con varietà autoctone diminuì sensibilmente a favore di farine industriali, di cottura più veloce e di farine precotte. **Un costante e paziente lavoro degli agricoltori locali**, coadiuvati dalle istituzioni, ha dato **nuovo impulso agli antichi mais**, tra cui il Pignoletto Rosso del Canavese, che oggi gode della denominazione dei prodotti tipici della provincia di Torino. Un altro esempio virtuoso è **la valorizzazione della polenta di Beura in Val d'Ossola**. Come noto, questo territorio ha subito, come tanti altri, lo spopolamento delle campagne dovuto all'insediamento delle industrie che hanno soppiantato le colture agricole. Anche Beura Cardezza, territorio povero nell'Ottocento, ha beneficiato di tale sviluppo industriale, che ha però avuto come conseguenza lo spopolamento delle campagne, causando perdita di produzione agricola e, conseguentemente, della sua biodiversità. Quando le industrie hanno abbandonato il territorio, la popolazione si è trovata a dover ricostruire la sua economia agricola. È così che, **nel 2012, è nato il progetto della polenta di Beura**, frutto di una felice sinergia tra istituzioni e privati, finalizzato a ricavarne **una produzione locale di farina di mais** per alimentazione umana, capace di inserirsi nel più vasto panorama ossolano di prodotti tipici, quale nuova frontiera del *marketing* territoriale e gastronomico.

Tante ricette sono nate per necessità o generate dagli accadimenti della Storia e a questo destino non è sfuggita la **polenta dousa valdese**. Un editto reale, vigen-



te fino all'Ottocento, impediva al popolo valdese di scendere a valle per commerciare con i cattolici, cosa che non permise alla popolazione di conoscere e approvvigionarsi di mais. Si dedicarono quindi alla coltivazione del grano saraceno, detto "*granet*", con cui preparavano zuppe, polente e, appunto, la **polenta dousa**; cotta la polenta, si aggiungono zucchero, noci tritate, miele e uova; si procede facendo delle palline che vengono fritte e servite dopo averle rotolate nello zucchero. **La polenta dousa è in realtà comune in tutto il Piemonte** ma altrove, come ingrediente principale, ha la farina di mais. Molto più semplice ma **non meno golosa è la polenta avanzata**, tagliata a fette e fritta nel burro, una volta sostituito dall'olio di noci o dallo strutto.

Piatto succulento che oggi troviamo invitante e corroborante nei rifugi di montagna è la **polenta concia**, caratteristica della valle d'Oropa e del Biellese, che si presenta condita **con i formaggi tipici locali**, beddo e maccagno, irrorata infine con abbondante burro scaldato fino a renderlo di colore ambrato. Un secondo piatto saporito, tipico delle vallate montane, è la polenta con la selvaggina. Perfetto per la stagione invernale, richiede molta cura nella marinatura della carne, che necessiterà poi di una lunga e attenta cottura.

Polenta per torte delicate e squisite

E per finire il nostro desinare, oltre alle paste di meliga già citate, la farina di mais si usa per torte delicate e squisite. **Tipica la polenta di Ivrea**, creata nel 1922, a base farina di mais e grano, arricchita da uova, uvetta e zucchero. Delicata **la polentina di Asti**, creata da un pasticcere locale nel 1928, che, oltre agli ingredienti base, con-

tiene mandorle e liquore Maraschino, che le conferisce un lieve aroma alcolico. Sono remoti i tempi narrati da **Alessandro Manzoni** ne *I Promessi Sposi* in cui, per esempio a casa di Tonio, si consumava una piccola, triste polenta bigia da razionare tra i commensali. Non ci deve quindi stupire se è stata **celebrata anche dagli artisti**. Ecco qualche riga di un poemetto di **Pascoli**: "... e poi spentala tutta a poco a poco, mestò. Senza bisogno di garzone, inginocchiata nel chiaror del fuoco, mestò, rumò, poi schiaffeggiò il pastone, fin che fu cotto: e lo staccò bel bello, l'ammucchiò nel paiolo, col cannone di pioppo: e lo sbacchiò sopra il tervello". Pascoli ci racconta un'epoca, il perpetuarsi di un'antica tradizione contadina che i tempi frenetici di oggi hanno reso sempre più rara.

Anche in molti quadri viene rappresentata la polenta, generalmente inserita in raffigurazioni di cucine modeste ma dignitose. Forse l'opera che più concede il ruolo di protagonista alla polenta è *La polenta* di **Pietro Longhi**, datata presumibilmente 1740, che mette a fuoco una scena di vita quotidiana contadina, giocando sui colori e le luci: la polenta brilla, infatti, per la sua luce dorata, mentre lenta scivola sul tagliere di legno, un'immagine che invita al desco. Anche l'architettura ha onorato la polenta. A Torino si trova un palazzo progettato da **Alessandro Antonelli** nel 1840, sviluppatosi in altezza per adattarsi alla forma triangolare ed esigua della base. Fu una vera scommessa: è un edificio molto stretto (16 m x 5 m x 54 cm) costituito da nove piani, tanto da guadagnarsi, grazie alla sua forma e al suo colore giallo, il soprannome di "*Fetta di polenta*". Possiamo dire che la polenta, da umilissimo cibo, ha raggiunto non solo gli onori delle tavole "ricche", cosa inimmaginabile nei tempi di ristrettezze o di umili deschi, ma troneggia, simbolicamente, anche in una delle vie storiche della città.



Quando la musica profuma di tartufo

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Tartufo, misterioso diamante della cucina.

Passione e rivelazione, opulenta squisitezza che riesce a ispirare ricette senza limiti, il tartufo bianco pregiato tira fuori, da chi lo usa in cucina, note di autentico idillio dei sensi. **Alain Ducasse** ne è innamorato e così lo descrive: "Con la sua forma irregolare, la pelle liscia, il color avorio patinato che ingrisce con il tempo, **rivela esperienze di gusto indescrivibili**. Il sapore, il bouquet raro e misterioso, la consistenza, il profumo non possono essere paragonati a nulla di conosciuto". E **Carlo Cracco** gli fa eco: "Lo conosci ma non sai definirlo, lo percepisci ma non riesci ad assaporarlo, lo avvicini ma non ne cogli l'anima. Araba fenice della gastronomia internazionale, **utopia dei sensi, il tartufo bianco è essenzialmente profumo, e solo dopo anche gusto**".

Cibo del diavolo ai tempi della caccia alle streghe

Gira **un alone di mistero e di peccato intorno ai preziosi funghi ipogei**, bianchi o neri, tanto da essere considerati il cibo del diavolo ai tempi della caccia alle streghe. Questo particolare **li accomuna sorprendentemente al violino**, strumento del diavolo, e a uno dei violinisti più grandi della storia, **Niccolò Paganini**, sospettato di aver stipulato un patto con il diavolo a vantaggio della sua carriera. *Streghe* è proprio fra le sue composizioni più iconiche, un po' come il celeberrimo *Trillo del diavolo*, sonata per violino e basso continuo del suo predecessore di epoca barocca, **Giuseppe Tartini**.

Gioachino Rossini definisce il tartufo "il Mozart dei funghi", **Auguste Escoffier** "perla della cucina", **Pellegrino Artusi** "simbolo del buon mangiare". **Rossini** lo apprezza nei suoi *tournedos* o nell'insalata con radicchio, olio d'oliva, senape,

limone, sale e pepe. **Giuseppe Verdi** lo mangia a fettine nel timballo di pasta sfoglia, petti di pollo e purè di fegato profumato al Madeira.

Molière non ha contribuito alla buona fama del tartufo. Il suo personaggio ipocrita e bigotto, protagonista della commedia *Il Tartuffe* o *l'Impostore* (*Le Tartuffe ou l'Imposteur*), mal si addice alla nostra delizia del palato, "il diamante della cucina", secondo **Anthelme Brillat-Savarin**, nella sua *Physiologie du goût*. In comune, i due "tartufi" hanno solo quell'elemento occulto, quella componente recondita, che nel primo diventa sinonimo di ambiguità, inganno e menzogna, nel secondo di ricercatezza e preziosità.

Non c'è stato gastronomo o grande chef che non lo abbia onorato con sontuose ricette

Antica la sua fama di afrodisiaco, che nacque dalla seconda metà del 1400, attestata da medici come **Michele Savonarola**, nonno di fra Girolamo ("L'è pasto da vechij che hanno belle mogli") e da eruditi come il **Plätina**, l'umanista e gastronomo **Bartolomeo Sacchi**, che lo definì "un eccitante della lussuria".

Fu **Paolo Mantegazza**, nella seconda metà del 1800, a decretarne le erotiche virtù, all'epoca imbarazzanti o addirittura scabrose: nel suo libro *Igiene dell'Amore*, elencando gli alimenti afrodisiaci, metteva i tartufi al primo posto.

Non c'è stato gastronomo o grande chef, da **Apicio** a **Paul Bocuse**, che non abbia onorato il tartufo con sontuose ricette. Nel *De re coquinaria* (I secolo d.C.), Apicio combina i tartufi con il *garum*, il mosto cotto e il miele; li lessa con i porri e li insaporisce con il coriandolo o con un



mix di menta, ruta, pepe, miele, olio e vino. Probabilmente queste ricette riguardano le "terfezie", i tartufi della Libia, meno profumati e quindi bisognosi di salse saporite. Tra le ricette più famose di Paul Bocuse c'è una zuppa di tartufo nero, creata nel 1975, la cui immagine ha invaso il web.

Con le note geniali di Gioachino Rossini, il tartufo pare esaltarsi

È, tuttavia, con le note geniali di **Gioachino Rossini** che il tartufo pare esaltarsi e combinarsi in un matrimonio davvero singolare e inaspettato, ottimamente riuscito.

È giustamente ricordato soprattutto per le sue opere liriche, sia serie, sia buffe, ma l'abilità musicale non fu il suo unico pregio, perché Rossini **fu un grande personaggio anche a livello culinario**. Note e cucina si sposarono nei suoi rinomati "sabati musicali", incontri artistici nella sua casa, dove la musica era accompagnata dai suoi piatti e dal suo vino, una sorta di moderna cena-spettacolo. Il musicista si gloriava, compiaciuto, di aver creato 7 ricette fondamentali per la sua arte gastronomica, così come 7 è il numero delle note musicali, il suo pentagramma... "goloso".

Nella sfera dell'alta gastronomia di quegli anni, in cui la cucina francese viveva un rinnovato vigore, le frequentazioni parigine permisero al nostro di entrare in contatto con gastronomi del calibro di **Alexandre Dumas** padre, autore de *Le Grand Dictionnaire de Cuisine*, e Anthelme Brillat-Savarin, autore della *Physiologie du goût*.

L'amicizia stretta con Antoine Carême, uno dei più grandi cuochi di tutti i tempi, conosciuto in casa **Rothschild**, era sincera e nutrita da appassionate "affinità elettive". Durante un soggiorno bolognese, il cuoco volle omaggiare Rossini di un pasticcio di fagiano e tartufi, dando luogo a una "corrispondenza di golosi sensi" alla quale il musicista rispose con una composizione intitolata *Da Rossini a Carême*.



Nel menu "alla Rossini"

Il *Tuber magnatum Pico*, comunemente detto tartufo bianco pregiato, e il *Tuber melanosporum Vittadini*, o tartufo nero invernale, rappresentano nel menu rossiniano la componente italiana, o meglio marchigiana e bolognese, che si sposa con ingredienti caratteristici della cucina francese, in primis il *foie gras*.

"L'insalata alla Rossini" è un mix di olio di Provenza, mostarda inglese, aceto di Francia, limone, pepe, sale e tartufo bianco a pezzetti. Rossini ne scrive in proposito: "Il cardinale segretario di Stato mi ha impartito, per questa scoperta, la sua apostolica benedizione". "Il tartufo dà a questo condimento una sorta di aura che porta il buongustaio all'estasi".

"I Maccheroni alla Rossini", riempiti di purea di tartufo iniettata con una speciale siringa d'argento, appositamente studiata per lui, furono un'altra fiera cucina culinaria del "Cigno di Pesaro". La lunghissima preparazione della ricetta consta di quattro fasi. Si comincia con la cottura della pasta nel brodo. La salsa è preparata in un tegame di terracotta che mescola burro, parmigiano, brodo, funghi secchi, tartufi, prosciutto, spezie,

aromi vari, panna e due bicchieri di champagne. A seguire, la preparazione a strati con la salsa suddetta, e infine la gratinatura, che deve far dorare il piatto dandogli la giusta consistenza.

"I Tournedos alla Rossini" erano un'altra specialità del Maestro, che presentò, con la regia del più grande cuoco dell'epoca, Antoine Carême, al Café Anglais di Parigi. Sembra che il nome del piatto ricordasse come il suo maggiordomo fosse costretto a *tourner le dos*, cioè a dare le spalle, a scappare affinché i commensali non gli chiedessero il segreto della lavorazione di tanta bontà. Manzo con tartufo nero e *foie gras* erano gli ingredienti fondamentali. Poi si aggiustava con burro, olio d'oliva, sale, pepe, Madeira, maizena e brodo di pollo. Rossini consigliava anche il vino adatto: l'Amarone. Questa dunque era l'anima del personaggio Rossini che ascoltava il cibo... e mangiava le note. Nella biografia che, mentre egli era ancora in vita, volle dedicargli **Stendhal**, si parla della sua passione per i tartufi e il *foie gras*, e anche per i risotti. Si racconta che, mentre a Bologna stava componendo lo *Stabat Mater*, seduto al pianoforte intento a creare, esordì dicendo: "Sto cercando motivi... ma mi vengono in mente solo pasticci... tartufi e cose del genere!".



Due cipolle, due Italie:

la dorata di Voghera e la rossa di Tropea

di Sandro Borruto

Delegato di Area dello Stretto-Costa Viola

*Quando il Nord e il Sud
si incontrano nella terra
e nel gusto.*

Poche piante orticole raccontano l'Italia come la cipolla. Diffusa da secoli lungo tutta la penisola, essa **cambia colore, profumo e consistenza a seconda del clima e del suolo**, diventando così un riflesso della nostra diversità geografica e culturale. Tra le varietà più rappresentative emergono due eccellenze: la **cipolla dorata di Voghera**, frutto della Pianura Padana lombarda, e la **cipolla rossa di Tropea**, perla del Tirreno calabrese. Diverse per aspetto e vocazione, queste due cipolle incarnano in modo mirabile la complementarità fra Nord e Sud: la prima solida e persistente, la seconda dolce e luminosa.

*La dorata di Voghera:
storia e identità padana*

La cipolla dorata di Voghera è **una delle varietà storiche più antiche del Nord Italia**.

Le prime testimonianze certe risalgono al 1800, quando è citata nei registri agrari e nei mercati di Pavia e Milano come "cipolla gialla di Voghera", **particolarmente apprezzata per la lunga conservabilità**. Tuttavia, le sue origini sono ben più antiche: già nel 1600, nelle campagne dell'Oltrepò pavese, la cipolla era inserita nelle **rotazioni colturali dei poderi**, alternata a cereali e legumi per mantenere l'equilibrio del terreno.

Il clima temperato e i terreni limosi e argillosi dell'area hanno creato le condizioni ideali per una cipolla dal **bulbo compatto**, dalla **tunica dorata** e dalla **polpa soda e saporita**. Dopo la raccolta estiva, i contadini la intrecciavano e la appendevano sotto i portici o nei fienili, dove si conservava fino alla primavera successiva. **Era la cipolla "di casa"**, quella che non mancava mai nella dispensa, pronta per zuppe, risotti, soffritti e stufati.

Nel corso del 1900, la sua coltivazione ha conosciuto un periodo di contrazione, ma negli ultimi decenni **il seme originario è stato recuperato** grazie al lavoro di agricoltori locali e di enti di ricerca lombardi, che ne hanno riscoperto il valore gastronomico e identitario.

Oggi la dorata di Voghera è tornata protagonista di una **microfiliera di qualità**, apprezzata nei mercati e nella ristorazione per la sua aromaticità e la resistenza in cottura.





La rossa di Tropea: una figlia del mare e della luce

La cipolla rossa di Tropea è, invece, **il frutto di una storia mediterranea millenaria**. Secondo fonti storiche e tradizioni locali, **la sua introduzione in Calabria risalirebbe ai Fenici**, che portarono nel Sud Italia semi provenienti dall'Oriente. Furono poi i Greci e, successivamente, i Romani a diffonderne la coltivazione, apprezzandone le qualità nutritive e la facilità di conservazione durante i lunghi viaggi via mare.

Nel corso dei secoli, il territorio compreso fra **Pizzo, Tropea e Capo Vaticano**, sulla costa tirrenica calabrese, ha offerto a questa coltura un ambiente ideale: **terreni sabbiosi, esposizione al sole e brezze cariche di iodio**, che hanno contribuito a creare una cipolla dal **sapore dolce, quasi privo di piccantezza**. Già nel 1700, le cronache borboniche la descrivono come ortaggio di pregio e alimento quo-

tidiano delle popolazioni locali. Nell'Ottocento, con l'apertura dei commerci marittimi, la cipolla di Tropea divenne merce d'esportazione, imbarcata dal porto di Pizzo verso la Francia e l'Inghilterra, dove veniva **richiesta per la sua dolcezza e la sua brillantezza cromatica**.

Nel 2008 ha ottenuto il riconoscimento **Igp** (Indicazione Geografica Protetta) con la denominazione "Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp", a tutela della sua tipicità e della filiera di produzione che coinvolge tre province calabresi (Vibo Valentia, Cosenza e Catanzaro).

Oggi è uno dei prodotti simbolo della gastronomia meridionale, ambasciatrice del gusto calabrese nel mondo.

Il confronto sensoriale e gastronomico

La **dorata di Voghera**, con la sua struttura compatta e il gusto equilibrato, è perfetta per le **preparazioni lunghe**, che richiedo-

no calore e pazienza: soffritti per risotti, stufati, sughi, zuppe e carni brasate.

La **rossa di Tropea**, invece, esprime il meglio **a crudo o in cotture brevi**: nelle insalate estive, sulle pizze, nei panini, ma anche nelle **confetture agrodolci**, che ne esaltano la naturale dolcezza.

Le due cipolle incarnano così due concezioni gastronomiche complementari: quella **strutturata e robusta** del Nord e quella **fresca e luminosa** del Sud.

Il valore culturale e simbolico

La cipolla, da alimento umile e quotidiano, diventa, nelle sue varietà locali, **un simbolo di appartenenza e identità territoriale**.

La dorata di Voghera rappresenta la cucina della continuità: quella che valorizza la pazienza, il tempo e la memoria domestica. La rossa di Tropea, al contrario, è la voce della convivialità mediterranea, del piacere immediato e della luce in tavola.

Entrambe raccontano, in modi diversi, la stessa verità: che il gusto è sempre radicato nella terra e che dietro ogni sapore c'è una storia di lavoro, clima e cultura.

Entrambe non sono semplicemente cipolle, ma due **icone gastronomiche dell'Italia agricola**. La prima nasce dove la nebbia avvolge le campagne e la cucina si costruisce lentamente; la seconda cresce dove il mare riflette il sole e i piatti profumano di luce.

Due territori, due stagioni, due tradizioni unite da una stessa idea: quella di una cucina che, partendo dalla semplicità, sa diventare racconto e memoria.

CARATTERISTICA	DORATA DI VOGHERA	ROSSA DI TROPEA
COLORE	Giallo-dorato, brillante	Rosso-violaceo con polpa bianca
FORMA	Sferica o leggermente appiattita	Allungata o ovale
SAPORE	Deciso, aromatico, leggermente pungente	Dolce, delicato, quasi privo di piccantezza
CONSISTENZA	Soda, resistente alle lunghe cotture	Tenera e succosa
USO PRINCIPALE	Soffritti, risotti, stufati, zuppe	Insalate, confetture, piatti di pesce



Il poco conosciuto “fungo dell'inchiostro”

di Giorgio Borsino

Accademico di Alessandria

*Potrebbe essere molto
utilizzato in cucina e in
medicina.*

Il fungo dell'inchiostro (*Coprinus comatus*) è affascinante per la sua biologia unica (autolisi), molto apprezzato in cucina, quando raccolto fresco e giovane, e oggetto di crescente interesse scientifico per i suoi composti bioattivi. **Viene chiamato “fungo dell'inchiostro”** perché, dopo pochi giorni, la sua delicatissima struttura attiva **un processo enzimatico che crea un fluido nero**, ricco di spore, che nel passato era usato davvero come inchiostro naturale. Pur avendo potenzialità nutraceutiche e medicinali, la ricerca è ancora preliminare e non sostituisce la medicina tradizionale.

Le caratteristiche nutraceutiche

Vediamo in dettaglio le sue caratteristiche: è un fungo saprofita che cresce in prati, giardini e terreni ricchi di nutrienti, soprattutto in autunno. Ha cappello bianco, allungato e squamoso. Le lamelle, dopo qualche giorno, diventano nere e si autodigeriscono rapidamente in un liquido simile a inchiostro (autolisi), processo che disperde le spore. **È commestibile, quindi, solo quando è giovane e ha le lamelle bianche. Va consumato**



entro poche ore dalla raccolta perché si deteriora rapidamente.

È **ricco di proteine, fibre, vitamine** del gruppo B, vitamina C e **minerali**. Contiene polisaccaridi e antiossidanti con potenziali benefici per il metabolismo del glucosio, il sistema immunitario e la protezione cellulare.

Studi in vitro e su animali indicano potenziali effetti antiossidanti, ipoglicemizzanti, antinfiammatori e immunomodulanti, ma non esistono prove cliniche definitive. Ha anche azione epatoprotettiva e antibatterica.

Versatilità in cucina

È difficile trovare in commercio il *Coprinus comatus* e quindi, per utilizzarlo in cucina, bisogna coglierlo di persona, facendo attenzione che si tratti di un fungo giovane, con lamelle di colore bianco e avendo l'accortezza di rimuoverne subito il gambo perché non prosegua la maturazione.

Tale fungo, sia pur delicato, è ricco di sapore ed è molto buono **consumato crudo**, semplicemente **in insalata**, con un filo d'olio e un pizzico di sale. Ideale **trifolato in padella**, in risotti e paste, **creme e vellutate e nelle frittate**. E anche sott'olio (se raccolto molto giovane).

FRITTATA DI FUNGHI COPRINI

Preparazione: lavare i funghi sotto un leggero getto d'acqua, cercando di eliminare i residui terrosi sotto la cappella. Dopo averli asciugati con un panno, porre un pizzico di sale nelle lamelle, sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente di dimensioni medie e friggerli nel burro, a fiamma media, fino a quando non sia evaporata l'acqua di vegetazione. Versare sui funghi, a padella calda, 8 uova sbattute e cuocere per circa 15 minuti, senza mai voltare la frittata. Quando le uova sono ben cotte, aggiungere prezzemolo tritato e servire la frittata tiepida.



L'hamburger è solo di carne

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

In dirittura d'arrivo l'iter per vietare che gli alimenti vegetali abbiano lo stesso nome di quelli carnei.

Sempre di più aumenta il numero dei consumatori che si allontanano dalla carne o dal pesce, dal latte, da tutti gli alimenti di origine animale. Le ragioni, oltre che salutistiche, comprendono anche valutazioni etiche di rispetto per gli animali che contraddistinguono, in particolare, i vegani.

Secondo l'Eurispes, il 9,5% della popolazione, dai diciotto anni in su, non mangia carne

Secondo un rapporto Eurispes, se la maggioranza degli italiani è onnivora, **il numero dei cittadini che scelgono la dieta vegetariana o vegana è in costante aumento**. Nel complesso, il 9,5% della popolazione dai diciotto anni in su non mangia carne. I vegetariani e i vegani sono più presenti nel Nord-Est e stranamente nelle isole. Vi è una maggiore propensione delle donne verso queste due tipologie di alimentazione.

Il fenomeno ha incrementato la produzione di alimenti diretti a coloro che osservano diete vegane o vegetariane. Tali



prodotti sono stati **messi sul mercato con denominazioni che ricordano gli analoghi tradizionali contenenti carne o latticini**: hamburger, cotolette, salsicce, e così via. Finalmente, sotto la pressione del settore produttivo agricolo, **il Parlamento europeo**, a grande maggioranza, ha recentemente **stabilito che queste denominazioni devono essere riservate solo ai prodotti carnei**.

Si spera che l'iter sia completato entro il 2028

Dovrà essere completato l'iter, **prima dell'entrata in vigore, per il necessario concerto con tutti i 27 paesi europei**. Si spera che almeno entro il 2028, i produttori di alimenti *"plant based"* **non potranno più etichettare con nomi quali "Hamburger vegetariano" o di soia, o "salsiccia di lenticchie" i prodotti che**

vorranno offrire ai consumatori vegani o vegetariani.

Si eviterà così l'aspetto ingannevole di tali confezioni che stanno usando denominazioni improprie quasi per camuffare un senso di colpevolezza che avverte inconsciamente il consumatore che rifiuta il cibo tradizionale.

I parlamentari rappresentanti di Paesi d'importante cultura agricola, come la Francia e l'Italia, sono stati molto attivi nello spingere l'approvazione dell'emendamento, come l'italiano **Dario Nardella** che, da buon fiorentino, ha affermato: "Bistecca di maiale o di cavolfiore non mi paiono la stessa cosa, altrimenti entriamo in un caos di denominazioni".

Non vogliamo entrare nel merito della validità delle diete equilibrate, o salutari, raccomandate da alcuni nutrizionisti o sostenute da scrupoli di rispetto per gli animali, ma il gusto e la gioia che ci danno le nostre cucine sono ben altra cosa, e non solo per il palato.



Una spezia preziosa: la cannella

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Utilizzata
comunemente
nei dolci, ha anche
numerosi aspetti
salutistici.*

La cannella, dal termine arabo *kinna-mon*, legno dolce profumato, appartiene alla famiglia delle *Lauraceae* ed è **originaria dello Sri Lanka**. Scoperta dai Portoghesi nel XVI secolo, cresce nelle zone a clima tropicale dell'India, del Brasile e delle isole dell'Oceano Indiano. La pianta, simile all'alloro, raggiunge anche 3 metri di altezza, possiede foglie lucide e lunghe, piccoli fiori bianchi, bacche color nero-porpora. La spezia vera e propria è costituita da sottilissime strisce di color marrone chiaro, avvolte su se stesse a formare bastoncini cilindrici detti "stecche". Nei tempi antichi, la cannella **era un bene prezioso e costoso**, custodito gelosa-

mente come un tesoro dal re **Salomone** (970-930 a.C.), ricevuta in dono dalla regina di Saba che considerava Salomone una "leggenda", celebre per sapienza e saggezza.

Mosè, con questa spezia, unse "l'Arca dell'Alleanza".

Nell'Europa medievale, divenne un ingrediente basilare, insieme allo zenzero, dei piatti unici a base di carne e frutta, tipici di quell'epoca.

*Oggi, oltre che in cucina,
trova applicazione in medicina
e in profumeria*

Oggi, oltre che in cucina, trova applicazione in medicina, nelle bevande e in profumeria. Nella pianta, nelle foglie, nella corteccia, nei frutti e nei fiori sono stati individuati **più di 80 oli volatili**. L'eugenolo (un allilbenzene presente anche nei chiodi di garofano) è il maggior componente dell'olio delle foglie, la cinnamaldei-

de del tronco, mentre la canfora, che deriva dal pinene (prodotto di ossidazione terpenica), si trova nel tronco e nella radice. I componenti più attivi sono la metossì e la cinnamaldeide: quest'ultima attiva particolari recettori presenti nella bocca, canali cationici di natura eccitatoria in risposta a stimoli nocicettivi (come la sensazione di bruciore legata alla capsaicina del peperoncino). Tali recettori sono sensori di allarme che, se eccitati, trasmettono una percezione di prurito e dolore e, in aggiunta, una sensazione di piccantezza tipica della cannella. Altri sono invece sensori termici, sensibili al calore.

*Utile anche al diabetico
per il controllo glicemico*

La cannella ha dimostrato un elevato **potere antiossidante**, altresì terapeutico, riducendo colesterolo e trigliceridi nei diabetici. La spezia possiede anche una **azione termogenica**, capace di **accelerare il metabolismo**, aumentando la temperatura, come rimedio contro il freddo e anche a scopo dimagrante. I mitocondri delle cellule adipose accelerano il metabolismo dei grassi, in particolare nei soggetti sovrappeso.

Nel diabete di tipo 2, la cannella ha dimostrato **una riduzione della glicemia a digiuno** del 20-27% (secondo la rivista "Nutriens"); come lo zenzero, ha inoltre dimostrato una riduzione dell'insulina. In Bioterapia Nutrizionale la cannella trova **applicazione nelle patologie polmonari** con tosse produttiva, per la **preparazione di una tisana**, portando in ebollizione, per 3/4 minuti, una tazza di latte con una stecca di cannella e la buccia lavata di mezzo limone, assumendola la sera, preferibilmente con miele.





Giuseppe Laterza & Figli,
Bari-Roma 2025, pp. 116
€ 15,00



Tutti a tavola

perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità

di Massimo Montanari e Pier Luigi Petrillo

Massimo e Pier Luigi hanno percorso la sentenza del comitato UNESCO, affermando, come si vede nel sottotitolo, che la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità e illustrando, nel prosieguo, un'ampia serie di motivi che stanno alla base del loro convincimento. E non poteva essere diversamente, giacché gli Autori hanno coordinato la redazione del dossier con cui la cucina italiana è stata candidata al riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'umanità. Nel 1972 l'UNESCO ha cominciato a riconoscere il valore di Patrimonio dell'umanità a siti materiali (per restare in casa nostra ricordiamo, fra gli altri, il Colosseo, Pompei e le Dolomiti) e solo nel 2003, dopo anni di dibattiti, ha deciso di identificare, salvaguardare e valorizzare i patrimoni

culturali immateriali. Nel corso degli anni, l'UNESCO ha riconosciuto altri patrimoni legati al mondo della gastronomia, come, per esempio, la Dieta Mediterranea, il pasto gastronomico francese, la cucina indigena messicana, il pasto cerimoniale giapponese, l'arte di preparare il *kimchi* coreano e la cultura del *borscht* ucraino. In nessun caso il riconoscimento è stato concesso a piatti o ricette e, coerentemente, la Cucina Italiana è stata valutata in considerazione della sostenibilità e della diversità bioculturale che la caratterizzano. L'opportunità di questa scelta è ampiamente documentata nell'illustrazione di quello che è e che non è la cucina di un popolo, come quello italiano, che parla di cibo così spesso e così volentieri.

Terra Nuova,
Firenze 2025, pp. 184
€ 16,00



Come l'Italia rovina ogni giorno il suo caffè

(e tutti i segreti per riconoscere quello buono)

di Luca Bassi

sumatori verso la degustazione consapevole di un prodotto la cui qualità compensa ampiamente l'impegno profuso nell'acquisizione dei criteri che devono guidare la nostra scelta. La tostatura è il primo passo del cammino chicco-tazzina: quella industriale, la più applicata, spesso comporta la morte del caffè. Ma i meno giovani di noi si domandano dove siano finite le "torrefazioni" che si trovavano nelle vie delle nostre città, dove i nostri genitori compravano i chicchi, che poi passavano al macinino, solo immediatamente prima di metterlo, magari, nella "napoletana". Ecco un'altra sostanziale minaccia alla qualità del prodotto finale: la grande maggioranza dei 6,1 kg di caf-

fè che ogni italiano consuma ogni anno (i finlandesi sono a 12 kg) viene comprato già macinato e poi lasciato nel contenitore. Anche se è molto probabile che, pure per cause socio-ambientali, dovremo rinunciare alla tazzina del bar a 1-1,50€ e saremo costretti a cambiare le nostre consuetudini casalinghe, per gli *aficionados* e gli irriducibili del caffè esiste un promettente futuro, a patto che l'approccio alla tazzina sia preceduto dalla facile acquisizione dei principi che devono guidare le nostre scelte e i nostri comportamenti, fino ad apprezzare i pregi di quello conosciuto come *specialty coffee*. E così avremo imparato a "riconoscere quello buono".

Un titolo provocatorio, destinato a far inorridire gli italiani convinti di bere il miglior caffè del mondo, e un sottotitolo che chiarisce l'intento dell'Autore: demolire un mito basato sui classici piedi d'argilla di false convinzioni e desolanti realtà, per indirizzare i con-



Il ringraziamento del Ministro Francesco Lollobrigida

Carissimi,

desidero rivolgere il mio più sincero ringraziamento a tutti coloro che hanno partecipato, in presenza o con il proprio sostegno, all'evento del 10 dicembre, dedicato alla Cucina Italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

La vostra partecipazione e il contributo offerto hanno reso questo appuntamento un momento di straordinario valore profondamente simbolico, a conferma di quanto la Cucina Italiana rappresenti un patrimonio condiviso, capace di unire tradizione, identità e futuro.

Il risultato ottenuto all'unanimità è motivo di grande orgoglio per l'Italia e testimonia la forza di una visione comune: quella di riconoscere nella nostra cucina non soltanto un'eccellenza apprezzata a livello internazionale, ma un linguaggio culturale universale, fatto di saperi, territori, comunità e memoria collettiva. A ciascuno di voi desidero esprimere la mia più profonda gratitudine per l'impegno, la passione e la responsabilità con cui avete sostenuto questo percorso. Questo traguardo appartiene a tutti noi e rafforza l'impegno delle Istituzioni nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio culturale e identitario italiano. Con l'auspicio di proseguire insieme questo cammino, certo che il riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio UNESCO rappresenterà un'eredità preziosa per le generazioni future, porgo i miei più cordiali saluti.

Francesco Lollobrigida



Le congratulazioni all'Accademia dal Presidente AIG

Mr Paolo Petroni

President of the Accademia Italiana della Cucina

Dear Paolo,

The Accademia Italiana della Cucina did it! For the first time in its history, UNESCO has recognised a national cuisine in its entirety as Intangible Cultural Heritage of Humanity. This outstanding achievement is the result of the hard work of the Accademia Italiana della Cucina which was instrumental in preparing a very strong dossier.

The International Academy of Gastronomy is extremely proud that one of its founding Members has pushed so high the bar to protect and develop the national culture and heritage in the art of cooking.

Fabien Peticolas

President of the Académie Internationale de la Gastronomie



Piemonte

PINEROLO

Passaggio della campana

Avvicendamento al vertice della Delegazione nel corso del convivio degli auguri.

In occasione della riunione conviviale degli auguri, è avvenuto il passaggio di consegne. Dopo 12 anni, Alberto Negro ha ceduto la campana di Delegato a Ermelinda Bongiovanni, da diversi anni Vice Delegata. Dopo la consegna della pergamena e del distintivo a Romana Binzoni per i suoi 25 anni di iscrizione all'Accademia, Alberto Negro ha sottolineato il profilo culturale della cucina italiana, riconosciuto anche dall'UNESCO, e il suo legame con la storia dell'uomo. In altri termini, come l'alimentazione e le nostre esistenze siano strettamente intrecciate con vicende che hanno attraversato secoli e millenni: dalla pace di Cateau-Cambrésis con il formaggio Plaisentif (detto anche "formaggio della pace"); all'introduzione del cacao in Europa, da parte di Hernán Cortés, con la nascita, nell'attuale Area Metropolitana, di un importante distretto di produzione del cioccolato; alla



storia dei contadini piemontesi nel 1600 con il vitello tonnato, che poco ha a che fare con il tonno; e, infine, la gastronomia con l'arte. Anche la nuova Delegata Ermelinda Bongiovanni ha voluto ricordare il valore culturale della cucina, ripercorrendo le tappe che hanno portato all'importante riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Il convivio, nel corso del quale i piatti, serviti con gran professionalità dal personale di sala, sono stati apprezzati da tutti gli Accademici, è terminato con un caloroso e sincero scambio degli auguri. (Alberto Negro)

Lombardia

BERGAMO

Evento natalizio

Per la cena degli auguri, menu tipico e sottofondo in musica.

Sfavillio di luci e di addobbi natalizi al cittadino "Golf Parco dei Colli", dove la Delegata

Anna Marina Bisutti Moretti ha deciso, con ottima scelta, di festeggiare la riunione conviviale natalizia

VAL DI SUSA

Tra riscoperta e tradizione

Olio d'oliva e vino tornano protagonisti in Valle di Susa.

La Legazione, guidata da Enrico Frascari, ha celebrato una significativa riunione conviviale presso il ristorante "Le Vigne" di Rubiana, aperto da meno di un anno, ma già *à la page*. Simposiarca della serata, ma anche vero ricercatore di originalità e tradizione, l'Accademico valsusino Silvano Joly.

A dirigere la cucina, con grande maestria, è stata la chef Rosa Del Gaudio, che ha interpretato un tema di grande attualità e riscoperta territoriale: l'olio d'oliva valsusino, con un vero e proprio inno all'olivicultura in Valle di Susa. Gli oli utilizzati hanno saputo esaltare le eccellenze piemontesi, con una selezione di prodotti locali che testimonia la vivacità del settore agricolo. Già negli antipasti sono stati gustati oli del territorio in armonia con i sapori della terra e le bollicine locali. Il menu ha poi riservato momenti di particolare significato, tra i quali il merluzzo gratinato ai sapori mediterranei, con morbido di finocchi e sedano rapa alla lavanda, scelto dalla chef per evocare e non dimen-



ticare l'usanza dell'essiccazione dello stoccafisso in Valle, pratica un tempo diffusa grazie alle rotte commerciali che la vedevano crocevia e produttrice di tonnellate di filetti che il vento della Valle stessa seccava perfettamente. La riunione conviviale si è chiusa in dolcezza con un *crumble* all'olio extravergine e pere alla cannella, che ha sigillato il tema della serata, lasciando ai commensali il ricordo di una cena non solo prelibata, ma intrisa di storia, cultura, legami territoriali e familiari. Un plauso alla chef Rosa Del Gaudio, ai gestori Alberto Capellaro e Gabriele Bosio per la passione profusa in una serata che l'evento eccezionale dell'Aurora Boreale ha reso unica, con il cielo della Valle di Susa e le Alpi colorati di rosso. (Silvano Joly)

con la presenza pressoché totale di tutti i Soci.

Il ristorante, succursale della storica e rinomata "Taverna Valtellinese" di Bergamo bassa, ha accolto, con classe e con un indovinato menu tipico, gli ospiti ai quali era stata riservata un'ampia sala con vista sul parco esterno tutto illuminato. Ottimo e apprezzato il servizio diretto dal responsabile Nicola, che ha saputo adattare il menu alle mu-

siche di sottofondo. Nel corso del convivio, il componente del CST, Luca Severgnini, ha aggiornato i commensali sui successi dell'Accademia in tutto il mondo e sulle nuove iniziative. Anche dopo l'immane panettone e dolcetti vari, gli Accademici si sono intrattenuti a lungo, confermando così i sentimenti di cordiale amicizia che aleggiavano fra i tavoli e il successo dell'evento. (Lucio Piombi)



MILANO

Protagonisti i formaggi lombardi

Ricette inedite al "Gòodurie Italian Cheese Café".

"Come si può governare un Paese dove si producono 246 varietà di formaggio?". La celebre frase, pronunciata da Charles de Gaulle, non ci ha mai impressionato, visto che in Italia ne esistono 487 varietà, di cui 300 Dop. Eppure, una cucina in cui il formaggio sia protagonista è difficile da trovare. Perfino in Francia. Ciò ha stimolato gli Accademici a dedicare una riunione conviviale a questo tema. L'idea è partita da "Gòodurie Italian Cheese Café", il format internazionale di locali giovani e informali creato da Latterie Soresina, una società cooperativa nata nel 1900 tra agricoltori e produttori di latte, arrivata a ideare, come ha raccontato il presidente di Soresina, Tiziano Fusar Poli, una catena internazionale di ristoranti dove i grandi formaggi italiani sono protagonisti di ricette innovative. Gòodurie è uno spazio luminoso, contemporaneo senza eccessi, la

cucina a vista e una magnifica vetrina di formaggi italiani (acquistabili). Le ricette nascono dalla mano di Andrea Incerti Vezzani, giovane stella verde Michelin, consulente gastronomico di Soresina e proprietario di "Cà Matilde", una locanda di famiglia a Rubbianino. Il menu era centrato sui formaggi lombardi, come il gorgonzola Dop piccante che, insieme alla pancetta al pepe e al gusto amarognolo del radicchio lungo, ha condito gli gnocchi del primo piatto. Al centro del menu un'interpretazione "accademica" del *pulled pork*, con caciocavallo fuso, confit di cipolle e cialda croccante di polenta soffiata. Un piatto ricco e decisamente originale. La cena si è chiusa con la cremosità leggera della ricotta fresca con frutti rossi. Gli Accademici sono stati piacevolmente sorpresi dalle ricette inedite, con l'idea di replicarle a casa come geniale *comfort food* invernale. (Fiammetta Fadda)

Friuli - Venezia Giulia

UDINE

Festa nella festa

Celebrato il mezzo secolo di appartenenza di Furio Dei Rossi in occasione degli auguri natalizi.

In occasione della riunione conviviale natalizia, la Delegazione ha voluto onorare l'Accademico Furio Dei Rossi, festeggiandolo per il raggiungimento del mezzo secolo di appartenenza alla nostra prestigiosa Istituzione. Iscrittosi all'Accademia nel 1975, ancora giovanissimo, ha sempre parteci-

pato, con immutato entusiasmo e dedizione, alla maggior parte degli eventi organizzati dalla Delegazione, nonostante i numerosi obblighi derivanti dall'impegnativa professione notarile che ha svolto in Trieste fino al 2013. Con la signorile generosità che lo ha sempre contraddistinto, Furio ha spesso

Veneto

TREVISO-ALTA MARCA

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Alla "Trattoria La Trave", i cui titolari hanno portato in tavola gli indimenticati sapori di una volta della tradizione trevigiana.



La Delegazione ha voluto festeggiare la consegna del Diploma di Buona Cucina direttamente nel locale premiato, con una serata dedicata all'occasione e con un menu caratteristico che identifica molto bene il luogo. Si tratta della "Trattoria La Trave" conosciuta ancora come osteria con cucina. Ha, infatti, una storia secolare, profondamente radicata nella tradizione veneta e nella cultura gastronomica del territorio. Inizia nel centro storico di Asolo, dove Guido, Franca e Veronica Serafin aprirono il loro primo ristorante. Nel 1994 decisero di trasferirsi nella frazione di Pagnano d'Asolo, tra le colline verdi appena fuori dal centro, per aprire l'attuale trattoria in una delle contrade storiche del paese. Il locale continua a essere gestito dalla famiglia Serafin: Guido e il figlio Paolo si occupano

della cucina, mentre Franca e Veronica curano l'accoglienza. Il nome deriva da una trave di castagno visibile all'ingresso del locale, che, in passato, prese fuoco due volte. Questo elemento architettonico è diventato simbolo e memoria della trattoria. La riunione conviviale ha messo in evidenza alcuni piatti tipici del locale appartenenti rigorosamente alla tradizione trevigiana, come la *sopa coada*, una zuppa fatta con carne di piccioncino, pane, formaggio grana e brodo, da far "covare" in forno. Tutti i piatti sono stati molto ben preparati e hanno riportato i commensali ai veri e indimenticati sapori di una volta. Il bel convivio, all'insegna del sano e buon mangiare, si è concluso con la consegna, veramente meritata, del Diploma ai titolari del ristorante, con un lungo applauso finale. (Nazzareno Acquistucci)

ospitato gli amici Accademici nella sua elegante residenza per degustazioni di pregiati vini e ricercate pietanze del territorio, all'insegna dell'amicizia e della convivialità. La sua indiscussa competenza in

ambito gastronomico ed enologico, derivante da un innato buon gusto e da una continua formazione e sperimentazione, è sempre servita da guida e da stimolo per tutti gli Accademici udinesi.

Appassionato assaggiatore di vini e amatore dei cibi più prelibati, è appartenuto all'esclusivo Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Per molti anni ha poi operato per coordinare, nella regione Friuli - Venezia Giulia, le recensioni della Guida Gastronomica dell'Espresso sotto la direzione di Enzo Vizzari.

Presso il ristorante stellato "Agli Amici dal 1887" gli sono quindi stati consegnati, dalla Delegata Annalisa Sandri e dal CT del Friuli -



Venezia Giulia, il prestigioso diploma e il distintivo di socio cinquantennale, con l'augurio da parte di tutti per l'agognato, ma possibile, raggiungimento del prossimo traguardo sessantennale. (Massimo Percotto)

IMOLA

Premiato il ristorante "Da noi Osteria e Vini"

Il Diploma di Buona Cucina a un locale che pone attenzione più alla sostanza che all'apparenza.



I coniugi Federico e Debora Baldisserri, affiancati in cucina dal fratello di quest'ultima, il cuoco Luca Galeotti, da 23 anni gestiscono con successo, a Imola, un'osteria ricavata nel seminterrato di una cantina risalente al 1700. Sotto le antiche arcate, fa bella mostra di sé un pozzo di epoca romana, ben conservato, che attrae non poco i commensali. Nell'ambiente ben curato, la cucina soddisfa i palati con molti piatti della tradizione

emiliano-romagnola rivisitati, senza stravolgimenti, ma mantenendo i sapori e la riconoscibilità degli ingredienti. Anche gli abbinamenti nei piatti appaiono appropriati e studiati con cura e con un'attenzione più alla sostanza che all'apparenza. In questo quadro la Delegazione ha consegnato all'"Osteria" il Diploma di Buona Cucina ritenendola meritevole dello speciale riconoscimento dell'Accademia. (Antonio Gaddoni)

Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA

"Il Sambuco al Sole" coniuga buona cucina e gentilezza.

Ha ricevuto, pertanto, il Diploma di Buona Cucina.

La Consulta della Delegazione ha consegnato il Diploma di Buona Cucina 2025 al ristorante "Il Sambuco al Sole" della famiglia Maccanti.

Il locale è situato sulle colline dell'Appennino bolognese, fra le bellezze della Rocchetta Mattei e dei borghi storici della Linea Gotica. Offre una cucina di pesce, ma attenta anche al territorio e alla stagionalità. In inverno, organizza pranzi a base di bolliti. La famiglia Maccanti è nel mondo della ristorazione da diversi decenni, prima in provincia di Fer-



rara, poi a Bologna e a Milano. Il locale è molto curato e raffinato, caratterizzato dalla buona cucina e dalla gentilezza dei titolari. (Atos Cavazza)

REGGIO EMILIA

Onore al Re!

Un evento di formazione e di degustazione dedicato al tartufo.

Nella splendida cornice del "Borgo Cadonega Re-lais e Spa", gli Accademici hanno goduto di una splendida serata all'insegna del "Re tartufo". Un'occasione di assaggio, ma soprattutto di formazione. Il ristorante, all'interno di un complesso casale del 1700 completamente ristrutturato e dotato di un mulino proprio, si trova nelle prime colline reggiane, nell'area di Viano che, da pochissimi anni, ha visto riconosciuto ufficialmente il proprio territorio come uno dei migliori per la raccolta del tartufo

nero e bianco in Italia: dal 2023, denominato della "Valle del Tresinaro", è stato inserito dalla Regione nelle aree di elezione del tartufo bianco.

Il presidente della locale Associazione dei Tartufai, Simone Campani, presente alla riunione conviviale, ha illustrato e fatto assaggiare le diverse tipologie di tartufo, che è diventato ormai stabilmente una specifica vocazione produttiva del territorio.

Il Sindaco del Comune, Fabrizio Corti, ha ricordato, poi, come tale vocazione culturale sia significa-



tiva, anche per il futuro, per lo sviluppo del territorio di Viano. La disponibilità di entrambi, a fine convivio, a rispondere alle numerose domande degli Accademici ha permesso di apprendere alcune specifiche caratteristiche delle varie qualità, dei metodi di ricerca e dei limiti imposti alla raccolta. Un menu a km 0 (perché tartufo, uova, noci, farina e spergola erano prodotti nella zona), sontuosamente servito, ha fatto il resto. (Anna Marmioli)

LUNIGIANA

Premio "Giovanni Nuvoletti" a una donna straordinaria

Cinzia Angiolini è impegnata da decenni nella valorizzazione e nella tutela della pecora e dell'agnello di razza zerasca.



In occasione della festosa cena ecumenica all'I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone, con il vivo applauso dei numerosi Accademici e ospiti, è stato conferito dal Delegato Ezio Tomellini il premio "Giovanni Nuvoletti" a Cinzia Angiolini. Figura straordinaria nell'ambito del mondo rurale della Lunigiana, è impegnata da decenni nella valorizzazione e tutela della pecora e dell'agnello di razza zerasca, intesa da lei una parte irrinunciabile della sua storia di famiglia e del territorio di Zeri, delle tradizioni agricole silvo-pastorali e della cultura gastronomica del

territorio: un impegno esemplare ampiamente documentato da testate giornalistiche e riprese televisive. Felice e commossa, Cinzia ha ringraziato per l'importante riconoscimento, di grande stimolo nella continua ricerca per dare il meglio di sé nel suo lavoro. Agli allievi dell'Alberghiero ha voluto lasciare il messaggio di diventare bravi cuochi, attenti alle tradizioni gastronomiche del territorio e alla valorizzazione delle sue eccellenze alimentari, un consiglio al quale i ragazzi hanno aderito con un forte applauso. (Ragna Engelbergs)

Toscana

APUANA

In tavola profumi e sapori a "centimetro zero"

Per la cena degli auguri lo chef stellato Giacomo Devoto ha proposto piatti con ingredienti di prossimità.

Alla "Locanda De Banchieri", immersa nello spettacolare scenario delle colline di Fosdinovo, nella provincia di Massa Carrara, in occasione della cena degli auguri organizzata dalla Delegazione, lo chef stellato Giacomo Devoto ha proposto un menu all'insegna della qualità, della raffinatezza e dell'eleganza, molto

apprezzato da Accademici e ospiti. Ha portato in tavola profumi e sapori a centimetro zero, poiché il 70% degli ingredienti dei piatti proposti proveniva dalle coltivazioni adiacenti al casale seicentesco che ospita il ristorante. La Delegata, Beatrice Vannini, ha fra l'altro sottolineato che "Giacomo Devoto, allievo di Paracucchi, maestro della gastronomia italiana, ha la capacità di unire sostenibilità, tradizione e innovazione. Il giovane chef e la locanda sono stati la prima realtà lunigianese a ricevere, nel 2025, la stella Michelin, confermata dalla Rossa per il 2026". Ha annunciato, inoltre,

che "per le sue capacità e le caratteristiche della sua cucina, la Delegazione proporrà Devoto per il *Prix au Chef de l'Avenir*, il prestigioso premio conferito ogni anno dall'*Académie Internationale de la Gastronomie*". Durante la serata, ha ricordato l'importante riconoscimento da parte dell'UNESCO alla Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Tornando alla cena, nel menu, sapientemente illustrato dallo chef Devoto, figuravano, tra l'altro, le millefoglie di faraona e tartufo nero locale e le tagliatelle all'antico ragù di cortile e parmigiano reggiano. (Alberto Sacchetti)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

FEBBRAIO

13 febbraio 2026 - **Brescia**

Convegno "Il Liberty e la cucina di un femminismo silenzioso"

Giornata dedicata all'olio extravergine d'oliva del Monte Pisano

Un olio finissimo e ricercato, dai profumi fruttati e note erbacee o floreali.

La Delegazione ha organizzato una giornata dedicata alla scoperta e all'assaggio dell'olio extravergine d'oliva di Calci, paese situato ai piedi del Monte Pisano, il cui nome trae origine dalle antiche cave di calce di epoca romana. Esso è famoso per la coltivazione di olivi su terreni terrazzati e per il suo olio finissimo e ricercato in tutto il territorio italiano. La visita ha avuto inizio presso l'azienda agritouristica "Al Palazzaccio", di proprietà di Cristiana Ruschi, che ha condotto gli Accademici a visitare l'antico frantoio, uno dei pochi della zona rimasti intatti con i macchinari dell'epoca: un vero tesoro di storia e tradizione. Durante la visita, è stato possibile conoscere il processo produttivo e artigianale dell'olio. La presenza di un assaggiatore professionale ha permesso, inoltre, di ottenere alcune informazioni sulla tecnica di assaggio dell'olio di oliva, e imparare a conoscerne i profumi fruttati e le note erbacee o floreali. Il *light lunch* si è tenuto nel giardino dell'azienda, sotto un pergolato: un menu

degustazione dedicato sia all'olio extravergine biologico sia ai prodotti tipici dell'azienda stessa. Dopo un *drink* di benvenuto con sciroppo all'acacia, gelato all'olio evo bio, crostino con cavolo nero e con pecorino toscano, cestino di pane con mousse di ricotta di pecora ed erba cipollina, cipolle in agrodolce, *scarpaccia* calcesana e salvia fritta, si è proseguito con pappa al pomodoro e insalata di farro con ceci, zucchine alla nepitella e pomodorini. Per finire in dolcezza, crostata di pastafrutta all'olio di oliva con confettura dell'azienda. La giornata è trascorsa in perfetta armonia e convivialità all'insegna delle tradizioni enogastronomiche del territorio pisano.



QUOTA SOCIALE 2026

La Consulta Accademica, nella sessione del 25 novembre 2025, ha deliberato, all'unanimità, la quota sociale per il 2026, riconfermandola, per tutti gli Accademici, in Euro 200,00, da versare entro il 31 marzo.

Una serata "fuori porta"

Per dare la giusta visibilità anche ai locali più lontani dalla città.

Una serata "fuori porta", nell'ottica di avere la più ampia prospettiva possibile sui locali nei comuni di competenza della Delegazione, dando la giusta visibilità a quelli più lontani dalla città, ma che, per l'impegno dei cuochi e dei gestori, creino valore aggiunto alla cucina del territorio. "Binomio Enogastronomia", ad Arena Metato, è un ristorante sulla breccia da circa un anno, condotto da una giovane coppia che ha avuto il coraggio di iniziare la sfida di proporsi con menu tradizionali, ma "riscaldati" da piacevoli intuizioni sugli abbinamenti, che hanno reso la serata gustosa e in-

novativa quel tanto che basta a stuzzicare gli Accademici.

Il convivio è iniziato con l'introduzione del locale da parte del Simposiarca Lorenzo Paladini e proseguita, poi, con la presentazione dei piatti. Molto apprezzate la gentilezza e la cordialità della proprietaria e responsabile della sala.

Una cena serena e piacevole, trascorsa in amicizia con due giovani osti che, se pur con qualche sbavatura dovuta più che altro alla giovane età, hanno dimostrato di essere sulla buona strada per maturare quella consapevolezza che produce livello e qualità nei locali. (Gianandrea Paladini)

Marche

"Camilleri e la Cucina di Montalbano"

Un interessante evento per celebrare i cento anni dalla nascita dello scrittore.

Nella ricorrenza del centenario della nascita di Andrea Camilleri, nella splendida location di Villa Bonaparte a Porto San Giorgio, la Delegazione ha celebrato l'evento con una riunione conviviale intitolata "Camilleri e la Cucina di Montalbano". La manifestazione, ispirata dal Vice Delegato Cristofaro La Corte, bagherese di nascita, si è resa possibile grazie all'entusiastico coinvolgimento della Delegazione, guidata da Vittorio Sartorio, del Delegato di Messina e membro del CSFM, Attilio Borda Bossana, nonché dell'ennese Segretario del CdP Ugo Serra. Dopo i saluti dell'Amministrazione di Porto San

Giorgio quale patrocinante, il Delegato di Fermo, Fabio Torresi, ha introdotto i lavori. Ugo Serra, in collegamento on line, ha illustrato l'universo letterario-culinario di Camilleri con specifico riferimento al *pitittu lupignu* (appetito smodato) del commissario Montalbano. Ha raccontato il periodo trascorso da Camilleri a Enna, con l'investitura dello scrittore a cittadino onorario della città, affidando, infine, alla voce di Milena Pantoloni la lettura del brano "La munnizza" tratto dal libello *Un'invenzione gastronomica*. In collegamento on line, Vittorio Sartorio ha presentato Costanza DiQuattro, scrittrice, direttrice del



teatro Donnafugata e autrice de *La mia casa di Montalbano*, la quale ha illustrato come, per Camilleri, la cucina diventi letteratura e il cibo per lui non sia solo nutrirsi, ma forma conoscitiva e sensuale di una tradizione culinaria e di un luogo. Ancora on line, Attilio Borda Bossana, con apposite *slide*, ha illustrato le ricette più gradite a Camilleri. Per l'impossibilità a partecipare di Ermas Evio Ercoli,

Fabio Torresi ne ha letto il previsto intervento incentrato su come, attraverso il cibo e la lingua, Camilleri riesca a tracciare l'identità della sua terra. È seguita la colazione - Simposiarca Cristofaro La Corte -, gustando i piatti tipici della cucina di Montalbano, compresa una favolosa cassata, fatta arrivare dalla Sicilia da Gianni Ardizzone, titolare del ristorante "Nino" di Letojanni. (Fabio Torresi)

MACERATA

Una giornata ricca di eventi

Valorizzazione delle eccellenze del territorio, visita all'allevamento di trote più antico, consegna del premio "Villani".



La Delegazione ha valorizzato un'eccellenza della zona dei Monti Sibillini: la trota. La giornata è iniziata con la visita all'allevamento più antico del territorio, nato da un'idea dell'allora sacerdote Pietro Gasparri, che diventerà poi il Cardinale Gasparri che firmò, come Segretario di Stato del Vaticano, i Patti Lateranensi nel 1929. Durante il pran-

zo, ovviamente a base di trote a km 0, il Consultore Sauro Vittori ha illustrato il progetto Agri Fish dell'Università di Camerino, che si basa sul riutilizzo di scarti della produzione alimentare, destinati a diventare mangimi per le trote. La Delegazione ha poi conferito al pasticciere Francesco Flammini il premio "Dino Villani". La motivazione è stata illustrata dal De-

Umbria

FOLIGNO

Riunione conviviale dell'olio nuovo

L'extravergine d'oliva, simbolo imprescindibile della cultura e del territorio umbro.

La tradizionale riunione conviviale dell'olio nuovo, evento molto atteso e tornato quest'anno a grande richiesta, si è svolta presso il Frantoio Petasecca Donati di Bevagna. La serata ha regalato a tutti gli Accademici un viaggio sensoriale all'interno dell'eccellenza dell'olio extravergine di oliva, simbolo imprescindibile della cultura e del territorio umbro, attraverso il grande sapere dell'Accademica Angela Canale, la quale svolge la professione di agronomo con specializzazione in olivicoltura, elaiotecnica e analisi sensoriale degli oli extravergini di oliva, che ha accompagnato la Delegazione nella visita al frantoio. A seguire, il gruppo si è riunito a cena nella raffinata sala degustazione del frantoio, dove i Simposiarchi Angela Canale e Nicola Mattoni hanno curato un menu dalla scelta sapiente: un tris di bruschette; bollito con salse e giardiniera; verdure di stagione; mousse di ricotta e frutta all'olio



Uno. Prima del convivio, Angela Canale ha guidato i partecipanti in una raffinata degustazione. Gli oli assaggiati hanno saputo coinvolgere i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto, offrendo una preziosa occasione per apprezzarne le caratteristiche organolettiche. L'abbinamento enologico è stato affidato a Nicola Mattoni, che ha selezionato vini della Cantina Terre de' Trinci, in perfetta armonia con le pietanze proposte. L'evento si è concluso con un gradito omaggio da parte di Angela: una piantina di ulivo del vivaio olivicolo Primolivo di Bettona (Perugia). (Isabella Gaudino)

legato Pierpaolo Simonelli. Pao- lo da Visso era un pittore del XV secolo che ha ispirato il dolce che vuole rappresentare il territorio. Flammini ha dedicato il premio alla sua famiglia che da anni si impegna in questo settore. La presenza dell'Assessore Guido Focacci ha consentito di aprire una discussione su quanto la ristorazione e la presenza in zona

di una moltitudine di prodotti, dai funghi ai tartufi, dai formaggi alla norcineria, dai legumi alle acque dei Sibillini, possano contribuire al rilancio del territorio così dilaniato dal sisma del 2016. All'incontro erano presenti anche la Delegata di Foligno Claudia Valentini e il Delegato onorario di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria. (Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

Lazio

RIETI

Convivio degli auguri

Occasione per festeggiare la Cucina Italiana, Patrimonio UNESCO, in un locale dove è degnamente rappresentata.

Si è tenuta a Magliano Sabina, nella cornice del "Ristorante degli Angeli", già insignito del Diploma di Buona Cucina, con un magnifico affaccio sulla Valle del Tevere, la tradizionale cena degli auguri natalizi. Tornare in questo locale, magistralmente gestito dai fratelli Marciari, con Laura in cucina (un'assoluta certezza nel panorama gastronomico reatino e laziale) e Mauro in sala, è stata una gradevolissima conferma. Nulla è stato lasciato al caso dai due fratelli e, nel giorno di Santa Lucia, le luci si sono accese sui piatti realizzati con maestria da Laura, con un servizio ai tavoli altrettanto notevole. L'occasione è stata propizia per festeggiare la Cucina Italiana, appena proclamata Patrimonio Immateriale dell'UNESCO, in un luogo nel quale è degnamente rappresentata. Il clima di festa e amicizia ha pervaso Accademici e ospiti, alla



presenza di S.E. il Prefetto di Rieti Pinuccia Niglio, del Sindaco di Magliano Sabina Giulio Falcetta, dell'Assessore Regionale Manuela Rinaldi e della Consigliera Regionale Eleonora Berni.

Il menu è stato molto apprezzato, con una menzione d'onore per i tortelli con funghi porcini, tartufo uncinato e reggiano, che hanno piacevolmente stupito tutti; il vitello torbato con erbe selvatiche e fondente di patate, e il dolce: pan brioche con zabaione al Marsala. La serata si è chiusa con il brindisi insieme alla chef Laura Marciani, sincera amica dell'Accademia. (Francesco Maria Palomba)

Una riflessione sul Natale

La convivialità è anche ascolto, raccoglimento e condivisione di valori.

Nel corso della riunione conviviale degli auguri, che si è svolta ad Aielli, presso il ristorante "Il Casale", gli Accademici hanno sfogliato il

2025 attraverso capitoli magnifici, sintetizzati in immagini d'archivio, constatando come, a ogni tappa di questo percorso annuale, sia stato sempre protagonista, con

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

La magia de "Il Laghetto"

Cucina tipica casareccia in un locale situato nei pressi della piana del Fucino.



C'era una volta il "Lago Fucino", il terzo più grande d'Italia, con i suoi millenni tra storia, maghi e ciurlatori: ora c'è "Il Laghetto", un sogno diventato realtà che, tra gare di pesca e cucina casalinga, l'anno prossimo compirà i 40 anni di attività. Sì, il sogno dei coniugi Italo Cerasoli e Rosa Bonaduce, tornati dall'Australia, divenne concretezza con la realizzazione del lago artificiale, subito punto di ritrovo per gli appassionati di pesca e per chi cercava un angolo di relax immerso nella natura. Dapprima pizzeria, poi ristorante con cucina tipica casareccia e caratteristico forno a legna. Il menu proposto, descritto

con dovizia di particolari dalla Simposiarca Ilenia Lucci, è stato ampiamente in linea con le premesse e la tradizione. Il Segretario Bruno Bernardi è intervenuto ricordando l'iter del riconoscimento della Cucina Italiana quale bene immateriale dell'umanità UNESCO. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha poi proceduto alle premiazioni di rito, congratulandosi con la brigata di cucina e consegnando alla titolare e custode della tradizione di famiglia, Annamaria Cerasoli, vetrofania e guidoncino accademico. Una riunione conviviale che a giusto titolo viene archiviata con ampia soddisfazione. (Franco Santellocco Gargano)

la cucina del territorio, lo spirito di condivisione che rende ogni evento conviviale un momento unico. La brigata di cucina, in piena sintonia con il direttore Lino Nucci, ha interpretato un menu nel quale tradizione, stagionalità e creatività hanno dialogato in perfetta armonia. Il Simposiarca, Stefano Maggi, nella lettura gastronomica della serata, ha introdotto un bel viaggio tra i sapori e le armonie dei piatti proposti. Tanti gli ospiti che hanno portato il saluto delle

loro realtà (Berardinetti, Sindaco di Sante Marie; Mastroddi, presidente del Consiglio Comunale di Tagliacozzo; Belisari, presidente del Rotary Club di Avezzano). Il "sipario culturale" di particolare rilievo, a cura di Antonio Maria Socciarelli, ha riportato la Delegazione alla straordinaria e peculiare storia dell'area fucense, passata attraverso trasformazioni radicali nella geografia non meno che nel sociale. Alle porte del Natale, fra' Emiliano Antenucci ha pro-



posto una riflessione sul tema, ricordando che la convivialità è anche ascolto, raccoglimento e condivisione di valori. Sorpresa finale: l'Accademico Alceste Anzini, a nome della Delegazione, ha donato al Delegato Franco Santelloc-

co Gargano una "pregiata, antica penna" con pergamena, affidandone lettura alla giovane ospite Costanza Anzini. Il Delegato ha augurato a tutti un Natale colmo di luce, calore e convivialità. (F. S. G.)

PESCARA

I cibi ultra-processati

Approfondita relazione sul tema per promuovere scelte alimentari consapevoli e sostenibili.

I cibi ultra-processati sono stati il tema della riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Alma-Osteria contemporanea di mare" di Montesilvano. Relatrice della serata la dottoressa Carlotta Franchi, responsabile del Laboratorio di Farmaco-Epidemiologia e Nutrizione umana all'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri IRCCS di Milano. Gli alimenti ultra-processati sono ottenuti tramite lavorazioni industriali complesse e caratterizzati dall'aggiunta di 5 o più ingredienti, inclusi additivi quali conservanti, emulsionanti e aromi, destinati a migliorarne la conservazione e la gradevolezza sensoriale. Presentano generalmente un'elevata densità energetica e una scarsa qualità nutrizionale, risultando ricchi di zuccheri, grassi saturi e sale, e poveri di fibre e micronutrienti. Il loro consumo, che ha anche un impatto ambientale rilevante, è in crescita in tutto



il mondo. In Italia, si stima che il 23% dell'apporto energetico sia da attribuire a tali alimenti. Numero- se evidenze scientifiche indicano un'associazione tra consumo elevato di cibi ultra-processati e maggior rischio di malattie croniche, oltre a effetti negativi sulla salute mentale. È importante ridurre il consumo, a favore di alimenti freschi o poco lavorati e promuovere scelte alimentari consapevoli e sostenibili, seguendo il modello della Dieta Mediterranea. Simposiarca della serata l'Accademica Antonella Sciascia, che ha proposto un delizioso menu di mare realizzato dagli chef Matteo Iannaccone e Maurizio della Valle e che ha ricevuto unanimi consensi. (Giuseppe Fioritoni)

CHIETI

Consegna dei premi accademici

Relazione sulle eccellenze del territorio e la qualità della vita.

Sono ben quattro i premi e i riconoscimenti che la Delegazione, guidata da Nicola D'Auria, ha assegnato per l'anno 2025. Il "Dino Villani" ai "nodini di latte" dell'azienda "Caseificio Iannone" di Tornareccio; il "Massimo Alberini" allo storico "Panificio Marusco" di Chieti; il "Giovanni Nuvoletti" all'Associazione Produttori di Vino Cotto di Roccamontepiano; infine il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Il Casolare" di Miglianico. La cerimonia si è tenuta presso la sala di rappresentanza della Prefettura di Chieti, alla presenza del prefetto, Gaetano Cuppello, del presidente della Camera di Commercio di Chieti-Pescara, Gennaro Strever, delle autorità militari, civili e accademiche. La premiazione è stata preceduta dalla prolusione del professor Giustino Orlando, ordinario di Farmacologia all'Università "Gabriele D'Annunzio" di Chieti, sul tema



"Eccellenze del territorio, qualità della vita", collegando il cibo alla salute, affermando che l'alimentazione è fondamentale per la cura e la prevenzione. Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, nel suo intervento, ha lanciato un allarme sulla Dieta Mediterranea che è in costante pericolo perché non viene più praticata correttamente, specialmente dai giovani, che sono più sensibili alla pubblicità di altri prodotti. (Antonello Antonelli)

Molise

CAMPOBASSO

L'amaro in cucina

Il caso dell'olio extravergine d'oliva e non solo.

L'interessante convegno, organizzato dalla Delegazione al Circolo Sannitico di Campobasso, è stato introdotto e moderato dal CT del Molise Ernesto Di Pietro, Delegato di Campobasso. "L'amaro, tra i cinque gusti riconosciuti - ha affermato -, è sicura-

mente il più controverso: gli uomini, sin dalla nascita, tendono a evitarlo; oggi, però, i palati sono abituati a trovare soddisfazione anche in questo particolare sapore". A Leonardo Seghetti, docente di Chimica agraria all'Università di Teramo e Accademico di Pescara Aternum, il compito di tracciare



cole dell'amaro, gli organi di senso e le loro potenzialità salutistiche. Sebastiano Delfino, docente di Produzioni vegetali dell'Università del Molise, ha sottolineato l'importanza della gestione sostenibile dell'oliveto per una produzione di qualità. La seconda parte dell'incontro si è incentrata sulle strategie di produzione dell'olio ex-

travergine, con l'intervento di Federica Ortuso, produttrice locale, che ha dibattuto sull'amaro nell'olio e sulle cultivar più appetibili per i consumatori. Interessante il contributo dello chef Nino Nasillo del ristorante "Villa dei Conti" di Campobasso, che ha fornito una serie di abbinamenti al gusto amaro nella composizione di ricette. Alla fine del convegno, il Delegato e la Sindaca di Campobasso, Maria Luisa Forte, hanno consegnato i premi dell'Accademia ad alcune eccellenze molisane: il premio "Villani" all'"abatina" della Bottega delle carni di Marco Barca; il "Nuvoletti" a Carmela Di Soccio; l'"Alberini" alla Macelleria Sabino di Maurizio Palladino. (Ernesto Di Pietro)

Sicilia

CALTAGIRONE

La cudduredda, dolce simbolo del Natale

Tutte le fasi della preparazione tradizionale illustrate agli allievi dell'Alberghiero.

La cudduredda, dolce simbolo del Natale a Caltagirone, sempre meno viene preparata in casa, delegata a panifici e pasticcerie che inevitabilmente la rendono un prodotto standard. La Delegazione, su proposta della Vice Delegata Colomba Cicerata, in collaborazione con la Consultrice

Angela Renda, ha provato a sensibilizzare le nuove generazioni proponendo loro la conoscenza e la realizzazione della ricetta tradizionale della cudduredda. L'iniziativa è stata rivolta all'Istituto Alberghiero "Carlo Alberto Dalla Chiesa" che ha risposto con entusiasmo all'invito. Con la guida

Calabria

COSENZA

"La cucina di territorio tra sostenibilità e diversità bioculturali"

Un articolato evento sul tema, e consegna dei premi annuali.

La cucina di territorio rappresenta una delle più autentiche espressioni della nostra Calabria. È un patrimonio unico, capace di intrecciare saperi antichi, biodiversità agricola e creatività". È quanto ha affermato l'Assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo, in occasione dell'evento "La cucina di territorio tra sostenibilità e diversità bioculturali", organizzato dalla Delegazione presso l'Hotel Villa Fabiano di Rende. Sono intervenuti il Vice Prefetto della provincia di Cosenza Giuseppe Di Martino, l'Assessore Veronica Stellato del Comune di Rende e il Sindaco di Cosenza Franz Caruso, che hanno testimoniato attenzione e apprezzamento verso i temi proposti. "La cucina di territorio è un laboratorio di sostenibilità e inclusione - ha affermato nel suo intervento il Delegato Rosario Branda -, dove tradizione e innovazione dialogano per costruire un futuro più giusto e prospero per la Calabria". Testimoni privilegiati Roberto e Susy Ceraudo, che hanno raccontato i poco più di 50

anni dell'azienda di famiglia che, dalla Calabria, ha saputo elevarsi a modello di riferimento ben oltre i confini regionali e nazionali. Al fondatore Roberto, come riconoscimento della Delegazione, la riproduzione della statua di Bernardino Telesio. Ha concluso i lavori il Direttore Generale dell'ARSAC, Fulvia Caligiuri, secondo cui "la diversità bioculturale che caratterizza la Calabria è una ricchezza che va difesa e rilanciata. Non è solo memoria, ma anche motore di sviluppo".

Molto coinvolgente il momento della consegna dei premi 2025: l'"Alberini" è andato all'esercizio commerciale Fratelli Nocerino, un'eccellente realtà operante in città; il "Villani" a Rosa laquinta del Panificio Parmella per il prodotto "pitta 'mpigliata", uno dei dolci più conosciuti e apprezzati del territorio; il "Nuvoletti" al giornalista Gianfranco Manfredi. Allo chef Gregorio Antonio Buccolieri, del ristorante L'Oste d'Arberia, è stato consegnato il "Diploma di Buona Cucina". (Rosario Branda)



esperta e amorevole della signora Bartolina Sammartino, che sin

da bambina conosce l'arte della collorella, e con i puntuali inter-



venti tecnici di Angela Renda, una rappresentanza degli allievi dell'alberghiero ha così potuto apprendere tutte le fasi di preparazione della *cudduredda* tradizionale, mettendole in opera sino al risultato finale. A conclusione dell'incontro, sfornate e assaggiate le fragranti collorelle, nell'allegria atmosfera che il lavoro

di gruppo ha creato, il Delegato Maurizio Pedi ha consegnato ai ragazzi un attestato di partecipazione, documento che andrà ad arricchire il loro *curriculum*, ma soprattutto varrà a mantenere il ricordo di un piacevole momento di condivisione e di riconquistato dialogo tra le generazioni. (Colomba Cicirata)

PALERMO

Sicurezza, bontà e salubrità dei cibi

Un tema attuale trattato in modo approfondito da illustri relatori.

La Delegazione ha scelto il ristorante "Al Fresco" per discutere su "Sicurezza, bontà e salubrità dei cibi". Per questo appuntamento, sono stati chiamati a relazionare studiosi e professionisti che si occupano dei diversi aspetti dei temi proposti: quando un cibo può definirsi sicuro; cosa si intende per cibo salubre; perché lo definiamo buono? I tre concetti di sicurezza alimentare, salubrità degli ingredienti utilizzati, bontà nel senso di accettazione di una preparazione culinaria, sono complementari e convergono nella valutazione positiva o negativa dell'alimento in esame. Un cibo industriale può essere sicuro, ma non salubre, né buono, se confrontato con alimenti freschi o artigianali, ma questi stessi, per esempio i formaggi prodotti dai casari di montagna, possono non essere salubri se qualche batterio li ha contaminati. Oggi mangiamo meglio rispetto al passato? Forse sì e i relatori hanno espresso la loro convinzione. È giunto il momento di citarli: Santo Caracappa, Consulente scientifico dell'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia; Pietro Di Fiore, nutrizionista, specialista di Scienza dell'Ali-



mentazione e autore di numerose pubblicazioni; l'Accademico Dario Cartabellotta, Dirigente della Regione siciliana, che si occupa della tutela delle produzioni alimentari. Dopo aver seguito con interesse le relazioni, gli Accademici si sono trasferiti nell'amenissimo giardino del ristorante, che un gruppo di giovani ha trasformato in uno scrigno verde. "Al Fresco" è anche un progetto sociale che prende vita nell'ambito di un'altra iniziativa denominata "Cotti in fragranza" (per via degli ottimi biscotti che giornalmente sono prodotti), nata all'interno del carcere minorile Malaspina di Palermo per l'inclusione lavorativa di giovani con difficoltà giudiziarie e sociali. (Barbara Sveva Bazan)

ENNA

"Tradizione e innovazione: l'alchimia della cucina molecolare"

Il tema della serata ha messo a confronto storia gastronomica, scienza e pratiche contemporanee.



Si è svolta al ristorante "Garden" di Pergusa la riunione conviviale intitolata "Tradizione e innovazione: l'alchimia della cucina molecolare". L'incontro ha proposto un percorso sensoriale che ha messo a confronto storia gastronomica, scienza e pratiche contemporanee, valorizzando la cucina locale e la ricerca applicata alla tavola. A introdurre la serata è stata la Simposiarca Maria Rosa Platino, che ha ricordato come la cucina molecolare non sia una rottura dalla tradizione ma uno strumento per rinnovarla: "Innovare significa trasformare e reinterpretare con rispetto, un ponte tra manualità e scienza". La relazione ha illustrato i principi della gastronomia molecolare, spiegando come lo studio delle trasformazioni fisico-chimiche degli alimenti offra nuove possibilità espressive senza negare il valore delle radici culinarie. Il menu, ideato e realizzato dagli chef Angelo Di Dio, Seba-

stiano D'Urso e Angelo Laurino, ha accompagnato gli ospiti in un viaggio tra illusioni e rivelazioni gustative. L'evento è stato presentato come un viaggio dei sensi, un percorso in cui la cucina della tradizione incontra la cucina molecolare. Di ciò ha relazionato la Delegata Marina Tagliavere: "La cucina tradizionale è il nostro punto di riferimento: ci parla delle radici, dei sapori del territorio e delle emozioni che essi evocano. Tuttavia, la cucina non è un museo immobile: deve dialogare con nuove tecniche e nuove sensibilità. La cucina molecolare non vuole cancellare la memoria, ma offrire nuovi modi di espressione. Attraverso procedure sperimentali, possiamo riproporre gli stessi sapori in forme che sorprendono (consistenze diverse, profumi inaspettati, giochi di temperatura) e così riaccendere l'emozione che quei sapori sanno suscitare". (Manuel Bisceglie)

Europa

Germania

FRANCOFORTE

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Omaggio ad Andrea Camilleri tra parole, sapori e memoria.

La Delegazione ha deciso di declinare il tema della X edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, "La cucina italiana tra salute, cultura e innovazione", rendendo omaggio ad Andrea Camilleri nel centenario della nascita e al mondo narrativo

del suo indimenticabile Commissario Montalbano. Nei romanzi di Camilleri, la cucina non è semplice contorno: diventa racconto, identità, memoria. Le ricette siciliane, genuine, essenziali, nate dalla tradizione popolare, diventano indizi narrativi, capaci di svelare emozioni

e ricordi. A interpretare questo straordinario patrimonio gastronomico è stato lo chef Mario Furlanello di "Bornheimer Ratskeller", la cui proposta ha saputo coniugare rispetto della tradizione e sensibilità contemporanea, trasformando la "cucina di Montalbano" in un'esperienza gastronomica raffinata e profondamente identitaria. Immancabili gli "arancini del Commissario", serviti insieme al pane dell'infanzia, simbolo di una Sicilia che parla attraverso i gesti e gli odori. La serata è stata resa ancor più speciale da una piccola "mini-maratona letteraria": cinque Accademiche hanno dato voce alle pagine di Camilleri, che hanno accompagnato ogni portata, evocando atmosfere, luoghi e personaggi della saga. L'iniziativa ha assunto

anche un valore simbolico, coincidendo con la fase conclusiva della candidatura della cucina italiana a Patrimonio culturale immateriale UNESCO. Una serata speciale, dunque, che ha saputo unire cultura, sapori e narrazione, facendo anche da cornice al benvenuto ai nuovi Accademici. Un sentito ringraziamento va all'Istituto Italiano di Cultura di Colonia e al Fondo Camilleri per la preziosa collaborazione, che hanno reso possibile un evento capace di celebrare la Sicilia, la letteratura e la grande cucina italiana.
(Laura Melara-Dürbeck)



MONACO DI BAVIERA

Relazioni e gastronomia fra tradizione e innovazione

Evento per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.



La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si è aperta con un incontro e una cena conviviale, organizzati in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia e la Camera di Commercio Italo-tedesca. Il tema di questa decima edizione, "La cucina italiana tra salute, cultura e innovazione", ne ha costituito l'elemento comune. Tra gli imprenditori italiani che hanno illustrato le loro attività di

ricerca e di innovazione nel settore della gastronomia, il signor Giorgio Ballabeni ha ricevuto il premio "Massimo Alberini" per la produzione artigianale di gelati, che unisce qualità e tradizione nella selezione delle materie prime con l'innovazione nella lavorazione. L'ingegner Pier Paolo Ciriello ha presentato gli innovativi processi di preparazione e cottura introdotti dalla sua azienda, unici nel settore della gastronomia, che

permettono un rapido servizio al tavolo di piatti della tradizione regionale italiana. Il cuoco Marco De Cecco ha sviluppato il tema della serata pro-

ponendo una interpretazione moderna di sapori classici, accompagnata dalla riuscita combinazione dell'aroma dei tartufi in tutte le portate. (Carlo Pandolfi)

Malta

MALTA

Tre giorni di eventi per la X edizione della SCIM

Una conferenza, prove pratiche ai fornelli e una cena di gala in condivisione di valori da parte delle istituzioni, coinvolte nel programma.

La X edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si è svolta a Malta dal 17 al 23 novembre in tre principali eventi, cui la Delegazione ha partecipato in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia, l'Istituto Italiano di Cultura e ITA, Desk Office ICE, Malta. A inaugurare la Settimana una conferenza, presso l'IIC, a cura di Gioacchino Giovanni Iapichino, Delegato di Parma, dal titolo "La Civiltà della dispensa",

dove storia, tecnica e valori, come sostenibilità e consapevolezza, si sono fusi in un'unica narrazione. Il tema della conferenza, la conservazione del cibo fra passato e futuro, ha preso concretamente forma nella degustazione, studiata per l'occasione dallo chef Claudio Schiavone, dove ogni preparazione è risultata un'amalgama di saperi e sapori, antichi e moderni. Protagoniste della seconda giornata



libro a fumetti dell'Accademia, insieme a quello dell'Artusi. Un evento reso galvanizzante dallo spettacolare *show*

le prove pratiche "ai fornelli". Presso l'*Institute of Tourism Studies*, che offre un *Bachelor in Culinary Arts*, si è svolta una *Master Class*, guidata dallo chef Luca Malacrida di "Casa Artusi", con il coinvolgimento di trenta giovani aspiranti chef, che si è conclusa con una sfida "all'ultimo risotto". Una giuria, composta da tre chef e due rappresentanti dell'Accademia, ne ha poi decretato il vincitore. Il terzo evento, una serata di gala svoltasi all'Hotel Hilton, ha avuto come fulcro la premiazione del vincitore, Andrea Cremona, cui sono stati consegnati un diploma e il

cooking realizzato da chef Malacrida, assistito da Manuel Carbone e Pietro Gargano, rispettivamente chef all'Hilton e a Villa Bologna. Invitati all'evento, oltre alle rappresentanze istituzionali, una settantina di ospiti, con esponenti del settore enogastronomico maltese e italiano e ristoratori italiani che operano sul territorio.

Comunione d'intenti, cooperazione e condivisione di valori da parte delle istituzioni coinvolte nel programma hanno garantito il successo della "Settimana".

(Massimiliana Tomaselli)

Regno Unito

LONDRA

Festa per i quarant'anni della Delegazione

Successo per il convegno sui falsi miti dell'alimentazione.



Nel Mondo

Stati Uniti d'America

BOSTON

"Una passeggiata tra New England e centro Italia"

Evento in un locale di grande successo della comunità italiana nel New England.

La Delegazione è tornata con piacere a visitare il locale "Gran Gusto" a Cambridge (Massachusetts) per festeggiare i 19 anni di attività di questo ritrovo di grande successo della comunità italiana nel New England. Lo chef Giuseppe Castellano ha preparato un menu autunnale dal tema "Una passeggiata tra New England e centro Italia". Il servizio impeccabile e cordiale ha previsto, tra gli altri: fettucine ai porcini con capesante, guanciaie croccante



e castagne; risotto alla zucca con crema di taleggio e tartufo nero e brasato di cinghiale con polenta bramata. Ogni piatto ha rispecchiato la filosofia ispirata a "prodotto, tecnica e ricetta" che è sempre stato il motto dello

chef Castellano. Diversi ospiti si sono potuti così avvicinare alla missione dell'Accademia e alcuni di loro diventeranno presto nuovi membri. Il successo dell'evento è stato assicurato dall'ineccepibile lavoro del Simposiarca Francesco Gambino. (Enrico Vietri)

In occasione del quarantennale della Delegazione e della X edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, si è tenuto, negli eleganti saloni dell'Ambasciata d'Italia a Londra, un convegno dedicato al tema "I falsi miti della catena alimentare e della nutrizione". L'evento, organizzato in collaborazione con l'Ufficio delle Politiche Agricole dell'Ambasciata - guidato da Gabriella Manfredi - e con ITA/ICE, diretto da Giovanni Sacchi, Accademico onorario, ha visto la partecipazione di circa 150 ospiti. Ad aprire i lavori è stato l'Ambasciatore d'Italia, S.E. Inigo Lambertini, anch'egli Accademico onorario, che ha elogiato il ruolo dell'Accademia in Italia e all'estero. Dopo l'intervento di Gabriella Manfredi e di Giovanni Sacchi, la parola è passata ai relatori: la dietologa Helen Bond; Luca Piretta, gastroenterologo e docente al Campus Biomedico; Pietro Sciarra, *technology director* di De Cecco; lo chef Jacob Kennedy, proprietario del ristorante "Bocca di Lupo", auto-

re di libri e programmi televisivi. Sotto la guida attenta della moderatrice Roberta Re, del Cambridge Food Institute, i relatori hanno affrontato alcuni dei temi più attuali legati alla nutrizione: dalle proprietà degli alimenti allo stile di vita, dalle *fake news* sulla carne rossa all'uso corretto della pasta. Nell'intervento di chiusura, il Delegato ha sottolineato l'importanza dell'educazione alimentare dei giovani, ricordando l'impegno dell'Accademia in tale ambito. Ha inoltre messo in luce alcune iniziative in corso, ribadendo come la scuola rappresenti un luogo centrale per la formazione di corrette abitudini alimentari. Ha poi richiamato l'attenzione sul valore culturale della cucina italiana, che non è soltanto un insieme di prodotti, ma soprattutto uno stile di vita fatto di tradizioni condivise. La serata si è conclusa con un ricevimento nei saloni dell'Ambasciata, per celebrare il successo dell'iniziativa e i quarant'anni della Delegazione. (Maurizio Fazzari)

Cibo e musica

Nell'ambito di un evento dell'Opera Festival, interessante relazione sulle opere italiane nelle quali si parla di cibo.

La Delegazione ha collaborato con l'associazione Opera Festival of Chicago, diretta dal Maestro Emanuele Andrizzi, che ha come missione quella di presentare opere italiane meno conosciute al pubblico degli Stati Uniti, dando inoltre, a cantanti e musicisti giovani, grandi opportunità di crescita e apprendimento. La Vice Delegata Clara Orban ha partecipato a un evento dell'O-

pera Festival, presentando i brani interpretati dai giovani cantanti lirici; le arie erano tratte da opere italiane nelle quali si parla di vino o cibo.

La Vice Delegata ha relazionato su questi temi, dal sorbetto nel *Barbiere di Siviglia* e *Cenerentola*, ai vini menzionati in *Cavalleria Rusticana* e *La Traviata*, oltre ad altri brani sul "menu" musicale della serata.



La settimana precedente, Clara Orban aveva partecipato alla presentazione della stagione dell'Opera Festival of Chicago, tenutasi presso l'Istituto Italiano di Cultura,

ricordando la missione dell'Accademia e dando informazioni sull'evento *Vino ed Opera* che si è tenuto nei giorni successivi. (Michele Gambera)

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.



Lombardia

MILANO DUOMO

A tavola, per l'ecumenica, un dialogo tra territori

Le cucine di Lombardia e Piemonte nel segno della tradizione.

Nel cuore di Milano, tra le mura ricche di storia della Cantina Piemontese, fondata nel 1908, la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica. Il tema proposto quest'anno ha invitato a riflettere sulla cucina delle origini, quella che unisce le famiglie attorno alla tavola e custodisce la memoria dei gesti quotidiani. In questo spirito, la serata ha voluto intrecciare le tradizioni del Piemonte e della Lombardia, creando un dialogo tra territori che, pur diversi, condividono un profondo rispetto per la materia prima e per la lentezza del cucinare. La cornice della Cantina Piemontese, istituzione milanese dalla lunga storia, ha offerto il luogo ideale per questo incontro simbolico fra culture gastronomiche confinanti. Particolarmente apprezzato l'in-



tervento dell'allevatore e imprenditore Roberto Faravelli, che ha raccontato con passione il legame tra allevamento, territorio e qualità delle carni, sottolineando come la conoscenza diretta della filiera rappresenti oggi un valore culturale oltre che gastronomico. La serata si è conclusa in un clima di convivialità, confermando la vocazione ecumenica dell'Accademia: unire le diversità regionali nel segno della tradizione, della condivisione e del gusto. (Chiara Riveruzzi)

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Menu ecumenico all'Alberghiero

Gli allievi hanno molto ben interpretato il tema dell'anno.

La Delegazione si è riunita, per la cena ecumenica, presso l'Istituto Alberghiero "Mario Rigoni Stern" dell'Altopiano dei Sette Comuni che, dal 1984, prepara giovani nel campo della ristorazione e dei servizi a essa collegati. Offre, inoltre, percorsi

quinquennali di manutenzione e assistenza tecnica, servizi per enogastronomia e ospitalità. La cena è stata preparata dalla classe 3ª F, insieme al professor Meneghini; la sala è stata ben allestita dalle classi 3ª, 4ª e 5ª S, coordinate dalla professoressa Vazzoler, i cui alun-

Veneto

ALTO VICENTINO

Arrosti, bolliti e umidi sulle tavole vicentine

Storia, significati e curiosità sulle preparazioni gustate nell'ecumenica.



La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso la Foresteria di Casa Zonin 1821, a Gambellara. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulla cucina dedicata al tema dell'anno suddiviso in tre parti: sulla carne arrosto, bollita e in umido. Storia, significati e curiosità con, in copertina, il dipinto del Veronese intitolato "Le nozze di Cana". Prima di dare inizio alla cena, il Delegato ha introdotto la serata, parlando, fra l'altro, dell'importanza nel Veneto e nel Vicentino dei piatti a base di carne arrosto, bollita e in umido. Il Consultore Roberto Garzaro ha descritto i piatti, lasciando poi la parola al sommelier di Casa Zonin per l'illustrazione dei vini abbinati. Dopo i *finger food*, a base di carne, dell'aperitivo, si inizia con un

primo, povero e suggestivo e, per così dire, nostalgico: una classica zuppa di trippe alla veneta, abbinata al Tamanis Doc Aquileia 2022 (Ca' Bolani). Il secondo era costituito da una guancetta di vitello brasata ai funghi porcini, con verdure di stagione, in abbinamento a un Ameri Governo all'uso della Toscana, Igt 2017 (Cantina San Cristoforo). Per finire, un tortino alle nocciole con interno morbido, salsa alle amarene e *parfait* alla vaniglia, servito con un Recioto di Gambellara Riserva speciale (Casa Giuseppe Zonin). A fine serata, il cuoco Diego e il personale di sala sono stati applauditi dagli Accademici per la buona riuscita dell'evento, ricevendo dal Delegato, fra l'altro, il menu e il libretto da lui redatto sul tema dell'anno in ricordo della riunione conviviale. (Renzo Rizzi)

ni hanno anche svolto il servizio. Dopo l'aperitivo di benvenuto, con polenta e cotechino con rafano, cubo di manzo con salsa verde, pollo, bruschettina e *pearà*, una lode speciale al *consommé* con intingolo dell'antipasto: un piatto raro da trovare anche nell'alta gastronomia e davvero delizioso.

A seguire le polpettine di lingua con olive, risultate piacevoli per professionalità e tecnica nella preparazione. Molto apprezzate anche le altre pietanze: tagliolini con petto d'anatra croccante al profumo di arancia, per primo, e arrosto di faraona nel suo fondo, farcito con vitello, per secondo.

I piatti della festa

Un menu ecumenico speciale.



La cena ecumenica è occasione per sviluppare, attraverso la convivialità, i valori della cucina italiana con la sua genuinità e originalità attraverso un menu rappresentativo delle cosiddette "Tre T" che la qualificano: Tradizione, Territorio e Tecniche originali. Il tema di quest'anno permette di fare una carrellata di pietanze che in realtà, nella valle, erano servite assai raramente, e solamente in occasioni di festa, poiché il consumo di carne era limitato a causa della sua relativa scarsità. Tuttavia, questa cena è, per gli Accademici, l'occasione più importante dell'anno, quindi merita i piatti più ricchi, quelli che comparivano sulla tavola per celebrare occasioni specia-

li. Per questo motivo, la famiglia Gregori del ristorante "Al Capriolo" di Vodo di Cadore ha accolto la Delegazione creando un menu che potesse conciliare le esigenze del tema con la realtà della cucina del territorio. Molti e vari i piatti in tavola, realizzati anche sovrapponendo i metodi di cottura nel totale rispetto delle carni scelte. Il cuoco Francesco Paonessa si è come sempre distinto per bravura e attenzione ai particolari. I Simposiarchi Diego Belli e Alfonso Sidro hanno potuto quindi costruire un menu speciale, presentato dalla relatrice Marina Gregori e dal figlio Massimiliano, proprietari del ristorante, che quest'anno compie 75 anni di attività.

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Novara, **Natalia Bobba**, è stata insignita del titolo di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana.*

*L'Accademico di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato insignito della qualifica di Affiliated Professor dalla University of the Faroe Islands con sede a Tórshavn in Danimarca. È stato altresì cooptato nel Board della Faroese Law Review e nel Supervisory Team del PhD in diritto.*

*L'Accademico di Pisa, **Saverio Sani**, è stato insignito del riconoscimento rotariano Paul Harris Fellow per il suo impegno, come segretario, nell'organizzazione del "Premio Internazionale Galileo Galilei dei Rotary Club Italiani".*

*L'Accademico della Lunigiana, **Roberto Valettini**, è stato eletto Presidente della Provincia di Massa Carrara.*

Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

L'Emilia e il piacere di gustare la carne

Nel corso del convivio ecumenico, assegnato il premio "Alberini".

Il ristorante "Valfiore" di San Lazzaro di Savena ha ospitato la cena ecumenica in un'elegante sala riservata, aperta sul parco che circonda la struttura. Il tema dell'anno è stato sviluppato dalla relazione della Simposiarca Rosanna Scipioni, Vice Delegata e DCST Emilia, che ha toccato vari aspetti della cultura delle carni nei tempi, dalla Mesopotamia di 3800 anni fa, alla "virilità alimentare" di Carlo Magno, al significato sociale delle carni utilizzate in Emilia tra la fine del Medioevo e i primi secoli dell'età moderna, al valore dell'arrosto nella cucina del 1700 e del 1900. Per il menu, realizzato dal ristorante con molta cura, la Simposiarca ha scelto piatti rappresentativi di diversi contesti territoriali dell'Emilia, in particolare la ricetta originale dell'arrosto morto di Borgotaro, scrupolosamente seguita dalla chef.



polosamente seguita dalla chef. Il Delegato Mauro Taddia ha consegnato il premio "Alberini" a Ubaldo Salomoni, titolare dell'attività "Ca' di Sopra" di Monghidoro, alla presenza del Sindaco Barbara Panzacchi. Il premio è stato assegnato per la lavorazione artigianale di cereali e frutti antichi del territorio appenninico tosco-emiliano, in produzione biologica certificata e con trasformazione in prodotti tipici della tradizione locale. Il Delegato ha inoltre accolto un nuovo Accademico, Claudio Ghermandi, e ha consegnato al ristorante, già insignito del Diploma di Buona Cucina, la vetrofania. (Rosanna Scipioni)

MODENA

Un sontuoso carrello dei bolliti

Un classico dei ristoranti modenesi per onorare il tema dell'anno.

Splendida cena ecumenica presso uno dei ristoranti modenesi, la "Trattoria Bianca", che da sempre ha pronti, in stagione, i carrelli pieni dei classici bolliti modenesi. Dopo un'entrée di tortellini in brodo di cappone, serviti al solo scopo di

"aprire lo stomaco al pasto", gli Accademici si sono potuti sbizzarrire sulla scelta dei bolliti: manzo, lingua, testina, zampone, cotechino, cappello del prete, serviti con i classici contorni, purè di patate e spinaci. Augusto Ascari, Accademico com-



ponente del CST Emilia, ha parlato della pubblicazione sul tema dell'anno, prima che Marco Righi distribuisse agli Accademici una copia del volume.

Giuseppe Tartarini, proprietario e anima della trattoria, non ha mai smesso di servire nel suo locale un piatto che si addice al tema della serata: l'arista di maiale arrosto con patate al forno. Sotto richiesta del Simposiarca Mario Baraldi non si è tirato indietro al riguardo,



servendo il piatto "espresso" agli Accademici che ne hanno goduto. Una cena ecumenica da ricordare. (Marco Righi)

Toscana

LUNIGIANA

Cena ecumenica "didattica"

Come da consuetudine, si è svolta all'Istituto Alberghiero "Pacinotti-Belmesseri".



Da anni la cena ecumenica richiama la Delegazione all'I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone. Gremita l'accogliente sala del ristorante didattico, apparecchiata a festa; forte l'interesse dei numerosi Accademici e ospiti di assaggiare il menu composto principalmente dai piatti vincenti del "10° Premio Accademia Italiana della Cucina - Delegazione della Lunigiana 2025", preparati dagli allievi partecipanti al concorso sul tema dell'anno: "L'ultima parola al palato". Raffinato antipasto di lingua di manzo, salsa verde, mousse di ricotta e *crumble* di pane (primo premio); "ravioli al brasato" (secondo premio); "agnello in crosta di erbe, crema e spinaci saltati", "pere e blu, tentazione croccante", fantasioso dolce di pasta fritta, ripiena di pere arrosto e gelato al gorgonzola (terzo premio). Le portate, ben eseguite e presentate, abilmente

illustrate dai loro "autori", guidati dal professor Mitola, hanno conquistato i palati dei commensali; impeccabile il servizio degli allievi di sala sotto la regia del professor Barontini. Il Delegato, in considerazione dei dieci anni di collaborazione tra l'Accademia e la scuola, si è complimentato per il costante aumento della capacità professionale degli allievi, grande merito dei docenti. La Vice Presidente, professoressa Vettori, in rappresentanza della Dirigente scolastica, professoressa Baracchini, ha ringraziato l'Accademia per il continuo impegno a favore dell'Alberghiero, che consente agli allievi di mettere in pratica le loro competenze e di acquisire esperienza. A fine serata, vivi ringraziamenti a docenti e allievi, schierati in sala, e un lungo plauso finale per la bravura e dedizione dimostrati. (Ragna Engelbergs)

PARMA

Al "Leon d'Oro" per l'evento ecumenico

Una scelta obbligata per arrosti e bolliti.

Itemi proposti ogni anno dall'Accademia possono creare difficoltà nel reperimento di strutture che si prestino allo svolgimento della cena ecumenica ricorrendo alle piazze selezionate. Se, tuttavia, l'argomento presenta caratteristiche pertinenti per specifici ristoratori si può dire che il locale viene individuato subito. La scelta, per l'ecumenica di quest'anno, del ristorante "Leon d'Oro", locale tradizionale attivo dal 1917, attualmente gestito dalla terza generazione della famiglia Ghinelli, era pertanto quasi obbligata. Per tradizione, infatti, presenta carrelli

degli arrosti ben assortiti, ma specialmente dei bolliti. Manzo, testina, coppa, lingua, prosciutto, piedino di maiale, costina, gallina o cappone ripieni, tradizionalmente associati al purè di patate, alla salsa verde a base di prezzemolo, a quella rossa, leggermente piccante a base di pomodoro, alla salsa di verdure e alla mostarda a base di frutta candita e senape. L'introduzione non poteva che consistere in una scodella di anolini in brodo e, al termine, un'altra tradizione della casa, il carrello dei dolci.

(Gioacchino Giovanni Iapichino)

Abruzzo

L'AQUILA

Le ricette di una volta

Interpretate ottimamente dagli allievi dell'Istituto Alberghiero, che hanno eseguito quelle in uso nelle loro famiglie.



Continua a rivelarsi indovinata la decisione della Delegazione che, anche quest'anno, ha voluto coinvolgere

studenti e docenti del locale Istituto Alberghiero nell'organizzazione della riunione conviviale ecumenica. La soddisfazione

per l'esito positivo della serata, che si è svolta nel salone dello stesso istituto, è stata maggiore rispetto alle precedenti occasioni, perché gli studenti chiamati a operare sono tutti giovanissimi, frequentando la terza classe, sia di cucina sia di sala, con l'inizio degli studi che comportano la fase operativa. Assistiti e guidati dal docente di cucina Valentino Ciccarelli e dal docente di sala Massimiliano Guarnieri, ragazze e ragazzi hanno avuto la possibilità di dimostrare le loro capacità. La Consulta aquilana ha voluto testimoniare la sua particolare vicinanza a questa importante struttura scolastica cittadina, che richiama studenti provenienti da tutta la Provincia dell'Aquila. Gli allievi sono stati coinvolti nella raccolta di ricette di una volta, in

uso nelle loro famiglie e nelle loro zone di provenienza, in modo da concordare il menu sul tema dell'anno. Un tema non facile per il circondario aquilano, che non vanta una ricca tradizione di bolliti. Nonostante ciò, coadiuvati dal rappresentante aquilano nel CST, Ermenegildo Bottiglione, e dal Simposiarca Enrico Storelli, sono riusciti a preparare portate particolarmente apprezzate da Accademici e ospiti (molto graditi anche gli intingoli preparati per i bolliti).

Il Delegato Demetrio Moretti ha rivolto un elogio alla Dirigente dell'Istituto professoressa Elisabetta Di Stefano, che, appoggiando tali iniziative, consente agli studenti di avere un rapporto con il mondo esterno. (Demetrio Moretti)

Campania

BENEVENTO

Tenero e saporito cappello del prete

Protagonista della serata, stufato nel pregiato Aglianico del Sannio.



Il ristorante "Ama Experience" di Benevento ha ospitato l'annuale cena ecumenica della Delegazione. La Delegata Danila Carlucci, all'inizio del convivio, ha presentato il volume accademico sul tema dell'anno che, in seguito, è stato distribuito agli Accademici. A incorniciare l'evento, l'intervento di Luciano Lombardi, già

giornalista Rai, noto quirinalista, Commendatore al Merito della Repubblica, che ha svolto una relazione che ripercorreva esperienze personali al fianco di illustri personaggi da lui intervistati, come Oliver Sacks e Ancel Keys. Memorie, certo, ma più attuali che mai. "Siete i custodi del buon mangiare e del mangiar sano", ha afferma-

TERAMO

Una serata ricca di eventi

Celebrando l'ecumenica a tavola, con sapori antichi e genuini.



La Delegazione ha celebrato l'ecumenica presso il ristorante "Ermanno e Milva" nel comune di Campli, uno dei borghi più belli d'Italia. Noto è stata la partecipazione di Accademici e graditissimi ospiti. Il Delegato Claudio D'Archivio ha ricordato come questo rito conviviale, oltre a rafforzare il senso di appartenenza, metta in evidenza l'universalità della cultura gastronomica e la condivisione d'intenti tra gli Accademici ovunque essi si trovino. Ha moderato la serata, ricca di eventi culturali, l'Accademico Sandro Galantini. Il professor Roberto Ricci, Vicepresidente dell'Associazione "Memorie e progetto" di Campli, con estrema maestria e rigore scientifico, ha parlato della storia millenaria della cittadina. In perfetta armonia con il menu della serata, Ricci ha poi relazionato sulla "Sagra della

Porchetta Italica" a Campli: una memoria nella storia. Ermanno e Milva hanno interpretato mirabilmente le tradizioni gastronomiche, i sapori antichi e genuini, grazie ai piatti simbolo del territorio e della tradizione gastronomica abruzzese. Nel corso della serata, è stato consegnato il premio "Nuvoletti" alla professoressa Alessandra Gasparoni per il significativo contributo dato a conoscenza e valorizzazione dei principi dell'Accademia e della buona tavola tradizionale. Una pergamena per i trentacinque anni di appartenenza all'Accademia è stata conferita all'Accademico Gabriele di Teodoro. È seguita la cerimonia di ingresso di due nuovi Accademici: Paolo Brizzi e Roberto Sposetti. L'Accademica Paola Natali ha, infine, illustrato brevemente il volume dell'anno. (Loretana Ciprietti)

to Lombardi, ricordando il contributo dei due scienziati. Il menu, concordato tra lo chef Nazzeno Parisio e la Simposiarca, ha tenuto fede al tema dell'anno, proponendo un secondo piatto che rispettava, allo stesso tempo, l'identità di questo territorio: un cappello del prete, cotto a bassa temperatu-

ra, e stufato nel pregiato Aglianico del Sannio. Un taglio di carne umile, nobilitato, ammorbidito e insaporito dal vino delle colline circostanti. Al termine della serata, è giunto il plauso degli Accademici al menu, e la Delegata ha consegnato il guidoncino e la vetrofania 2025 dell'Accademia. (Danila Carlucci)



Puglia

CASTEL DEL MONTE

Arrosti, umidi e bolliti nella tradizione locale

Preziosa relazione sul tema, gustando le pietanze del ristorante "Mamà" di Andria.

La Delegazione si è riunita per la cena ecumenica presso il ristorante "Mamà" di Andria, locale molto elegante e di alto livello per accoglienza e qualità gastronomica. Alla presenza della quasi totalità degli Accademici, la Delegata Mariagrazia Jannuzzi Serina ha aperto la riunione conviviale con il tema annuale e ha introdotto la relazione della giornalista enogastronomica Stefania Leo, che ha illustrato brillantemente le tradizioni locali sugli arrostiti, gli umidi e i bolliti. La serata si è svolta in un clima di serena convivialità e amicizia. I piatti dello chef sono stati molto apprezzati dagli Accademici, in particolare la guancia di vitello cotta a bassa



temperatura. La cena si è conclusa con le congratulazioni allo chef e la consegna del guidoncino dell'Accademia e della vetrofania. (Riccardo Giovanni Merra)

Sicilia

CATANIA

I sorprendenti piatti di Seby Sorbello

Lo chef ha interpretato al meglio il tema dell'anno.



Per la cena ecumenica, la Delegazione si è ritrovata a Zafferana, ospite di Seby Sorbello nella sua bella struttura "Sikelia Etna House". Marina Fichera, Simposiarca della serata, ha illustrato le specialità catanesi relative al tema dell'anno - l'"*arrusti e mangia*", il falsomagro e la "*carne cunzata*", evidenziando, dopo averne descritto gli ingredienti e la tecnica gastronomica, come ognuno di questi piatti abbia una storia unica che merita di essere condivisa e tramandata. La relatrice ha insistito sul senso profondo del cibo paragonando-

lo a una forma di linguaggio mai statico, che si evolve, si adatta ai tempi senza mai recidere il filo conduttore che lo lega alla sua origine. Concludendo, ha ribadito che il cibo è un potente simbolo identitario e culturale della memoria e della tradizione: riflette l'appartenenza al territorio, è un eccellente mezzo di coesione sociale che attraversa il tempo e si proietta nel futuro.

Il menu, preparato dal fantastico Seby Sorbello, come sempre ha sorpreso con i suoi piatti particolari, ispirati al tema della serata. La cena è iniziata con lo *show*

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, stoc-**



cafisso 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.

cooking: un sorprendente spettacolo di cucina durante il quale sono stati preparati dal vivo molti sfizi dell'antipasto. Anche le preparazioni al tavolo sono state eccellenti, ideate nel rispetto della tradizione e declinate con il magnifico tocco innovativo e creativo di Sorbello. Ottimi i vini

abbinati. Superbo il servizio a tavola, veloce e professionale. Una cena ecumenica all'insegna del cibo, come custode di usi, costumi e consuetudini, capaci di toccare corde profonde e con l'invito a riscoprirlo come importante tramite che unisce le persone e trasmette valori. (Marina Fichera)

Repubblica di San Marino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Un evento di unione e riflessione

Arrosti, bolliti e carni in umido rispecchiano il ritmo lento della cucina domestica.

Nella magnifica cornice della Porta della Fratta, all'interno dell'antica cinta muraria della Città di San Marino, nelle eleganti sale dell'Hotel Ristorante "Cesare", si è svolta la riunione conviviale ecumenica della Delegazione. Dopo il saluto iniziale, il Delegato Stefano Valentino Piva ha presentato l'ecumenica come un evento di unione e riflessione: non una semplice cena, ma un appuntamento rappresentativo di momenti di confronto e convivialità.

Il tema dell'anno ci riporta alle nostre radici, all'allevamento, alla trasformazione dei prodotti e alla cultura gastronomica che nasce dalla terra, sottolineando l'importanza delle carni, primigenia forma di nutrimento umano. Arrosti, bolliti e carni in umido rappresentano le più alte forme di convivialità e di

memoria familiare, pietanze in cui si rispecchiano il ritmo lento della cucina domestica e la sapienza delle mani che hanno imparato a valorizzare ogni parte dell'anima, senza spreco, con ingegno e rispetto. Dopo il caloroso intervento del Delegato, il Simposiarca Cesare Tabarrini ha introdotto, insieme allo chef Graziano Canarezza, il menu, frutto di attenta ricerca e rispetto per la tradizione locale, utilizzando materie prime selezionate sul territorio, in sintonia con le stagioni: piatti creati dall'incontro della tradizione con la ricerca e l'innovazione delle arti culinarie. L'eccellente servizio di sala ha completato la cena. La serata è stata ulteriormente impreziosita dalla cerimonia di conferimento delle insegne al nuovo Accademico Rodolfo Torelli.

(Antonio Stolfi)



Europa

Germania

FRANCOFORTE

Equilibrio fra tradizione e creatività

Cena ecumenica costruita con precisione, tra ingredienti e narrazioni.



L'incontro accademico più significativo dell'anno, dedicato a un argomento vasto e profondamente radicato nella cultura gastronomica italiana, capace di declinarsi in innumerevoli varianti territoriali, si è svolto al ristorante "Ambiente Italiano - Alte Oberförsterei" di Kelsterbach. L'elegante locale, che si affaccia sul fiume Meno, è situato nei pressi di Francoforte: un ambiente raffinato e curato nei dettagli, dove ogni elemento è pensato per valorizzare l'esperienza del commensale. L'accoglienza del patron Riccardo Re, dello chef Pedro Fernandes e della loro affiatata brigata è stata impeccabile: un equilibrio perfetto fra tradizione e creatività, con un'attenzione particolare anche per gli Accademici che non consumano carne, ai quali

è stata proposta una gustosa alternativa vegetariana. Il percorso gastronomico si è aperto con un classico intramontabile, il vitello tonnato, ed è proseguito con altri piatti che hanno declinato il tema dell'anno sia con contrasti armoniosi, sia con sapori morbidi e avvolgenti. Il tutto accompagnato da una selezione di vini scelta con cura. Una cena costruita con precisione, dagli ingredienti alle narrazioni dedicate ai prodotti, uno *storytelling* che ha preso forma nei piatti esaltandone identità e provenienza. Il risultato è stato un incontro gastronomico che celebra l'italianità in tutte le sue sfumature, capace di trasportare i partecipanti in un viaggio fra tradizione e innovazione, in un'atmosfera conviviale ed elegante lungo le rive del Meno. (Laura Melara-Dürbeck)



PIEMONTE

ALBA LANGHE
24 ottobre 2025

Ristorante "Locanda d'Alba" di Rosanna e Nadia Crua, in cucina Massimo Burdese. ●Via G. Marconi 11, Diano d'Alba (Cuneo); ☎0173/468011; locandabatista@gmail.com, locandabatista.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carne cruda, vitello tonnato, insalata russa; tajarin burro e tartufo; gnocchi al castelmagno; maialino al forno; bunet.

I vini in tavola: Chardonnay 2023; Nebbiolo; 2022 Barbera d'Alba 2021 (tutti Edoardo Sobrono).

Commenti: Simpatica riunione conviviale dedicata alla presentazione della pubblicazione "Alta Langa", una guida dedicata alle eccellenze turistiche e gastronomiche del territorio. "Batista" è una locanda sita in Diano d'Alba, bellissimo paese delle Langhe, un locale dove la tradizione in cucina si lega alla grande qualità delle materie prime.

ALBA LANGHE
14 novembre 2025

Ristorante "Cascina Italia Azienda Agrituristica" di Giacomo Mosso, anche in cucina. ●Via Pautasso 75, Ceresole d'Alba (Cuneo); ☎0172/575014, cell. 335/5851186; info@cascina-italia.it, cascina-italia.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai (necessaria prenotazione). ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crema di peperoni e anguilla affumicata, tincine e anguille in carpione; risotto con zucchine, zafferano e tinca affumicata; tincine fritte, angui-

le fritte, rane fritte; pesche sciropate.

I vini in tavola: Arneis 2023; Nebbiolo 2022 (entrambi Angelo Negro); Biret.

Commenti: Interessante riunione conviviale dedicata alla tinca degli stagni di Ceresole e alla presentazione del progetto relativo al suo ripopolamento nelle risaie del Vercellese. Simposiarca Giacomo Mosso. Buona cena e buoni vini.

ALESSANDRIA
9 novembre 2025

Ristorante "Duomo" di Ristorante Duomo di Alberto Remotti & c. snc, in cucina Alberto e Roberto Remotti. ●Via Parma 28, Alessandria; ☎0131/52631, cell. 333/9997965; ristorante.duomo@yahoo.it, www.ristorante-duomo.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a gennaio e 20 giorni a settembre; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,25.

Le vivande servite: insalata di coniglio e tartrà piemontese, tortino caldo ripieno di carciofi, fonduta di Bra stagionata e perlage di tartufo nero; ravioli del plin ripieni di capriolo, crema di zucca e polvere di caffè; reale di maiale cotto lentamente arrostito, salsa teriyaki, zucca arrostita e mandorle; panna cotta alla vaniglia, salsa di kaki, purè di castagne, disco di cioccolato.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2024 (Liven); Nebbiolo Langhe 2022 (Massolino); Moscato d'Asti Moncucco 2024 (Fontanafredda).

Commenti: La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale mensile al ristorante "Duomo". Il menu, fra tradizione e creatività, ha proposto plin di capriolo con pasta sottile e ripieno intenso, la tartrà monferrina reinterpretata in chiave leggera, e la zucca, protagonista autunnale di diverse portate. Un incontro di cultura gastronomica e convivialità, per celebrare la cucina del territorio e riflettere sull'equilibrio tra autenticità e innovazione.

BIELLA
11 novembre 2025

Ristorante "Osteria 1992" di Andrea Benazzi, Federico Garzone, Mattia Messetti, in cucina Andrea Benazzi. ●Viale Matteotti 8,

Biella; ☎015/8131392; 1992osteria@gmail.com; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: uovo poché, fonduta di maccagno, crumble salato, polvere di funghi; risotto alla zucca e coscette di quaglia alla liquerizia; guancia di maialino brasata, crema di sedano rapa, riduzione di Lagrein; tiramisù.

I vini in tavola: Trento Doc Maximum Blanc de Blancs (Ferrari); Alto Adige Lareith Lagrein Riserva Doc (Cantina Kaltern).

Commenti: Tre giovani amici, classe 1992, hanno rilevato la gestione di questo ristorante, in pieno centro città, che ha cambiato volto: la sala è più luminosa, piacevole e accogliente grazie anche a un servizio attento ed elegante. La Delegazione si è ritrovata per un convivio dedicato a uno dei temi della cena ecumenica: i brasati. A questo proposito lo chef ha presentato coscette di quaglie su un risotto alla zucca, equilibrato e gustoso, e una guancia di maialino morbidissima. Anche il tiramisù, in una presentazione nuova, è stato degno di lode. Apprezzati i vini. Bella serata terminata con i complimenti ai tre nuovi gestori, pronosticando loro un futuro degno di nota nella ristorazione biellese.

CUNEO-SALUZZO
15 novembre 2025

Ristorante "Bistrot Fumé" di Matteo Fumero, anche in cucina. ●Piazza Martiri 14, Venasca (Cuneo); ☎cell. 346/2291242; matteo_fumero@libero.it; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: trota marinata con salsa rouille, consommé di capocollo caramellato e polvere di porcino, tonnetto in oliocottura, zucca e castagne, spuma di patate Toumin dal Mel e aioli, sarde in panko alla piemontese; tortelli di genovese di cinghiale e salsa armorica; coniglio con salsa al foie gras e peperoni caramellati; panettone di produzione propria (albicocche, Quagliano, cioccolato bianco) e zabaione.

I vini in tavola: Lunatica spumante brut (Dogliotti); Langhe Nebbiolo Garbin (Marco Pezzuto).

Commenti: Esperienza in Valle Varaita, in un locale composto da un ampio salone con i muri a volta in mattoni, accogliente e curato in ogni aspetto. Matteo Fumero, giovane cuoco di provata esperienza, ha entusiasmato gli Accademici con una cucina innovativa ma sempre legata alle origini e alla tradizione. Sia la trota marinata che il tonnetto in oliocottura hanno espresso profumi e sapori intensi, così come le sarde in panko hanno accolto il consenso dei palati più critici. Finale con panettone prodotto in casa, profumato di albicocche, ammorbidente dal sapore di Quagliano, impreziosito dallo zabaione fatto rigidamente nel paiolo di rame.

Eccellente il servizio in sala guidato con bravura da Stefania.

NOVARA
13 novembre 2025

Ristorante "Arianna" della famiglia Viazzi dal 1965, in cucina Piergiuseppe Viazzi. ●Via Umberto I 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; info@ristorantearianna.net, www.ristorantearianna.net; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a inizio gennaio e 20 giorni tra luglio e agosto; giorno di chiusura martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: insalatina tiepida di galletto e sedano, code di gamberi alle erbe, sformato di broccoli, cavolfiori e carote su salsa di vongole; agnolotti ripieni di anatra brasata alla birra con il suo sugo; cappello del prete brasato al Ghemme su crostoni di polenta; semifreddo la croccante di noccioline con salsa al caramello.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Setage (Canevel); Bianco delle Colline di Ghemme Carolus (Antichi Vigneti di Cantalupo); Ghemme Dogg dei Mazzoni (Tiziano Mazzoni); Moscato d'Asti (Paolo Saracco).

Commenti: Riunione conviviale per i 60 anni di attività di questo rinomato ristorante, sempre condotto dalla famiglia Viazzi. Qui l'Accademia si trova a casa dai primi anni Ottanta, con grande soddisfazione e con accoglienza cordiale. Piatti eseguiti con elevata competenza che esaltano sapore e qualità delle materie prime, pochi ingredienti, sempre ben presentati ed eleganti. Servizio curato dalla moglie Caterina e dal fratello Giovanni, attento e cortese. Ben abbinati i vini. Ottima riunione conviviale, omaggio del piatto dell'Accademia e attesa per la decisione della famiglia sull'eventuale chiusura a fine anno.

PINEROLO
12 novembre 2025

"Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 19. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì, domenica sera. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: spuma di patata, grana padano in due consistenze, sorbetto di crodino e nocciola, "carne cruda che si crede una bistecca alla brace..." funghi e brodo; risotto all'acqua di bosco; fassone e purea di funghi (crema di funghi e un fondo al tabacco da pipa); predessert a metà strada tra salato e dolce: formaggio di capra e supporto al tartufo; dolce 100% tartufo.

I vini in tavola: Metodo classico TM Brut (Tenuta Montemagno); Gavi Indi 2023 (Cantina La Mesma); Pinot Nero 2021 (Tonioli); Merlot Roja de Isonzo 2014 (La Bellanotte); Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2024 (La Spinetta).



Commenti: Nel corso del Rinascimento, per stupire i commensali, i cuochi ricorrevano all'uso delle foglie d'oro; oggi Christian Milone, per raggiungere lo stesso risultato, utilizza tecnica, passione, professionalità, studio, ricerca. E il risultato è sempre sorprendente. Piatti raffinati con sapori delicati ma non certo evanescenti. Lontana dalle lusinghe della contaminazione, la cucina di Milone trae spunto dal territorio, meglio, dal terreno: nessun compromesso con le nuove mode, ma sempre ancorata al proprio stile, unico e convincente. Molto apprezzati anche il servizio di sala e la selezione dei vini curata dalla brava sommelier. Una riunione conviviale per soli Accademici piacevole e istruttiva.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 30 ottobre 2025

Ristorante "Il Gabbiano" di Paolo Quarero e Barbara Porzio, in cucina Paolo Quarero. ●Passeggiata Dino Grollero 13, Allassio (Savona); ☎0182/644763; info@ilgabbiano-lassio.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: roast fish di tonno, verdure all'agro e colatura di fontina d'alpeggio; calamaretti all'amatriciana; risotto Carnaroli con spinaci, zenzero e baccalà; parmigiana di triglia di scoglio; sfera di cioccolato, chantilly di frutti di bosco e salsa alla menta.

I vini in tavola: Alta Langa Docg Valentin brut Elena (Rocche dei Manzoni); Verdicchio di Matelica Doc del Cerro 2024 (Belisario); Vermentino di Sardegna Doc Lanura 2023 (Tenute Perda Rubia).

Commenti: Bellissima riunione conviviale per l'attribuzione del Diploma di Buona Cucina da parte del Delegato Roberto Pirino a Paolo e Barbara Quarero. Piatti innovativi con prodotti di eccellenza che hanno reso molto piacevole la serata: il risotto era molto delicato, tonno, calamaretti e triglia davvero squisiti, così come il dolce. Vini eccellenti, servizio impeccabile. Una serata come sempre molto ben riuscita.

GENOVA 18 novembre 2025

Ristorante "Osteria San Pietro" di Uchida Noriyuki, anche in cucina. ●Via A. Rimassa 150, Genova; ☎cell. 366/8626833; nori-

nom1205@gmail.com, www.osteriasanpietrogenova.eatbu.com, www.facebook.com/p/Osteria-San-Pietro-Genova, www.instagram.com/osteriasanpietro_genova; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: flan di carciofi con salsa di pomodoro e crumble di olive, okonomiyaki (piatto tipico giapponese); paccheri con sugo di crostacei e salsa burrata; calamari e carciofi all'aglio, olio e peperoncino su patata schiacciata; tiramisù versione giapponese.

I vini in tavola: Valdobbiadene extra dry (Canevel); Lunae Colli di Luni etichetta grigia (Cantine Lunae); Marius Rouge (Michel Chapoutier).

Commenti: L'"Osteria San Pietro" è un progetto nato da un'idea dello chef Noriyuki Uchida che, da sempre affascinato dalla cucina e dalla cultura della nostra penisola, è venuto in Italia dal Giappone per apprendere tutti i "segreti" gastronomici della Liguria. Pane, pasta, dolci fatti in casa, una carta dei vini raffinata e materie prime eccellenti: Noriyuki e il suo staff lavorano bene e offrono i migliori prodotti del territorio. La riunione conviviale ha offerto pesce freschissimo e tanta tecnica: ottime le preparazioni con influenza fusion giapponese. Simposiaria della serata Stefano Cazzulo, che ha raccontato la storia di questo locale, ben noto agli Accademici.



LOMBARDIA

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 26 novembre 2025

Ristorante "Osteria Cominelli" di Graziano Cominelli, anche in cucina. ●Via della Palla 4, Brescia; ☎cell. 320/0163147, 329/1153252; osteriacominelli@gmail.com, www.osteriacominelli.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: angus fumé con olio Lucca e bagòss, fondutina di Storo e nostrano con tartufo bianco; risotto Acquerello, zafferano e tartufo bianco; tagliata di fassona tiepida con tartufo bianco; gelato di castagne con crema di cachi.

I vini in tavola: Cadetto 2023 Umbria Rosso Igt (Lungarotti).

Commenti: Serata "tutto tartufo". Io chef Graziano Cominelli ha preparato un delizioso menu adatto a esaltare il profumo

e l'eccellente qualità dei tartufi bianchi del Monferrato sapientemente procurati dal Delegato.

LODI 21 novembre 2025

Ristorante "L'Arsenale" di L'Arsenale Ristorante di Manuel Gimari, in cucina Gianluca Cremonesi. ●Via Geppino Conti 8, Cavenago d'Adda (Lodi); ☎cell. 392/5270609; arsenale.ristorante@gmail.com; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,11.

Le vivande servite: focaccia alle cipolle con lingua di vitello, insalata alle erbe aromatiche, begonie e rafano; tortelloni ripieni di latte con la sua riduzione e fondo di vitello aromatizzato al cioccolato; faraona ripiena in insalata alla boscaiola e polenta di Storo; schegge di tortionata e crema di mascarpone.

I vini in tavola: Chardonnay Languedoc (Domaine Altagnac); Frascati Superiore (Casale Marchese); Freisa; Moscato Naturale (entrambi Claudio Mariotto).

Commenti: Riunione conviviale per conoscere la cucina, nuova e creativa, di un ristorante riaperto da solo un anno, nelle belle mura rustico-eleganti che anni addietro ospitavano un prestigioso ristorante stellato. La fantasia dello chef, di indubbie capacità, non è stata da tutti completamente apprezzata: alcuni voti bassi hanno controbilanciato valutazioni elevate. Apprezzato, invece, l'abbinamento di vini inusuali, dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Il dolce, la tortionata, prodotta dal laboratorio di pasticceria "Dolcemeta", è stato l'oggetto dell'assegnazione del premio "Dino Villani", e le valutazioni non calcolate nella votazione. L'acustica del locale non ha giovato alla riuscita della serata.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 13 novembre 2025

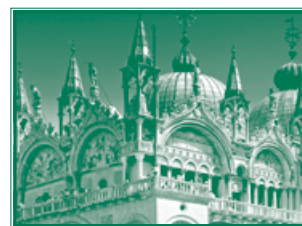
Ristorante "Messner" della famiglia Berger. ●Cologna 13, San Genesio Atesino (Bolzano); ☎0471/281353; info@gasthof-messner.it, www.gasthof-messner.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane tra giugno e luglio e 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: zuppa d'orzo, canederlo di formaggio; ravioli di zucca ripieni; piatto della macellazione del maiale:

salsiccia della casa, sanguinaccio, carré affumicato, costine e stinco arrosto, crauti, canederli allo speck, patate arrostate, frittelle di patate; krapfen fatti in casa con ripieno di papavero; torta di mele, castagne arrosto.

I vini in tavola: Huck am Bach St. Magdalener 2024 (Kellerei Bozen).

Commenti: Questo è un locale storico situato pochi chilometri sopra Bolzano, in mezzo al verde. La cucina è quella del territorio, curatissima, con una bella presentazione dei piatti e molta attenzione alle materie prime. Tutto ciò che è stato servito era squisito. Buoni la zuppa e i canederli di formaggio, particolari e apprezzatissimi i ravioli con la zucca e le carote nell'impasto e ripieni di formaggio, pane, pistacchi, noci abbrustolite e mascarpone. La carne, tutta di maiale, cotta a puntino e tenerissima: lo stinco morbidissimo, con la crosticina esterna, era delizioso, ottime le patate croccanti, buonissime le frittelle. Molto graditi i krapfen (simili a crostoli) con il ripieno di papavero.



VENETO

ALTO VICENTINO 13 novembre 2025

Ristorante "Il Castello" di Graziella Bedin, in cucina Luca Urbani. ●Via Castello 2, Sovizzo (Vicenza); ☎0444/379032, cell. 347/1423153; ilcastello.sovizzo@gmail.com, www.ristoranteilcastellosovizzo.it; coperti 250+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì; solo a pranzo da mercoledì a venerdì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: crostini con pâté di cacciagione, prosciutto di cinghiale con crema di mascarpone e mostarda vicentina; pappardelle di casa al sugo di lepre; colombaccio in doppia cottura con polenta frita di mais marano, con erbe di campo e fagioli in salsa; formaggi Pasubio; pinza vicentina.

I vini in tavola: Montecchi Durello Spumante di qualità metodo classico pas dosé 2018; Bianco Pietra Veneto Bianco Igt 2017 (entrambi Bellaguardia); Fra' i Broli Merlot Colli Berici Doc 2020 (Piovene Porto Godi); Recioto di Gambellara 2024 Riserva speciale di Casa Zonin.

Commenti: Bella serata per festeggiare le tradizioni autunnali del Vicentino, in un locale ricavato da un castello vescovile dell'anno 1100. I Simposiari, Marco Caltran, Piero Rasia e Giuseppe Zonin,



VENETO segue



hanno organizzato una cena tipica del cacciatore. Si inizia con i crostini al *pâté* di cacciagione, mentre al tavolo un buon prosciutto di cinghiale ingentilito con crema mascarpone e mostarda vicentina. Si prosegue con le gustose ma delicate pappardelle al sugo di lepre e, a seguire, un supremo colombaccio passato in tegame e al forno con i suoi contorni. Per finire, una delicata pinza vicentina. Ottimo l'abbinamento dei vini. Alla fine applausi dai commensali al personale del locale per la serata.

PADOVA

13 novembre 2025

Ristorante "Mappa Ristorazione" di Mappa Ristorazione, in cucina Gianluca Ruzza. ●Via G. Parini 1, Selvazzano Dentro (Padova); ☎049/631666; info@mappasrl.it, www.mappasrl.it; coperti 170. ●Parcheggio comodo; ferie 1-31 agosto; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fiori di zucca e funghi porcini fritti, soppressa veneta, polenta morbida con funghi porcini, grana padano in scaglie; risotto ai funghi porcini; filetto di vitello con funghi porcini; radicchio di Treviso al forno, patate saltate al rosmarino; meringata alle castagne, biscottini brutti ma buoni, gherigli di noci e albicocche caramellate.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry millesimato (Val d'Oca di Valdobbiadene); Gémola Chardonnay Colli Euganei Doc; Rosso Riserva Colli Euganei Doc (entrambi Vignatta di Arquà Petrarca).

Commenti: Bella cena organizzata dai Simposiari Piero Dal Bello e Giorgio Agugiario. L'ingrediente oggetto del tema della serata - il fungo porcino - è stato arricchito da alcuni prodotti tipici. Dopo la prolusione dell'Accademico Andrea Guarnieri, con informazioni e curiosità riguardanti l'universo micologico, il risotto ai funghi porcini ha dato inizio ai ghiotti piatti in cui spiccava il filetto di vitello. Molto buona anche la meringata con castagne e la frutta caramellata. A fine serata, pleonastici i complimenti

allo chef Gianluca Ruzza e a tutto il suo staff: anche questa serata all'altezza della situazione.



EMILIA ROMAGNA

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

12 novembre 2025

Ristorante "Osteria La Faina" di Silvia Galvanin, anche in cucina. ●Via Coniale 348, Firenzuola; ☎055/0511412; coperti 35+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini toscani misti e pecorino con confettura di fichi; ribollita; porchetta di maiale, patate arrosto; mascarpone e crostata di more.

I vini in tavola: Borgo Dei Guidi Rubicone Igt (Poderi dal Nespole).

Commenti: In un luogo dal sapore antico, con mura in pietra e camino acceso, si è svolta la piacevole riunione conviviale nell'alta Valle del Santerno. La proposta della proprietaria e cuoca Silvia Galvanin ha visto protagonisti piatti semplici, ma di ampio spessore gastronomico. Iniziando con pecorino abbinato a confettura di fichi, passando per bruschette con porcini, fegatini e lardo di Colonnata, si è giunti alla tradizionale ribollita nel coccio. A seguire, il "piatto forte" della serata, una porchetta succulenta ma allo stesso tempo delicata e perciò meritevole dell'apprezzamento degli Accademici. Mascarpone e crostata di more hanno poi concluso il menu di questa serata dal tipico clima "novembrino".

IMOLA

14 novembre 2025

Ristorante "Osteria del Teatro" di Mari- lena Tusone e Barbara Casadio Loreti, in cucina Mari- lena Tusone. ●Via F.lli Bartolini, Imola (Bologna); ☎0542/22954, cell. 338/9239291; osteriadelteatroimola@gmail.com, www.osteriadelteatro.org; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura giovedì, domenica a cena, dal lunedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crema di zucca aromatizzata allo zenzero con crostini al rosmarino, tortino di funghi porcini con salsa allo zafferano e cialda di parmigiano croccante; risotto con carciofi, salsiccia e noce moscata; spezzatino di manzo al vino rosso con chiodi di garofano e cannella su crema di polenta; cavolini di Bruxelles saltati in padella con pancetta croccante e paprika; tenerina con pere cotte alla cannella.

I vini in tavola: Tamburello Pignoletto frizzante; Albana A; Sangiovese superiore S (tutti Monticino Rosso).

Commenti: In una millenaria cantina non scevra da problemi di insonorizzazione, l'"Osteria del Teatro", in pieno centro storico di Imola, ha accolto gli Accademici con un menu dedicato all'utilizzo delle spezie in cucina. Sul sentiero speziato dei piatti pensati e preparati da Mari- lena Tusone, si sono alternati lo zenzero, lo zafferano, la noce moscata, i chiodi di garofano con la cannella e la paprika. L'elevato numero dei commensali ha probabilmente inciso nella preparazione del risotto e nel tiepido spezzatino di manzo. Al termine, consegna della vetrofania al responsabile di sala Samuele Martelli.

MODENA

10 novembre 2025

Ristorante "Tuffetto". ●Strada di Marzaglia 278, Modena; ☎cell. 338/8303733; osteria- deltuffetto@gmail.com, www.osteria- deltuffetto.com; coperti 200+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-12 gennaio, dalla seconda alla quarta settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,13.

Le vivande servite: culatello di Zibello con insalata russa; rosette della tradizione; bocconcini di fassona in crosta di pane, patate arrosto e verdure di stagione; pesche, zabaione caldo e amaretti.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Vezzelli); Lambrusco Gasparossa Goccio (Manzini); Valpolicella classico (Degani).

Commenti: Bella location, ben arredata e buon servizio. Ottimi l'antipasto (culatello di alto livello) e il primo (rosette della tradizione), mentre il secondo piatto ha deluso le aspettative di qualche Accademico che si aspettava i bocconcini di carne meno cotti e la crosta di pane più consistente. Un ottimo dolce a base di pesche e zabaione ha concluso la bella serata, preparata dal Simposiarca Paolo

Scortichini. Il Delegato Mario Baraldi ha annunciato che Giulio Galizia sarà il nuovo Consulente-Tesoriero in sostituzione di Giulio Romano, al quale sono andati gli applausi per il servizio a lungo prestato a favore della Delegazione.



TOSCANA

EMPOLI

12 novembre 2025

Ristorante "Papaveri e Papere" di Papaveri e Papere srl (Paolo Fiaschi, Giuliano e Gabriella Mannucci), in cucina Paolo Fiaschi. ●Via Dalmazia 159d, San Miniato (Pisa); ☎0571/409422, cell. 338/4134368; info@papaveriepaolo.com, www.papaveriepaolo.com, Instagram, Facebook; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane febbraio/marzo; giorno di chiusura mercoledì (inverno), domenica (estate). ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: uovo morbido con spuma di caprino, topinambur fritto, spugna alla curcuma e tartufo bianco; tagliolini freschi con tartufo bianco delle colline sanminiatesi; filetto di suino brado cbt con pure di patate, fondo di funghi e tartufo scorzone; éclair con cremoso di gianduia e pralinato di arachidi salate.

I vini in tavola: Punto di Vista bianco Toscano Igt (Podere La Chiesa); Chianti Docg (Podere Pellicciano San Miniato).

Commenti: Per la riunione conviviale novembrina la Delegazione ha scelto, come di consueto, San Miniato e il ristorante "Papaveri e Papere", con lo chef Paolo Fiaschi. Protagonista il tartufo bianco di San Miniato di cui sono state esposte le peculiarità dal Delegato Vincenzini. Tutte le portate sono risultate di ottima qualità: ogni anno il ristorante riesce a stupire e a raggiungere livelli sempre più elevati. Presenti alla riunione conviviale il DCST Toscana Est Roberto Doretti e il vicesindaco di Empoli, dottor Nedo Mennuti.

LUNIGIANA

12 novembre 2025

Ristorante "Per... Bacco" di Mario Lucchesi, anche in cucina con la sua brigata (Giovanna, Riccardo, Leonardo e Carolin). ●Piazza Cavour 9, Aulla (Massa Carrara); ☎0187/420637, cell. 339/3991647; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: vellutata di ceci con gamberi brasati; risotto classico ai frutti di mare; calamaro ripieno con patate e

verdure al forno; torta "ricciolina" accompagnata da crema pasticciera.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Lunigiana Doc 2024 (Tenuta La Ghiaia, Società Agricola Lotti).

Commenti: Riunione conviviale per i soli Accademici nel cuore di Aulla, proposta dall'Accademico Enrico Adorni. In veste di Simposiarca, ha scelto un menu di mare, piatti squisiti, curati, ben abbinati a un Vermentino del territorio; a fine pasto, una gustosa torta "ricciolina" fatta in casa. Il locale, sia in cucina sia in sala, pone l'ospite al centro dell'attenzione, un pregio percepito che si esprime nel voto. Nel corso della serata dedicata al buon funzionamento dell'attività accademica, il Delegato, a nome di tutti i Soci, ha formulato sincere congratulazioni all'Accademico Consultore Riccardo Boggi per il conferimento dell'onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 13 novembre 2025

Ristorante "La Margherita" di Claudio Galluzzi. ●Vicinale di Renaggio 2, Montecatini-Terme (Pistoia); ☎0572/67155; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: focaccina sale e olio, crostini con cannellini, farinata con cavolo nero alla maniera contadina, crostone al lampredotto; ribollita; maccheroni all'anatra; tagliata Robespierre con spinaci saltati; torta di mele con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Stefano Bottega); Barco Reale di Carmignano (Fattoria Capezzana); Libare (La Spada).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'olio, a cura della neo-Accademica Cristiana Pasquinelli che ha scelto con molta competenza le vivande servite, preparate con la supervisione della proprietaria, la quale, orgogliosa, ha mostrato un libro da lei definito "prezioso", scritto dal nostro Presidente diversi anni fa. Il servizio veloce e accurato ha aggiunto una *plus* alla qualità del cibo che, a richiesta, è stato, per alcuni piatti come il lampredotto, bissato. Una calda atmosfera di amicizia e convivialità ha reso rimarchevole la serata. In chiusura, molti ringraziamenti a Claudio Galluzzi che, con occhio vigile e grande disponibilità, ha sempre seguito il servizio.

MUGELLO 11 novembre 2025

Ristorante "Il Gallo Birichino" di Cristian Borch, anche in cucina. ●Via Vespignano, 120 - Località La Pesciola, Vicchio (Firenze); ☎cell. 338/9843221; cfchecris77@gmail.com, www.ilgallobirichino.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: insalatina di legumi



e pollastra nostrale con olio del Trebbio ed erbe selvatiche; raviolo di ricotta di mucca e ortica al burro salato e tartufo bianco del Mugello; gnocchetto di patate saltato con petto di anatra marinato e rosmarino; roast beef di limousine del Mugello cotto a legna con il suo intingolo e patate rustiche di fattoria; budino di yogurt di pecora, zafferano e miele con crumble di frolla di grani antichi Piazzetti.

I vini in tavola: Marigold; Lilium Merlot in purezza Igt Toscana Rosso (entrambi Fratelli Morolli, Borgo San Lorenzo).

Commenti: Per la cena d'autunno il Simposiarca Stefano Santarelli ha riunito gli Accademici in un antico casale nella campagna mugellana, dove Cristian Borch, cuoco ben conosciuto, ha creato l'ambiente ideale per vivere, in un'atmosfera calda e familiare, un'esperienza a contatto con la natura e i suoi frutti e con le ricette della tradizione. Complice la stupenda offerta dei prodotti di stagione, tra cui il tartufo bianco della vicina tartufatura, il menu ha entusiasmato tutti per la bontà dei sapori e la varietà di profumi. Speciale la pasta fatta in casa, perfetta la preparazione delle carni dell'aia, come la delicata affumicatura dell'anatra, e gustoso l'arrosto di manzo. Una serata da ricordare.

PRATO 19 novembre 2025

Ristorante "La Tignamica" di Tuttotoscana srl, in cucina Justin Impieri. ●Via Val di Bisenzio 110/c, Vaiano (Prato); ☎0574/985216; info.latignamica@gmail.com; coperti 80/90+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10-25 agosto e 27 dicembre - 4 gennaio con piccole variazioni; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,65.

Le vivande servite: baccalà fritto su vellutata di zucca gialla e vele di pane; risotto Carnaroli con piccione e funghi porcini; grigliata mista: bistecca, pollo, rosti, agnello, con patate arrosto e fagioli bianchi toscani; soufflé all'arancia accompagnato da crema calda, cioccolato caldo o Grand Marnier.

I vini in tavola: Chianti Rufina Docg Nipozzano 2022 (Tenuta Frescobaldi).

Commenti: Gli Accademici sono tornati dopo qualche anno in un locale che da quasi venti anni è sempre gestito da membri della famiglia Billi, storici ristoratori pratesi, e, attualmente, da Gabriele, che ha ereditato l'esperienza del padre e dello zio, continuando a mantenere piatti della tradizione toscana sempre ben eseguiti. Complimenti ai Simposiarchi Conti, Morini e Moscardi, che hanno scelto un menu che ha avuto un apprezzamento enorme per tutti i piatti.

SIENA 14 novembre 2025

Ristorante "Amici di Campriano" di Amici di Campriano Srl, in cucina Sabrina Mancini e Sossio Tramontano. ●Via V. Veneto, 20, Buonconvento (Siena); ☎0577/1794642, cell. 348/3827233; camprianoshop@gmail.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a metà agosto; giorno di chiusura domenica e festività. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini misti e selezione di pecorini; lasagne classiche con ragù; pollo e coniglio alla cacciatora accompagnati da spinaci saltati; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco Toscana Igt; Rosato Toscana Igt; Chianti Colli Senesi Docg; Passito Toscana Igt (Azienda di Campriano, Murlo).

Commenti: Riunione conviviale "fuori porta" a Buonconvento, tra le Crete Senesi, luogo associato molto bene al tema della serata, "Le vie dei pellegrini", con particolare riferimento proprio a questo borgo sulla Via Francigena. Il locale che ha ospitato la Delegazione, posto sul percorso delle "strade bianche" e dei camminatori, rappresenta la tipica sosta toscana, con atmosfera autentica e accogliente, ricca di piatti della tradizione familiare. Menu semplice e casalingo, preparato con cura e ben apprezzato dagli Accademici, in particolare le lasagne.

gne. Riconosciuto eccellente il servizio, accogliente e attento.

VALDARNO FIORENTINO 17 novembre 2025

Ristorante "La Botteghina di Dudda" di Francesca Golino, anche in cucina. ●Località Case di Dudda 12, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/85499020; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpettine all'orientale, fettunta con olio nuovo; spaghetti alla mollica; fritto misto della nonna: verdure di stagione e carne mista, pollo, coniglio e cervello; torta della nonna.

I vini in tavola: Vino della casa del Castello di Querceto.

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta alla "Botteghina di Dudda", organizzata dal Simposiarca Max Ferranti. Tipica trattoria nel cuore del Chianti, è caratteristica per l'ambiente familiare e le pietanze semplici, genuine e molto gustose. Per il pranzo sono stati serviti piatti tipici della zona. Gli Accademici sono rimasti colpiti dalla loro semplicità, ma nello stesso tempo dal loro sapore deciso e originale. La cuoca, Francesca Golino, ha salutato i commensali, elargendo anche piccoli segreti e suggerimenti sulle ricette proposte.



MARCHE

MACERATA 16 novembre 2025

Ristorante "Del Pescatore" della famiglia Fiorelli. ●Località Molini di Croce, Visso (Macerata); ☎0737/960105, cell. 339/2914407; info@ristorantepizzeriavisso.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: strapazzato di trota e tartufo, trota marinata e affumicata, insalata di farro con trota salmoneata, crostino al tartufo; tagliolini con la trota; trota alla brace; dolce Paolo da Visso.

I vini in tavola: L'UM (Lungarotti).

Commenti: Giornata dedicata alla trota iridea del Nera, iniziata con una visita all'allevamento Cappa. Durante il pranzo, il Consultore Sauro Vittori ha presentato il progetto dell'Università di Camerino finalizzato alla realizzazione di un mangime con gli scarti della lavorazione di



MARCHE segue

prodotti alimentari quali pasta e vinaccioli. Al termine, il giovane pasticcere Francesco Flammini, del caffè Sibilla, ha ricevuto il premio "Dino Villani" per il suo dolce *Paolo da Visso*. Presenti la Delegata di Foligno Claudia Valentini e il Delegato onorario di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria.



ABRUZZO

TERAMO

20 novembre 2025

Ristorante "Country House Il Piacere" di Associazione di promozione sociale "Country House Il Piacere". ●Via U. La Malfa - Villa Lempa, Civitella del Tronto (Teramo); ☎0861/919204; info@ilpiacere.biz, www.ilpiacere.biz, www.facebook.com/countryhouseilpiacere; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antipasto all'italiana, zuppa di ceci tartufata, fritti misti; ravioloni di cinghiale; cepe al pomodoro, melanzane e provola affumicata; arrosto di vitello ai porcini; insalata, patate; tronchetto di castagne; macedonia e caldarroste.

I vini in tavola: Montepulciano Doc.

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai sapori del bosco, con nutrita partecipazione di Accademici. Particolarmente apprezzata la relazione su "Il bosco: una risorsa strategica" del Gen. C.A. Arma dei Carabinieri dottor Davide De Laurentis e Ambasciatore del "Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga" nel mondo. Degni di elogio il piatto tipico civitellese rappresentato dalle *cepe* (maccheroni all'uovo

a forma di bucatino della lunghezza di 8-10 cm) e l'arrosto di vitello ai porcini. Servizio celere e sollecito.



MOLISE

TERMOLI

11 ottobre 2025

Ristorante "Luna Hotel Meridiano" di Adamo Manes, in cucina Timoteo Recchi. ●Via Cristoforo Colombo 52, Termoli (Campobasso); ☎0875/705946; coperti 160+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: triglia al profumo di agurmi su crema di peperoni, insalatina di razza e peperoni arrostiti, capasanta e mazzancolla gratinate, moscardino in purgatorio; cuzzetill (cavatelli) al ragù di crostacei; ombrina in crosta di sale e cicorieta ripassata; frittura di calamari e alici spinare; pizza dolce della tradizione termolese.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Ca' Veneziano); Valdobbiadene Origine brut (Valdo); Asti Docg Festoso (Toso); Rosato di Tintilia; Bianco Fiano (entrambi Tenute Martarosa).

Commenti: Riunione conviviale celebrativa del cinquantennale, subito dopo il convegno "L'ORO di Termoli - Cucina d'aMare: Ieri, Oggi e Domani". Tanti i partecipanti: i Delegati delle 3 Delegazioni molisane, la Delegata di Benevento, Accademici e ospiti. Un menu impegnativo, a base di freschissimo pesce locale, che il giovane chef Recchi ha saputo sapientemente interpretare nel rispetto della tradizione della cucina marinara termolese. Buoni tutti gli antipasti, particolarmente

sapida e giusta di cottura la grande ombrina in crosta di sale. Realizzata a regola d'arte e secondo tradizione l'ottima "pizza doce". Indovinata la scelta dei vini, puntuale il servizio.



SICILIA

CANICATTI

30 ottobre 2025

Ristorante "Trés Chic" di Gerlando Chianetta. ●Via San Vincenzo 27, Canicatti (Agrigento); ☎0922/1880001, cell. 327/7749297; ilegerry12@gmail.com, https://www.facebook.com/pizzeriatreschiccanicatti; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: montanara con stracciatella di burrata, mortadella lgp, pesto di pistacchio con granella di pistacchi; frittatine di pasta con salsiccia e friarielli; tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana; semifreddo di pistacchi.

Commenti: In occasione del convegno "Dialoghi con le comunità del gesso tra storia, paesaggio e cucina", si è svolta una piacevole riunione conviviale, molto apprezzata, presso un locale, recentemente inaugurato, distribuito su due livelli: al piano terra la cucina con forno a pietra e, al primo piano, una luminosa sala ristorante, dalle ampie vetrate. Simposiarca Umberto Bartocelli. Ottima cucina, con ingredienti freschi di provenienza locale, accompagnata da birra. Servizio attento e cortese. In cucina il titolare, bravissimo pizzaiolo, e la moglie Ilenia, molto cordiali e disponibili.



NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO

29 ottobre 2025

Ristorante "Nino Cucina" di Marcellio Eufrazio Grupo AlifeNino, in cucina Marco Renzetti. ●Rua Barão da Torre 490, Ipanema, Rio de Janeiro; ☎0055/1133686863, cell.

0055/21982773720; cilio.eufrazioplay@gmail.com; coperti 72+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: selezione di antipasti, formaggi e salumi fatti in casa; rigatoni alla toscana con ragù di salsiccia; tagliata di black angus fatta in casa con verdure arrosto; panna cotta ai frutti rossi.

I vini in tavola: Spumante Chandon Réserve Brut; Serra Gaúcha 183 Pinot Nero Riesling Italico Chardonnay; Nino Rosso lgt (Cotarella); Umbria 35 Sangiovese e Cabernet Sauvignon (vino esclusivo, creato dalla famiglia Cotarella per la famiglia Nino).

Commenti: La trattoria si presenta in tutta semplicità; le portate vengono servite sul tavolo nudo, senza tovaglie né sottopiatte. Durante il convivio, il servizio è stato attento e i piatti molto apprezzati, qualità di buon livello. Da precisare che in cucina era presente un cuoco venuto dall'Umbria, quale invitato per la Settimana Italiana, da São Paulo mandato a Rio per la serata accademica. Il tutto a favore degli Accademici, che hanno goduto di una serata piacevolissima.

TUNISIA

HAMMAMET

18 novembre 2025

Ristorante "Delfino Hotel Hasdrubal" di Hasdrubal Hôtels Tunisie, in cucina Ajmi Dwiriche. ●Route Touristique Yasmine, Hammamet (Tunisi); ☎00216/23924 087; dghammamet@hasdrubal-thalassa.com; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: dadolata di pesce spada, passata di ceci con crostino alla pescatora, panzanella di mare, code di gamberi croccanti; gnocchi di patate al ragù bianco di pesce; darna di branzino al pomodoro e zafferano con mosaico di verdure grigliate; cresciònda spoletina, biscottini di frolla soffiata ai pinoli.

I vini in tavola: Spumante Kiss; Bianco Soltane (Domaine Kurubis).

Commenti: Serata evento in occasione della X Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che ha visto la collaborazione dello chef, giunto appositamente dall'Italia, Angelo Maria Franchini. Presenti l'Ambasciatore d'Italia in Tunisia Alessandro Prunas e il Presidente del Comites Tunisia. Cena molto partecipata nel corso della quale si sono discussi i temi relativi all'evento gastronomico 2025. Eccellenti le pietanze preparate dallo chef Franchini, che si è avvalso della preziosa collaborazione della brigata dell'hotel. Piena soddisfazione degli Accademici e dei loro graditissimi ospiti. Ottimo l'abbinamento dei vini e superlativo il servizio.





Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica



PIEMONTE



ASTI

Ristorante "Casa Dirce" della famiglia Stradella, in cucina Giacomo Stradella. ●Via Guttuari 12, Asti; ☎ cell. 327/4603287; casa.dirce.asti@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: salsiccia di Bra e insalata russa della Dirce, finanziaria sabauda; tajarin 30 tuorli con il sugo d'arrosto; trippe in umido o coniglio in casseruola; mousse al cioccolato fondente di Gobino.

I vini in tavola: Chardonnay Piemonte; Piemonte Sauvignon Doc Tra Donne Sole (entrambi Vite Colte); Barbera d'Asti Docg La Solista (Caudrina); Brachetto d'Acqui (Braida).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale ecumenica in questo locale caldo e accogliente. I piatti, rigorosamente rispettosi della tradizione, raccontavano la storia del locale, dall'insalata russa alla finanziaria, dalla trippa alla mitica mousse di cioccolato. Buoni i vini, serviti con generosità. Il servizio è stato eccellente: più che avventori gli Accademici si sono sentiti ospiti in una casa privata con il babbo in cucina e la mamma e i figli in sala. Nel corso della serata, il Delegato ha voluto rendere omaggio a Marisa Torta, figura simbolo della ristorazione astigiana, e ha consegnato il piatto in silver dell'Accademia a Giacomo Stradella, figlio di Marisa.



VERBANO-CUSIO

Ristorante "La Zucca" della famiglia Beltrami, in cucina Marinella Vittoni Beltrami. ●Regione Bolco 7, Arola (Verbania); ☎ 0323/821114, cell. 342/8558035; effendei@libero.it, www.ristorantezucca.it, Facebook Arola Ristorante La Zucca; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì, mercoledì.

Le vivande servite: orzo mantecato con frachet (mascarpa, cioè ricotta, impastata con pepe e timo selvatico), trippa in bianco; bollito misto: biancostato, guancia, cappello del prete, reale, testina, lingua, gallina, cotechino; le salse: bagnet verde, bagnet rosso, mostarda di zucca, salsa al cren, confettura di uva fragola; patate lesse, spinaci al burro, cipolline in agrodolce, fichi all'aceto; carrello dolci del Piemonte; brodo in tazza.

I vini in tavola: Costa di Sera dei Tabacchi Erbaluce (Rinaldi); Selvalunga Uva Rara (Brigatti).

Commenti: Gli Accademici hanno seguito il consiglio: "Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto, non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie"; "non si mischino i bagnetti, non si beva acqua specie in principio, si morda piccolo nel pane e grosso nella carne, è un mangiare da Signori..."; il brodo finale servito in tazze da collezione appartenenti alla chef Marinella Vittoni Beltrami.



LIGURIA



ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Il Pernambuco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegri-netti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎ 0182/555118, cell. 333/5605655; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: cima all'albenganese; cozze ripiene; lattughe ripiene in brodo; buridda di stoccafisso; zuppa inglese.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Rossese Doc 2024; Pigato 2023 (Alessandri).

Commenti: Eccellente cena ecumenica, organizzata in modo impeccabile dal Delegato e da Luciano Alessandri del "Pernambuco", che ha permesso agli Accademici di apprezzare ricette di stretta tradizione del Ponente albanegnese, con umidi e bolliti. Tutti eseguiti con rara bravura, abbinati a vino eccellente e serviti con gentilezza e professionalità. Cima, cozze, lattughe, buridda che resteranno nella memoria di chi li ha assaggiati e ne ha valutato la bontà. Un'altra serata da incorciare.



TIGULLIO

Ristorante "La Brinca" della famiglia Circella. ●Via Campo di Ne 58, Ne (Genova); ☎ 0185/337480; labrinca@labrinca.it, www.labrinca.it; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì - venerdì a pranzo.

Le vivande servite: polpette di cabannina e funghi fritti, cuniggio magro; gasse di grano Saragolla locale al pesto di mortaio; lattughe ripiene in brodo; punta di vitello alle bacche di ginepro al forno a legna; biscotto gelato genovese.

I vini in tavola: Baia delle Favole Spu-

mante Golfo del Tigullio Portofino Doc (Segesta); Foresto Colline del Genovesato bianco 2024 (La Ricolla); In Origine Liguria di Levante bianco 2024 (La Felce); Rossese di Dolceacqua superiore Pini Dante Doc 2023 (Poggi dell'Elmo); Moscato Portofino Doc 2024 (Segesta).

Commenti: È stata un convivio ispirato al più autentico spirito accademico. La famiglia Circella è custode e interprete di una cultura gastronomica antica. La cena è iniziata, così, con un sobrio cuniggio magro e con le polpette di carne di cabannina, una razza autoctona della vicina Val d'Aveto. Hanno fatto seguito due primi magistralmente realizzati: gasse al pesto di mortaio e lattughe ripiene in brodo, un classico delizioso, eppure quasi dimenticato. A seguire, la punta di vitello cotta al forno, secondo la tradizione dell'asado, tecnica di cottura delle carni che gli emigrati chiavaresi avevano appreso in Argentina. Molto gradito infine il dolce. Ben riuscito l'abbinamento dei vini.



LOMBARDIA



CREMONA

Ristorante "Il Ginkgo" di Lorenzo Barbieri, anche in cucina. ●Via Alessandro Manzoni 23, Cremona; ☎ 0372/1560950, cell. 340/9570993; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

Le vivande servite: tartare di manzo con crema di parmigiano e nocciole; risotto mantecato con burro affumicato, carpaccio di cervo e ginepro; pancia di maialino, raviolo di verza e guanciale; semifreddo al mandarino, crumble di mandorle e crema di cioccolato.

I vini in tavola: Rè mole Igt bianco; Rè mole Igt rosso 2024 (entrambi Frescobaldi).

Commenti: Il locale, aperto da meno di un anno, è molto elegante e curato in ogni particolare, unico a Cremona nel suo genere. Il giovane chef ha voluto impegnarsi in tutti i sensi avviando un ristorante di alto livello nella sua città, dove è tornato dopo importanti esperienze in Italia e all'estero. Ha rivisitato ricette della tradizione in chiave moderna, ispirandosi alla cucina francese di cui è estimatore. Apprezzati la raffinatezza del locale, il servizio premuroso, l'entusiasmo e la coraggiosa intraprendenza.



LARIANA

Ristorante "Terrazza Marchesi - GH Tremezzo" di Meta Spa, in cucina Osvaldo Presazzi. ●Via Statale Regina 5401, Tremezzina (Como); ☎ 0344/42491; info@grandhoteltremezzo.com, www.grandhoteltremezzo.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie dicembre, gennaio; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tartellette, uovo con guanciale croccante e pistacchio di Bronte, galantina classica (pollo, agnello, vitello e manzo bolliti); casoncelli del Lario con finferli, coniglio e mortadella; ossobuco distratto con purea di sedano rapa; cioccolato goloso; leccornie di commiato.

I vini in tavola: Cuvée Prestige (Ca' del Bosco); Rosso di Valtellina Doc 2023; Valtellina superiore Grumello Docg 2021 (entrambi I Vitari); Barolo chinato (Terre del Barolo).

Commenti: Serata perfetta, con la consegna del Diploma di Cucina Eccellente. In un ambiente elegante e raffinato, un nugolo di perfetti addetti alla sala, con gentilezza e tempestività, ha servito i piatti realizzati dalla expertissima brigata. Ogni portata è stata una delicata carezza per le papille. Particolarmente apprezzata la galantina, quella vera; sorprendente e divertente l'ossobuco distratto, giocosa collaborazione di chef e Delegato. Il cioccolato goloso, un'apoteosi di gusto e morbidezza. Corretto e di ottimo livello l'abbinamento dei vini. Magnifica serata,





Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

LOMBARDIA segue

resa indimenticabile dallo spettacolo incantevole del Lario e da un "pellegrinaggio" autorizzato nelle cucine.

LECCO

Ristorante "Quinto Quarto" di La bottega del fresco di Corti A&A, in cucina Alessandra Corti. ●Via Beniamino Appiani 6, Bosisio Parini (Lecco); ☎031/865502, cell. 339/3287453; info@quintoquarto.org, www.quintoquarto.org; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, la settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: testina di vitello e salsa verde, petto d'anatra cotto a bassa temperatura su letto di spinacino fresco e riduzione di aceto balsamico; risotto con mele e zeste di limone; ragù d'oca e polenta; pasticcio di mele tiepido e gelato alla crema.

I vini in tavola: Lavi Spumante Nero d'Avola rosé (Colomba Bianca); Barbera Spumoso (Az. Agr. Roveda); Barbera d'Asti Docg "La Villa" (Tenuta Olim Bauda).

Commenti: La visita al Museo Etnografico dell'Alta Brianza e la relazione della neo Accademia Elisabetta Frittoli hanno ben illustrato il tema. È quindi toccato all'oca, cucinata per l'occasione secondo i dettami del ragù lomellino (leggi cassola dove il bipede pennuto prende il posto del maiale). Piatto sconosciuto ai più, preceduto da un risotto volutamente rinfrescante, è risultato molto gustoso, apprezzato anche in serata al termine di una digestione facilitata dalla sensibilità e dalla maestria ai fornelli di Alessandra. La varietà dei vini sulla tavola ha contribuito ai buoni giudizi condivisi.

MILANO DUOMO

Ristorante "Cantina Piemontese" di Carlo Bodini, in cucina Luca Dedé. ●Via Laghetto 2/entrata da Vicolo Laghetto, Milano; ☎02/784618; cantinapiemontese@gmail.com, http://www.cantina-piemontese.it, Facebook: Cantina piemontese; Instagram: cantina_piemontese; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tonno di coniglio con mosto d'uva cotto, affinato 25 anni; raviolini del *plin* al burro e salvia; manzo all'olio con purè di patate; torta di noccioline tiepida con zabaione.

I vini in tavola: Spumante metodo classico brut Elena 2022 (Rocche dei Manzoni); Monferrato Doc Le Marche 2018 (Isolabella della Croce); Barbera d'Alba Doc 2023 (Poderi Pier Luigi Einaudi); Moscato d'Asti 2024 (Paolo Saracco).

Commenti: La cena ecumenica, Simposiarche F. Brunelli e C. Riveruzzi, si è tenuta in un ristorante attivo dal 1908, che ha espresso al meglio le sue potenzialità sia nella preparazione dei piatti sia in un servizio di sala efficiente e professionale. Gestito dal patron Carlo



Bodini e da Giacomo Sgalbazzi, ha in cucina un giovane e talentuoso chef, Luca Dedé, che ha ricevuto il plauso dei commensali. Il ristorante, che si trova nello storico palazzo Ca' dei Tencitt, offre ambienti suggestivi. Relatore Roberto Faravelli, titolare della macelleria fondata nel 1957 e riferimento consolidato nel panorama milanese. La Delegata ha chiuso la riunione conviviale con la presentazione dell'ultimo volume dell'Accademia.

MILANO NAVIGLI

Ristorante "Agostino Campari" di Il Ristorante di Agostino Campari sas, in cucina Agostino e Chiara Campari, Paolo Rampinelli. ●Via Novara 21, Abbiategrasso (Milano); ☎02/9420329, cell. 392/7138644; info@agostinocampari.it, www.agostinocampari.it; coperti 65+65 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 26 dicembre - 5 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: mondegghili; risotto con ragù di gallina riserva 24 mesi Cattaneo; pollo alla diavola, prosciutto al forno, guancia al rosmarino, punta di vitello, polpettone agli amaretti, bocconcini di manzo in salmi; patate arrosto, cipolle in agrodolce e caramellate, tarassaco, verza con acciuga, salsa senape e miele.

I vini in tavola: VSQ Pinot Nero metodo classico extra brut Farfalla (Ballabio); Barbera d'Asti Superiore Ca' di Pian 2023 (La Spinetta).

Commenti: Ogni piatto ha raccontato una storia che interpretasse il tema, dai bolliti al trionfo del carrello degli arrostiti e degli umidi. Avvolti dal profumo della cucina di casa, Agostino, insieme alla famiglia, ha accompagnato gli Accademici negli assaggi, aprendo ai dettagli segreti nati dalla sapiente tradizione. Un grande extra brut dell'Oltrepò Pavese, il Farfalla di Ballabio, ha dato tono al riso riserva 24 mesi dell'azienda agricola Cattaneo. L'attenzione alle temperature ha reso il vino un ingrediente a tavola; un azzardo condiviso i 16 gradi per il Barbera d'Asti superiore di Spinetta.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Lait A.Mare" di Alessandro Perego, in cucina Marco Notaro. ●Piazza Roma 1, Lesmo (Monza e Brianza); ☎039/6064482; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie fine dicembre-6 gennaio, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica a cena, lunedì.

Le vivande servite: chips calde, pane caldo, turbante di sfoglia e grissini; mondegghili; cappellacci di coniglio alla cacciatore, burro di tartufo nero, crescione d'acqua, lamelle di tartufo nero; manzo alla California di Lesmo con polenta bramata; gelato al fior di latte in show cooking con azoto liquido.

I vini in tavola: Franciacorta Docg extra brut (Le Cantorie); Pinot Nero Oltrepò Pavese 2024 (Alberto Fiori); Rosso del Lupo Merlot e Cabernet Sauvignon (Tosca).

Commenti: La proprietà si tramanda in famiglia la ricetta del manzo alla California. Gli Accademici sono stati accolti in una sala riservata al primo piano, ricca di atmosfera. Degne di nota le chips calde, preparate al momento, accompagnate da un eccellente Franciacorta. Morbidissimi i mondegghili; eccellenti per sottigliezza della pasta e sapidità del ripieno i cappellacci di coniglio alla cacciatore, deliziosamente profumati al tartufo nero. Il manzo, preparato secondo la ricetta tradizionale, tenero e cotto alla perfezione, era valorizzato da un ricco sugo alla panna. A fine cena lo chef ha sinteticamente commentato i piatti. Vini ben abbinati, servizio attento e premuroso.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

"Trattoria dell'Alba" di Omar e Ubaldo Bartoletti, in cucina Ubaldo Bartoletti. ●Via del Popolo 31, Piadena (Cremona); ☎0375/98539; trattoriadellalba@libero.it, www.trattoriadellalba.com; coperti 35+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a giugno, 3 ad agosto e Natale; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì sera.

Le vivande servite: ciccioli; marubi-

ni ai brodi e nel vino; spalla di manzo, biancostato, lingua, cotichino, salame da pentola, testina di vitello; arrosto di punta di petto di scottona al forno con provolone dolce, salsa verde, mostarda; contorni di verdure cotte; zuppa inglese alla mantovana.

I vini in tavola: Chardonnay metodo classico (Zecchina); Lambrusco Viadanese (Alberto Miglioli); Malvasia Spumante Rosà.

Commenti: Il tema ha permesso di offrire un saggio dell'eccellenza della cucina e della tradizione gastronomica del locale. Sono stati i bolliti e gli arrostiti i protagonisti, apprezzati per la qualità della materia prima, esaltata, in alcuni casi, dalle salse di contorno. Menzione speciale a due portate: i marubini ai tre brodi, nel cui ripieno è presente lo stracotto di manzo e di carni varie, con il brodo preparato con la carne da bollito: muscolo, pernice, biancostato e lingua di bovino; l'arrosto di petto di scottona con provolone dolce, dove la morbidezza e la sapidità della carne si mischiano, in cottura, con il formaggio filante e l'atingolo. Vini di buona qualità e ben abbinati.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Ristorante "La Locanda dei Beccaria" di Franco e Luisa Casella, anche in cucina. ●Via Marconi 10, Montù Beccaria (Pavia); ☎0385/262310, cell. 338/9365351; franco.lui@libero.it, www.lalocandadeibeccaria.it; coperti 90+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane e gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: brodo allo zenzero e bocconcini di gallina, piccola zuppa di gamberi, tortino croccante di verza, salame da cotta e fonduta di parmigiano; risotto al latte con civet di capriolo; spalla di San Secondo di lunga cottura in forno, purea di zucca e castagne; crêpe caramellata con miele e uvetta e sorbetto al lime e mela verde.

I vini in tavola: Brut (Giorgi 1870); Riesling Ries; Pinot Nero Costa del Nero (entrambi Conte Vistarino); Buttafuoco Storico (Fiamberti); Moscato (Verdi).

Commenti: Anche quest'anno Luisa e Franco Casella si sono superati nel preparare la meravigliosa riunione conviviale ecumenica 2025. Il tema, soltanto apparentemente semplice, è stato interpretato in modo originale pur nel rispetto della tradizione, a cominciare dal brodo con l'insolito aroma di zenzero e i bocconcini di gallina, poi



la piccola zuppa di gamberi, giusta per interrompere la sequenza di piatti di carne. E poi il rispetto della stagionalità con l'utilizzo della verza, della zucca e delle castagne. Tutto perfetto! Un grande "Bravo" come sempre a Luisa e Franco e... alla prossima.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

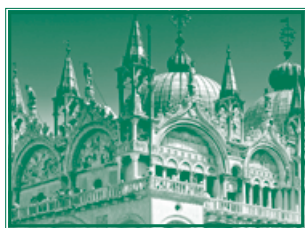
Ristorante "Locanda Alpina" della famiglia Segna, in cucina Silvana Segna. ●Piazza Municipio 23, Novella (Trento); ☎0463/874396; info@locandalpina.it, www.locandalpina.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tortel di patate, praline di cervo e mirtillo rosso, bollito di lingua con gli ultimi pomodori dell'orto e fichi; tortelloni al pan di segale allo stracotto d'agnello, crema di Trentingrana e verdure; spalla di vitello arrosto ai funghi porcini, purè alle patate di montagna e carotine; cremoso alla nocciola delle Langhe, gel di ribes e gelato al fiordilatte e timo, gelato alla radice imperatoria.

I vini in tavola: Lumiere extra brut 2019; Solaris Vigneti Delle Dolomiti Igt 2024 (entrambi Laste Rosse); Rebo 2021 (Fixum).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica dedicata agli "Arrosti, umidi e bolliti" si è tenuta presso la "Locanda Alpina"

di Brez, ristorante caro alla Delegazione che, nel 2022, l'aveva già insignito del Diploma di Buona Cucina. Il locale si è riconfermato all'altezza dei ricordi, offrendo ai commensali una successione di piatti ben eseguiti in chiave rinnovata ma fedele alle origini, tra cui, molto apprezzati, il bollito di lingua di vitello e i tortelloni al pan di segale allo stracotto di agnello. La particolare cura riservata al servizio, sempre ineccepibile, e l'eleganza dei tovagliati e, più in generale, della *mise en place*, hanno fatto da cornice a una serata molto piacevole.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Al Capriolo" della famiglia Gregori, in cucina Francesco Paonessa. ●Via Nazionale 108, Vodo di Cadore, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/862010, cell. 339/4039321; info@alcapriolo.it, www.alcapriolo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre - maggio; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo in bassa stagione.

Le vivande servite: cavolo cappuccio brasato, zucca arrostita, fagioli giale lesati con guanciale croccante; bollito di manzo panato con salsa *pearà*, cipolla rossa caramellata, pesto alle erbe aromatiche; cappellacci ripieni di gallina arrostita, il suo brodo ridotto con porri e funghi di bosco; *canederletti di puccia* su crema di cavolo cappuccio brasato, kefir e polvere di pecora affumicata; gallo ce-

drone arrosto con polenta di Storo; lepre in salmi con pane alle castagne; camoscio stufato con purè di patate al rafano; sorbetto alla mela del nostro orto e zenzero; *krapfen* di una volta.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma 2024 (Gianni Masciarelli); Valpolicella Classico 2024 (Allegrini); Barbaresco 2000 (Produttori del Barbaresco); Don Pedro Ximénez Gran Reserva 2009 (Toro Albalá).

Commenti: Il tema è stato per la Delegazione piuttosto impegnativo: infatti, un tempo, il consumo di carne era minimo, dedicato alle grandi occasioni. La famiglia Gregori e il cuoco Francesco Paonessa hanno proposto un menu in cui la cacciagione e gli animali da allevamento sono stati cucinati secondo la tradizione locale, mescolando a volte i metodi di cottura. I piatti sono stati studiati per l'occasione: molto bene l'antipasto, il primo piatto di bollito di manzo panato e i *krapfen* di una volta. Qualche perplessità sui *canederletti di puccia* e sul sorbetto alla mela e zenzero. Come sempre, ottimi l'abbinamento dei vini e il servizio.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Ristorante "Valgrande" di Alberto Faccioli e Monica Bimbatti, anche in cucina. ●Via Riviera 869, Località Runzi, Bagnolo Po (Rovigo); ☎0425/704086, cell. 329/0975378; info@agrivalgrande.it, www.agrivalgrande.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura aperto su prenotazione.

Le vivande servite: gallina in *saor* e nervetti; cappelletti in brodo; faraona ripiena arrosto; *mussetto* (somarino) con polenta; dolce di casa.

I vini in tavola: Soave; Valpolicella Superiore (Cantina Sociale di Soave); Merlot e Moscato (Colli Euganei).

Commenti: In un locale immerso nel ver-

de della campagna polesana, si è svolta un'eccellente cena ecumenica, dove sono stati utilizzati i prodotti dell'azienda stessa: pasta fatta in casa e animali da cortile allevati *in loco*. Materia prima ottima; cottura perfetta. Gli Accademici hanno degustato e apprezzato i cibi del territorio preparati con cura dalla cuoca Monica e serviti con cordiale sollecitudine dal marito Alberto. Particolarmente apprezzati l'antipasto e il somarino in umido. Migliorabili il vino e il dolce.

VICENZA

Ristorante "Dai Gelosi" della famiglia Gelosi, in cucina Paolo e Leonardo Gelosi. ●Via Aldo Moro 31, Quinto Vicentino (Vicenza); ☎0444/357438, cell. 351/4885114; info@daigelosi.it, www.daigelosi.it, FB: Ristorante Dai Gelosi; coperti sale da 50 - 130 - 240 coperti, no all'aperto. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì sera e domenica sera.

Le vivande servite: crostini con cotichino e *cren*, *capel* del prete e verza, lingua salmistrata su salsa verde; risotto ai fegatini con scaglie di tartufo nero dei Berici; spiedo di costine di maiale, alette di pollo e coppa con fagioli in *tecja* e verdure di campo; millefoglie con crema pasticciara alla prugna.

I vini in tavola: Riesling Alto Adige Doc 2022 (Laimburg); Ferrata Sauvignon 2005 Igt Veneto (Maculan); Capo di Stato 2019 Igt Colli Trevigiani (Loredan Gasparini).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è stata celebrata in un locale storico, nato come negozio di alimentari nel 1975 e implementato negli anni con l'ampliamento dei locali e dell'offerta. L'orientamento verso matrimoni e grandi eventi risulta però penalizzante a scapito di un'atmosfera meno intima e conviviale. Molto apprezzati antipasti e risotto, deludente lo spiedo che richiede attenzione, tempi di cottura e tempestività di servizio. La serata è stata arricchita da una dotta conversazione su "tipi di carne, preparazioni, modificazioni organolettiche indotte dalle cotture, storia e tradizioni" tenuta dal professor Ivano Pintonato, dell'Istituto Alberghiero di Vicenza. Simposiarchi Marco Schiavo e Federico Nani.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

Ristorante "La Torre" di Marco Talamini, anche in cucina. ●Piazza Castello 1, Spilimbergo (Pordenone); ☎0427/50555; info@ristorantelatorre.net, www.ristorantelatorre.net





Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

re.net; coperti 45. ● **Parcheggio comodo;** ferie mai; **giorno di chiusura domenica sera; lunedì.**

Le vivande servite: hummus di ceci con variazioni vegetali e musetto di Lovison, lingua di vitello tenera e croccante con crema di carote allo zenzero e maionese di friggittelli; ravioli ripieni di salsa verde con ragù di gallina; biancostato di manzo all'olio extravergine friulano, purea di sedano rapa, rafano fresco; sorbetto uva fragola; Mont Blanc 2.0.

I vini in tavola: Pinot Grigio; Merlot (entrambi Borgo delle Oche); Traminer Pasito (Antonutti).

Commenti: Il ristorante "La Torre", nella magia del castello di Spilimbergo, ha ospitato la cena ecumenica. Ha aperto la serata una piacevole introduzione del Simposiarca Giampiero Gregoris con Germano Vicenzutto, veri esperti in materia. Lo chef stellato Marco Talamini ha deliziato con il suo menu molto curato e particolare. Cotechino, lingua, gallina e biancostato in vari tipi di cottura, con abbinamenti inusuali, apprezzati per la loro originalità. Gustosi dessert hanno concluso la piacevole serata grazie anche all'atmosfera raffinata che il locale sa donare. Ottimi vini hanno accompagnato i piatti in perfetti abbinamenti.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

Ristorante "Antica Trattoria del Pontelungo" di Ermanno Cassanelli e C. Sas. ● **Via Emilia Ponente 307, Bologna;** ☎051/386202; trattoriapontelungo@libero.it, www.trattoriadelpontelungo.it; coperti 100+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo;** ferie 24 dicembre-6 gennaio, 2 settimane ad agosto; **giorno di chiusura** (1° settembre - 30 maggio) sabato a pranzo e domenica; (1° giugno - 31 agosto) sabato e domenica.

Le vivande servite: mortadella, salame e parmigiano reggiano; gramigna con salsiccia e radicchio; bollito misto: manzo, lingua, testina, cotechino e gallina; maialino al forno; salsa verde, patate al forno, friggione, purè; carrello dei dolci: tiramisù, mascarpone, zuppa inglese, panna cotta.

I vini in tavola: Pignoletto fermo; Barbera riserva (entrambi Monticino); Sangiovese (Le Grillaie).

Commenti: Tipica trattoria bolognese, che fa sentire come a casa propria. Ottimo servizio e attenzione alle richieste dei commensali. La cena e la serata sono



state molto apprezzate dagli Accademici e dagli ospiti. Ai commensali che l'hanno richiesto è stata servita la mostarda, nonostante non fosse stata concordata nel menu. Piatti curati e porzioni abbondanti.

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Le Franchine" di Massimo e Tiziana Martinelli, in cucina Tiziana. ● **Via Franchine 37, Reggiolo (Reggio Emilia);** ☎0522/972870, cell. 320/3777461; ristorantelefranchine@alice.it, www.ristorantelefranchine.it, https://www.facebook.com/ristorantelefranchine; coperti 80/100+40 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo;** ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; **giorno di chiusura martedì, sabato a pranzo.**

Le vivande servite: cotechino allo zabaione con erbazzone superiore; arrosto tenero di vitello al latte con patate arroste; brasato di manzo con polenta abbrustolita; sorbetto lime e menta, torta di mele.

I vini in tavola: Lambrusco (Lini 910) con fascetta dei Monopoli; Prosecco Docg (Santa Margherita) con fascetta dei Monopoli.

Commenti: Appuntamento conviviale ecumenico per gli Accademici della Delegazione che quest'anno festeggiano alle "Franchine", premiato locale di Reggiolo.



Il Delegato Pier Paolo Veroni ha celebrato, contemporaneamente a tutte le Delegazioni accademiche, gli arrostiti, i bolliti, gli umidi, come particolare oggetto di interesse e tema del volume annuale edito dall'Accademia. Le pagine che riguardano le ricette dell'Emilia Romagna sono state redatte dall'Accademica carpigiana Elisabetta Barbolini. Oltre agli Accademici, diversi ospiti hanno apprezzato questo convivio straordinario per qualità e servizio. Bravissimo tutto lo staff.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

Ristorante "Minelli" della famiglia Minelli. ● **Via Ponte Nuovo 21, Pieve di Cento (Bologna);** ☎051/975466, cell. 339/3180481; www.ristorantepizzeriaminelli.it; coperti 200+100 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante;** ferie n.d.; **giorno di chiusura lunedì e martedì.**

Le vivande servite: roast beef al forno con sughetto di cottura e pinzimonio di verdure; passatelli in brodo; bollito misto con salsa rossa e verde; coniglio alla cacciatora; purè di patate; zuppa inglese e crème caramel.

I vini in tavola: Falerio Marchigiano autotono (Saladini Pilastrini); Sangiovese di Romagna Auriga (Ferrucci).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è tenuta in questo ristorante

storico, che vede "al comando" la stessa famiglia da oltre 50 anni. Il Sindaco di Pieve di Cento, Luca Borsari, gradito ospite della Delegazione, nel suo saluto iniziale ha ricordato l'importanza di questi locali per il territorio. Il tema accademico dell'anno è stato illustrato da Paolo Borghi che ha condiviso il prezioso contributo del CST Emilia. Il menu della serata, definito dal Simposiarca Dino Negrini, ha permesso agli Accademici di toccare tutte le tipologie di cotture inserite nel tema annuale: particolare apprezzamento ha riscosso il coniglio. Serata riuscita con generale soddisfazione dei commensali.

FERRARA

Ristorante "La Chiocciola" della famiglia Migliari. ● **Via Runco 94/f - Quartiere di Portomaggiore, Ferrara;** ☎0532/329151; coperti 70. ● **Parcheggio comodo;** ferie variabili; **giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì sera. Domenica e lunedì (luglio e agosto).**

Le vivande servite: parmigiano reggiano 24 mesi, frittata di cime di rapa, frollini salati con semi di zucca e pepe rosa, mandorle salate e tostate, galantina di faraona con salsa tartara; risotto al sugo d'arrosto tirato con il brodo della galantina; salama da sugo e cotechino con purè di patate; guancia di vitello in umido bianco con polenta; torta di rose.

I vini in tavola: Crémant d'Alsace 2022 brut (Wunsch et Mann); Rosé Lambrusco dell'Emilia Igp 2022 (Lusvardi); Nebbiolo d'Alba Doc 2021 (Demarie); Zibibbo Terre Siciliane Igt (Baglio Belvedere).

Commenti: Con un caloroso saluto il Delegato ha introdotto il tema della serata, evidenziando quanto sia importante fare riferimento ai tre capisaldi della cucina italiana: Tradizione, Territorio, Tecniche. I Simposiari Antonio Bragaglia e Paolo Rollo hanno esposto con grande ricchezza di argomenti il tema, declinato in ognuno dei piatti del ricco menu che affonda le sue radici nelle tradizioni più antiche e radicate della cucina ferrarese, ma offre qualche idea innovativa. Il tutto, presentato in maniera impeccabile, ha ottenuto l'unanime apprezzamento dei commensali. L'attenta scelta dei vini ha saputo valorizzare le eccellenti qualità organolettiche dei piatti, ottimamente realizzati e serviti.

LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, anche in cucina con Ruggero Lacerenza. ● **Piazza Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna);** ☎0545/76951; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 80. ● **Parcheggio comodo;** ferie agosto; **giorno di chiusura lunedì.**

Le vivande servite: stuzzichino con cotiche bollite, limone, sale, crema di fagioli e anacardi, magatello arrostito con arance, fondo di cottura e misticanza al lampone; tortelli di stufato con crema di sedano rapa e pistacchi tostate; bollito misto con salsa tartara verde e mostarda piccante



di frutta; polpette di cioccolato in umido con crema inglese.

I vini in tavola: Pignoletto Spumante brut dei Colli di Dozza (Branchini); Nero di Lambrusco Otello etichetta Oro (Ceci); Nebbiolo Langhe (Marco Porello); Barbera I Cipressi (Michele Chiarlo); Rubacuori Centesimino (Poderi Morini).

Commenti: La cena ecumenica alla Locanda è una tradizione che si rinnova. Quest'anno il menu è stato ben calibrato sul tema, illustrato in apertura dal Delegato anche con l'ausilio del volume regalato agli Accademici. Sempre impeccabile l'accoglienza della brigata guidata da Mirko Rocca; apprezzata l'accuratezza dell'abbinamento dei vini mai banale e della presentazione del sommelier. Molto interessante l'apertura con la cotica bollita. A seguire, indovinati i tortelli di stufato, veramente simpatica l'idea del dolce al cioccolato che richiama le polpette. Serata conclusa con un bell'applauso all'intera brigata, venuta a salutare gli Accademici ai tavoli.

SALSOMAGGIORE TERME

Ristorante "La Cioppa" di Trattoria Gamberato di Tiziana Arbusti e Giuseppe s.n.c., in cucina Tiziana Arbusti. ●Via Gamberato 119, Salsomaggiore Terme (Parma); ☎cell. 349/4315850; www.trattorialacioppa.it; coperti 50 circa. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: gemme di parmigiano reggiano; anolini in brodo di terza; gran carrello dei bolliti con paletta di manzo, lingua, testina di vitello, cotechino, gallina, *mariola*, costine, cappello del prete, ripieno, salse rosse e verdi della tradizione; gelato alla crema della casa.

I vini in tavola: Sfogliatino Ortrugo; San Lupo Gutturino (entrambi Storiche Cantine Mossi).

Commenti: Per celebrare il rito della riunione conviviale ecumenica, la scelta è caduta su questo storico locale, nel passato già noto e apprezzato per il carrello dei bolliti. Da qualche tempo la gestione de "La Cioppa" è stata ripresa da Tiziana e Giuseppe, eredi del mitico Gianni Arbusti

che per anni l'ha condotta. Nel solco della tradizione di famiglia, Tiziana e Giuseppe hanno posto al centro della loro offerta culinaria il sontuoso carrello dei bolliti che, per la qualità e ricchezza delle carni e l'invidiabile piacevolezza gustativa, ha stupito gli Accademici, consentendo una perfetta adesione al tema dell'anno.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Ristorante "Enoteca Tognoni" di Enoteca Tognoni JV srl. ●Strada Lauretta 5, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/762001; enotecatognoni@gmail.com; www.enotecatognoni.com; coperti 82+110 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7-22 gennaio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: rollé di pollo ripieno, bollito in cbt con giardiniera e salsa verde; pappardella al ragù tradizionale di cinghiale; quaglie allo spiedo con pane, pancetta, salvia e verdure al rosmarino; tortino di mele caldo, con crema inglese.

I vini in tavola: Franciacorta brut 2020 (Tenuta La Madonnina); Toscana Vermentino Eco di Mare 2024 (Tenuta Argentiera); Bolgheri Rosso Zizzolo 2023 (Le Fornacelle); Bolgheri Rosso Moreccio 2023 (Casa di Terra).

Commenti: Il tema ecumenico è stato mediato dalle tradizioni locali. Il "Pranzo dell'Assunta" ha suggerito, per la categoria bolliti, una variante del "collo di gallina ripieno" servito con una giardiniera di verdure rigorosamente dell'orto. Il ragù di cinghiale, per gli umidi, affonda nelle tradizioni della caccia nelle tenute dei Della Gherardesca, Antinori, Incisa e, accompagnato dalle pappardelle casalinghe, ha riscosso unanime consenso. Per la categoria arrostiti, non poteva mancare

il richiamo al Carducci con il suo "gira sui ceppi accesi lo spiedo scoppiettando" e allo spiedo sono state girate le quaglie, con crostini di pane e pancetta. Ottimo abbinamento con i vini di Bolgheri. Servizio impeccabile.

ELBA

Ristorante "Il Retrogusto Elba" di Carlo Magrone, anche in cucina. ●Località Ceppete 36, Portoferraio (Livorno); ☎cell. 328/0133943; ilretrogustoelba@gmail.com; www.ilretrogustoelba.it; ilretrogusto_elba; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: consommé Celestina; bollito misto della tradizione italiana con otto tipi di carne, accompagnati con salsa verde, salsa rubra, salsa bolzanina; bavarese alle noci con cuor divino Torino alle castagne con castagne *poché*.

I vini in tavola: Chianti Classico Dogg Riserva Ducale (Ruffino 1877); Nebbiolo Alpi Retiche Igt Baloss (Retica).

Commenti: Per la cena ecumenica gli Accademici hanno volentieri gustato un piatto d'eccellenza della cucina italiana, ma che non è usuale nel territorio. Per questa scelta si sono affidati allo chef Carlo Magrone che, con la sua brigata, ha deliziato con sapori e profumi inusuali. Attorno a un bellissimo tavolo imperiale, gli Accademici hanno potuto conversare, con i graditi ospiti, sulle molteplici attività svolte nell'anno dalla Delegazione. Gli interventi sono stati dell'Accademico Alvaro Claudi, che ha introdotto al bollito e al consommé, e dei docenti dell'Istituto Agrario Cerboni di Portoferraio, che hanno spiegato la programmazione da portare avanti sulla nostra biodiversità.

EMPOLI

Ristorante "Tenuta Bacco a Petroio" di Tenuta Bacco a Petroio Azienda Agricola di Alessandro Pratelli, in cucina Vincenzo Pratelli. ●Villa Alessandri 18, Vinci (Firenze); ☎0571/509583, cell. 345/2804784; info@baccoapetroio.it; baccoapetroio.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tris di spiedini (mozzarella, pomodoro e basilico; gruviera e uva; soppresata e olive), triangolo di pecorino della montagna pistoiese con marmellata artigianale della tenuta; tagliolini al ragù di daino; funghi fritti; stracotto al Chianti della tenuta, con fagioli all'olio e insalata mista; panna e cialdoni (serviti in ciotola comune), pasticceria secca.

I vini in tavola: Bianco Per Gaia; Rosso Cristian (entrambi Tenuta Bacco a Petroio).

Commenti: La cena ecumenica della Delegazione si è svolta alla "Tenuta Bacco a Petroio". Dopo i saluti del Delegato Massimo Vincenzini, la Simposiarca Rossana Ragionieri ha presentato il menu e ha

intrattenuto sulle differenze fra le varie cotture. Molto apprezzato lo stracotto con fagioli. Nel corso della cena è stato consegnato il premio "Alberini" alla Casa del Bronche di Limite sull'Arno. La serata si è conclusa in un'atmosfera di convivialità e di apprezzamento generale, confermando il valore della cena ecumenica come momento di cultura, dialogo e valorizzazione della tradizione enogastronomica italiana.

FIRENZE

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

Le vivande servite: polpette di trippa e verdurine fritte, lingua di vitello con salsa verde e giardiniera, coccio di zuppa di trippa e zampa; pappardelle *sulla nana*; arista alla fiorentina al forno con patate e rapini saltati; schiacciata con l'uva.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Igt (Villa Chiopris); Cabernet Sauvignon (Folonari).

Commenti: La cena ecumenica rappresenta da sempre un'occasione di grande importanza nella vita della Delegazione, che è consapevole di vivere un momento di vera condivisione con gli Accademici di tutto il mondo. La scelta della *location* è caduta quest'anno sul "Food Factory" di Tiziano Bachini, che già in precedenti occasioni aveva dimostrato la sua disponibilità a predisporre menu particolari per aderire alle richieste della Delegazione. Quest'anno, in particolare, si è dimostrato ancor più pronto e disponibile nel seguire il menu a tema e il risultato è stato veramente degno dell'impegno profuso, raccogliendo il plauso convinto di tutti i commensali.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Al Teatro Laboratorio del Gusto" di Alessandro Pineschi e Luca Triti, in cucina Alessandro Pineschi. ●Via Roma 28, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62156, cell. 324/9945918; info@alteatrolaboratoriodelgusto.com; www.alteatrolaboratoriodelgusto.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: vitello tonnato, lesso rifatto alla toscana, lingua di vitello in due consistenze; polenta otfofile con stufato di manzo; carré di vitello al forno con patate rosse; crostata con ricotta e confettura di ciliegie.

I vini in tavola: Vini dell'Azienda Agricola Valle del Sole.

Commenti: La cena ecumenica, basata sul tema "Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti nella tradizione regionale", è stata ben svolta dal ristorante. Lo chef Alessandro Pineschi ha infatti presentato un menu che



TOSCANA segue



comprendesse tutti gli argomenti del tema. Tutte le portate sono state gradite dagli Accademici e dagli ospiti. Riunione conviviale ben organizzata dal Simposiarca, relatore e Delegato Ezio Pierotti. Eccellente il servizio.

LIVORNO

"Trattoria Il Calesse" della famiglia Cenci. ●Via Littoriale, 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077; trattoriailecalesse@gmail.com; coperti 160+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura in inverno dal lunedì al mercoledì.

Le vivande servite: crostini alla toscana con ragù di cinghiale e scaglie di polenta frita; pappardelle al ragù di cinghiale; colombaccio in arrosto morto con cipolline borettane; bollito di manzo in umido, detto "francesina"; castagnaccio ai pinoli e uvetta.

I vini in tavola: Chianti Castiglioni (Frescobaldi); Passito.

Commenti: Il Simposiarca Gianfranco Porrà ha convenuto, con i giovani e preparati cuochi, una serie di portate dedicate al tema dell'anno, che hanno molto attratto i numerosi commensali. Oltre ai crostini con contorno di scaglie, sono state molto gradite le pappardelle, cui è seguito un sostanziale gradimento del colombaccio arrosto. Gradita anche la "francesina", pure questa nel paniere delle grandi tradizioni della cucina labronica. A conferire il consueto tono culturale alla cena ha contribuito la breve e applaudita conversazione dell'enologa dottoressa Vincenza Folgheretti, che ha parlato di alcuni aspetti della produzione vinicola e di recenti ricerche per migliorarla.

MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "La Parolaccia" di Davide Stefanucci, in cucina Susanna Casangeli e Mario Tarallo. ●Via Batignanesse 220, Roselle, Grosseto; ☎0564/402205, cell. 335/6313285; trattorialaparolaccia@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-15 settembre; giorno di chiusura venerdì.

Le vivande servite: crostini della tradizione, giardiniera in dolceforte, affettati misti, formaggi con salse e mostarde di frutta; minestra di ceci al rosmarino; spaghetti quadrati con sugo di coniglio; galletto alla cacciatora; maialino al forno; sfornato di finocchi, patate arrosto; zuppa inglese; cantuccini col Vinsanto.

I vini in tavola: Ciliegiole Maremma Toscana Fontetinta (Tenuta I Lecci); Poggio Brigante Morellino di Scansano Docg (Poggio Brigante).

Commenti: Cena ecumenica organizzata dal Simposiarca Roberto Ulmi, membro del CST Toscana Ovest. Il menu ha rispettato il tema ecumenico dagli antipasti al dessert. Il Simposiarca ha relazionato sulle ricette dei piatti serviti, crostini al sugo di carne e alla milza, ricomprendendo le due preparazioni tra gli umidi e gli stracotti. Gli spaghetti al sugo di coniglio in umido con i funghi porcini, oltre alla minestra di ceci con i tagliolini (fuori tema, ma a gran richiesta). Nei secondi piatti, il croccantissimo maialino arrosto con le sue patate arrosto, il galletto alla cacciatora e lo sfornato di finocchi e porro.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Il Maniero" di Eros Benedetti. ●Via Burianino 34/38, Monsummano Terme (Pistoia); ☎cell. 347/9344939; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: selezione di bollito: cappello del prete, cotichino e muscolo con salsa verde e salsa al pomodoro e acciughe, zucchine ripassate, carote e rape lesse; tordello lucchese dello chef al ragù toscano; maialino cotto a bassa temperatura con patate arrosto; millefoglie di bignoni ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti Gli Alfieri (Rovizzo).

Commenti: Il tema ecumenico era molto vasto e difficilmente si sarebbe potuto svolgerlo completamente. Il ristorante ha puntato su bollito e arrosto: due piatti difficili da mettere in tavola. Il primo è

stato apprezzato per l'abbondanza delle carni, il secondo, assieme al tordello, ha riscosso un gran successo per la perfetta cottura. Il Delegato, a conclusione di serata, si è rallegrato con Eros Benedetti, che proviene dall'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, perché "Si è fatta vera Accademia". Molto gradito il libro edito, come ogni anno, dall'Accademia.

MUGELLO

Ristorante "Marrani - Villa Cerreto" della famiglia Marrani. ●Via Faentina 128 - Frazione Ronta, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8403370; hotelmarrani@virgilio.it, www.hotelmarrani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: cestino di cipolla, lingua in salsa verde, polentina con i funghi; tortellini di cappone in brodo; pappardelle al capriolo; rosciciana in umido con bieta; carré di vitella arrosto con patate; insalata di stagione, fantasie di castagne.

I vini in tavola: Elianto bianco Vermentino di Toscana Igt; Maggese rosé Costa Toscana Igt; Col Silente Bolgheri (tutti Castelli del Grevese); Santo Spirito 11 (Frescobaldi).

Commenti: Negli eleganti ambienti di Villa Cerreto, che la famiglia Marrani ha riservato alla Delegazione, si è svolta la cena ecumenica. Partendo dai focolari dei siti archeologici, il Vice Delegato Renzo Bartoloni, membro CST Toscana, ha illustrato il tema dell'anno passando in rassegna le diverse preparazioni delle carni in uso in Mugello. La brigata di cucina ha sapientemente interpretato il tema; tra i piatti, un'antica ricetta della rosciciana in umido, quale gustoso modo di riuso degli avanzi, e un sontuoso carré di vitella arrosto a ricordo dei momenti di festa. Alto l'apprezzamento degli Accademici, presenti nella quasi totalità. In dono ai ristoratori il volume tematico e il piatto dell'anno.

PONTEDERA VALDERA

Ristorante "Altarno" di Altarno Pontedera, in cucina Stefano Campazzi. ●Via I Maggio 72, Pontedera (Pisa); ☎cell. 393/9139432; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: fantasia di pollo ripieno arrosto; manzo in umido con maccheroni lucchesi; coctum cibum et legumina; dolce al buio-omelette norvegese.

I vini in tavola: Jabali spumante; Chianti; Helianthus; Baciamaio Trebbiano (tutti Conte Aldobrande degli Azzoni Avogadro).

Commenti: Lo chef, Stefano Campazzi, emiliano di origine, ha saputo coccolare gli Accademici con piatti decisamente all'altezza della sfida proposta, confermando l'assoluta eccellenza del locale. Prima della cena, il Delegato ha brevemente riassunto i principali eventi gastronomici del mese di settembre, soffer-

mandosi poi sull'importanza della cena ecumenica.



MARCHE

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA

Ristorante "La Nocicchia" di Gabriele Galli, anche in cucina. ●Via Nocicchia 6, Montemarciano (Ancona); ☎cell. 338/4029036; www.lanocicchia.it; coperti 65+65 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato e domenica sera.

Le vivande servite: passatelli in brodo di tacchina; misto lessato di vaccina, tacchina e gallina con salsa di prezzemolo e maionese; pasticciata in umido con piselli; arrosto misto; patate arrosto e insalata; ciambellone, biscotti e crostata.

I vini in tavola: Rosso Lacrima; Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc (entrambi Podere Santa Lucia).

Commenti: La cena ecumenica è stata all'altezza delle aspettative. I passatelli veramente notevoli, preparati con maestria e con brodo di grande spessore gustativo. Il lessato all'altezza del primo piatto, la pasticciata dal sapore delicato, consistente. L'arrosto fragrante. Eccellente la crostata. Tutti piatti di qualità. Buoni gli abbinamenti del vino. Servizio molto attento, curato e veloce. Floro Flori del CST ha esposto in modo conciso le tecniche differenti dei vari metodi di cottura, richiamando l'importanza che hanno avuto le cucine conventuali, gli ordini monacali e il mondo contadino nella nostra gastronomia. Splendida serata accademica e complimenti alla cucina e al servizio.

MACERATA

Ristorante "Dei Conti" della famiglia Bolletta. ●Via Cristiana 47, Cingoli (Macerata); ☎0733/602882; info@hoteltettodellemarche.it, www.hoteltettodellemarche.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: assaggi di galantina con insalata russa; capelletti in brodo, bollito di cappone e vaccina; tagliatelle con l'umido; piccione arrosto; crema con il ciambellone.

I vini in tavola: Sfumature spumante di Lacrima (Vicari); il Bianco del Moro (Colmone della Marca); Buraco rosso (Tenuta Musone).

Commenti: Bellissima e partecipata se-

rata. Tutti i piatti sono stati di eccellente qualità. In modo particolare, la prima parte dedicata al ricordo di un pranzo di matrimonio. Sono intervenuti la professoressa Marcantonelli, dirigente scolastica dell'Istituto alberghiero G. Varnelli, e il Sindaco Michele Vittori, complimentandosi per le attività accademiche. I Simposiarchi Giovanni Passarelli e Daniela Lucaioli hanno illustrato la genesi del menu, mentre il membro del CST Marche, Maurizio Massi, ha relazionato sul tema dell'anno. Al termine dell'incontro è stato consegnato il meritato Diploma di Buona Cucina. Serata, dunque, dedicata alla buona cucina di tradizione.



UMBRIA

FOLIGNO

Ristorante "C'erera delle Conce" di Paolo Ercolani e Stefano Luciani, in cucina Roberto Bicarini. ●Via Portico delle Conce, Foligno (Perugia); ☎0742/668540, cell. 376/0734798; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: galantina con insalata russa; rigatoni con ragù di coda alla vaccinara; piccione al cocco con "impitura" e crostone; erba saltata in padella; patate al forno con rosmarino; zuppa inglese.

I vini in tavola: Grecante; Sagrantino Collepiano (entrambi Cantina Caprai).

Commenti: La sala delle candelate del ristorante ha fatto da suggestivo sfondo alla cena ecumenica, durante la quale sono stati consegnati gli attestati a due illustri Accademici, anche Simposiarchi: Marco Caprai, in Accademia dal 1990, ha ricevuto il diploma di appartenenza trentacinquennale, e Marcello Ronconi il diploma per i suoi 40 anni. La serata ha inoltre segnato l'ingresso ufficiale di una nuova Accademia, Paola Marzi, accolta con entusiasmo. Il menu ha privilegiato alimenti freschi e di stagione, perfettamente aderenti al tema dell'anno, cucinati alla perfezione. Ottimi i vini.

GUBBIO

Ristorante "Faro Rosso" di Cristina Ercoli, in cucina Silvia Marcellini. ●Frazione Montanaldo, Gubbio (Perugia); ☎075/9258010, cell. 331/7329106; info@agriturismofarorosso.it, agriturismo ristorante faro rosso - Instagram: _agriturismofarorosso_; coperti 250+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio-marzo; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: polpettine fritte e tartine al *pâté* umbro, stracciatella in brodo, bollito di copertina, lingua e muscolo accompagnato da salsa verde e maionese artigianale; tagliatelle sfogliate a mano con muscolo, salsiccia e maiale in umido; arrosto di agnello alle erbe aromatiche di collina; cicoria cotta ripassata; millefoglie con crema *chantilly* al Varnelli.

I vini in tavola: L'Illuminato; 1563 (entrambi Castello di Solfignano).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta in un ristorante sulle colline di fronte alla città, con splendido panorama su Gubbio. Ambiente accogliente e gradevole. Menu perfetto, nel rispetto della tradizione del territorio e del tema. Squisito il bollito cucinato in maniera encomiabile, servito ben caldo e accompagnato da salse che ne hanno esaltato il sapore. Stracciatella delicata. Tagliatelle molto appetitose con sugo corposo dal gusto squisito. Servizio sempre accurato.

SPOLETO

Ristorante "Da Moreno e Moira" di Da Moreno e Moira. ●Via Carlo Marx 46, S. Giovanni di Baiano, Spoleto (Perugia); ☎0743/5105; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: cappelletti in brodo; bollito; cosciotto di agnello arrosto, con erba di campagna ripassata e patate arrosto; dolci alla carta.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Un'ottima fama precede il locale scelto per la cena ecumenica e non è stata smentita. Per non fare una maratona alimentare, è stato eliminato l'antipasto, scelta dolorosa visti i salumi che occhiavano nel banco, ma saggi dal punto di vista alimentare. Ottimo brodo e cappelletti fatti in proprio, da bis. Ottimo e tenero anche il bollito, che però presentava solo un tipo di carne, scelta voluta per proporre solo carni proprie. Gli Accademici si sono deliziati poi con l'arrosto e il suo contorno, ottimi profumi, cottura e porzione abbondante.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

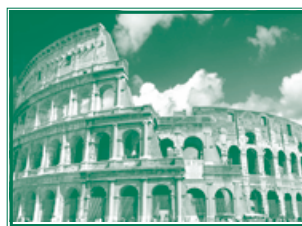
Ristorante "La Collina" di La Collina 1993 s.r.l., in cucina Giuseppe Cancellieri. ●Via Adriatica 1, Fraccano, Città di Castello (Perugia); ☎075/8553795, cell. 349/3156849; loripoli@yahoo.it, www.lacollina.biz; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: crostino con colombaccio, coratella d'agnello, cotiche con fagioli, trippa alla parmigiana; tagliatelle al sugo d'oca con il suo umido; piccione ripieno al forno, coscio d'agnello arrosto, cannellini stufati; *chantilly* con frutti di bosco e sfoglia.

I vini in tavola: Trebbiano spoletino

(Bellafonte); Chianti (Corleone); Barbera (Eliogrosso); Moscato d'Asti (Falchetto).

Commenti: Il tema dell'ecumenica è stato perfettamente rispettato dalle proposte del titolare Lorenzo Polidori e particolarmente apprezzato dagli Accademici. Dopo le gustose coratelle d'agnello e trippa alla parmigiana, le tagliatelle al sugo d'oca, presentate con il suo pezzo d'umido "secondo la nostra tradizione di campagna", hanno ricevuto un meritato successo. I profumi e i sapori del piccione ripieno e dell'agnello arrosto, abbinati a un eccellente Barbera, hanno suggellato in grande il tema proposto.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA

Ristorante "Borgo Antico" di Borgo Antico srl / Lucia Colasanti, in cucina Vincenzo Cervini. ●Via del Campidoglio 266, Ceprano (Frosinone); ☎077/5912977, cell. 339/4140073; info@hotelborgoantico.it, www.hotelborgoantico.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: paninetto con funghi porcini nella loro crema, crostino di polenta con salsiccia e broccoletti di Roccasecca, terrina di minestrone con il pane sotto, *fini fini* al pomodoro e basilico; gnocchi in fonduta di pecorino ciociaro, carciofi dorati e guanciale ciociaro; cosciotto di vitello profumato al rosmarino, broccoli calati e patata schiacciata; zuppa inglese e ciambelline ciociare al vino.

I vini in tavola: Bianco Maturano 11-28; Rosso Lecinaro 6-30 (entrambi Ponte Vignola Ceprano).

Commenti: Cucina locale ottimamente interpretata in un ambiente curato con personale professionale.

LATINA

Ristorante "Jo Botto" di Giuseppe Agostinelli, in cucina Gabriella Agostinelli. ●Via Colli Primo Tratto 47, Cori (Latina); ☎06/9679127-06/9677551; hoteldelcolle@tiscali.it; coperti 150+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: prosciutto cotto e crudo di Cori, melanzane al Prosecco, ricottine, fagioli con le cotiche, coratella, bruschettine con cipolle di Tropea, olive, pane fritto, fiori di zucca, salsicce di cinghiale (*candele*); pasta e fagioli; papardelle al cinghiale; abbacchio al forno; guancia di chianina brasata con Passito; broccoletti, funghi alla brace, patate al forno; uva e dolcetti secchi coresi con Passito.

I vini in tavola: Vino biologico bianco e rosso della Cantina Carpineti di Cori.

Commenti: Per la riunione conviviale ecumenica gli Accademici pontini sono tornati da "Jo Botto" a Cori per apprezzare i piatti di carne preparati secondo la tradizione dei Colli Lepini, che si richiama a quella romana, cucina umile e semplice dai sapori ben decisi. I commensali hanno potuto gustare il rinomato prosciutto cotto di Cori, fatto bollire per ore nel vino rosso "Nero Buono", avvolto nel fieno di erba medica e aromatizzato con salvia e rosmarino; la coratella; le salsicce di carne di cinghiale essiccate, dette "*candele*" per la forma lunga e stretta; l'abbacchio al forno e la tenera guancia di chianina brasata, oltre ad altre specialità. Alla signora Gabriella il meritato piatto ricordo dell'Accademia.

VITERBO

Ristorante "Dal Sor Francesco" di Osteria e Cucina di Michele Palombi, in cucina Alessandra Fianchini. ●Via Blerana 28, Vetralla (Viterbo); ☎0761/481185, cell. 349/5155719; info@dalsorfrancesco.it, www.dalsorfrancesco.it; coperti 120. ●Par-





Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

LAZIO segue

cheggio scomodo; ferie prima quindicina di agosto; giorno di chiusura domenica a cena, lunedì pranzo.

Le vivande servite: roast beef di manzetta d'Abruzzo con salsa di funghi porcini; fettuccine al ragù bianco di frisona; bollito misto all'italiana; patate lesse e verdure di bollito; mousse di cioccolato e castagne.

I vini in tavola: Falanghina; Aglianico (Terre della Bruna).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un ristorante della provincia particolarmente vocato per la carne, che viene trattata in ogni aspetto, privilegiando anche le lunghe frollature. In particolare il bollito, pur non di tradizione locale, è un suo piatto servito tutti gli anni in un mese invernale. La cena ha avuto successo, con gradimento, da parte dei commensali, delle portate che hanno cercato di rispettare tutti gli aspetti del tema della cena ecumenica, dall'arrosto all'umido, rappresentato dal ragù, per finire al bollito, particolarmente apprezzato. Gradevole il dolce. Altalenante la valutazione dei vini, comunque adeguati, come pure il servizio, premuroso ed efficiente.



ABRUZZO

PESCARA

Ristorante "La Bilancia" di Nicola Di Zio, in cucina Antonietta Marrone con Aldo Finocchio. ● Contrada Palazzo 11, Loreto Aprutino (Pescara); ☎085/8289321; info@aputellabilancia.it; coperti 120+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane dal 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: scrippelle 'mbusse, bocconcini di lesso misto con patatine, carotine e salsa verde; pappardelle al ragù bianco di lepre; brasato di manzo e funghi porcini; sgaiozzi fritti con crema allo zabaione e Marsala.

I vini in tavola: Prosecco; Cerasuolo Cerano Doc 2024 (Pietrantoni); Montepulciano d'Abruzzo riserva Doc 2021 (Nestore Bosco).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso il ristorante "La Bilancia" di Loreto Aprutino. Simposiarca e relatrice l'Accademica Patrizia Accorsi, componente del CST Abruzzo, che ha illustrato le tradizioni abruzzesi delle cotture lente di arrosto, bollito e stufato, le cotture sotto al coppo, la cottura del cinghiale, descrivendo inoltre le regole del bollito storico rinascimentale.

PESCARA ATERNUM

Ristorante "Lu Piatte Calle" di Ristorante Lu Piatte Calle snc, in cucina Giuseppe Di Tonto. ● Via Aldo Moro 74, Pianella (Pescara); ☎085/972335, cell. 333/6690598; coperti 300+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo.

Le vivande servite: galantina con ortaggi sott'olio, pecora alla callara, trippa agli odori di campagna, cife cife, tondino del Tavo tiepido con olio evo; scrippelle 'mbusse; grigliata mista alle erbe della Majella con patate al coppo e misticanza; dolce della tradizione.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Dop; Montepulciano d'Abruzzo Riserva 28 (Quontali); Pecorino Spumante brut.

Commenti: Splendida riunione conviviale ecumenica, organizzata dalla Simposiarca Alessandra Di Pietro con i piatti serviti dallo chef Giuseppe Di Tonto. Il professor Ugo Ciavarella ha offerto una dotta prospettiva sulla capacità unica della cucina abruzzese di nobilitare le "carni povere". Ciò che unisce profondamente questi piatti è la loro origine nella cucina contadina pastorale povera dell'Abruzzo e l'abilità di trasformazione data dalla cottura lenta e sapiente. L'ingrediente segreto dei nonni era il tempo: la cottura prolungata (a fuoco lento o bollitura) ammorbidiva le fibre dure di carni e tessuti connettivi, trasformandole in piatti ricchi, teneri e saporiti.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Taberna Agricola" di Federica Ciarmela, anche in cucina. ● Contrada Cellarelle 25, Fossalto (Campobasso); ☎cell. 342/6833031; federicaciarmela@gmail.com; coperti 40+10 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: prosciutto crudo con focaccia, velluto di ceci con fichi secchi e chips di pecorino, cremino di polenta su fonduta di caciocavallo, pizza e minestra, polpette cacio e uovo in brodo allo zafferano; fagottino con ricotta e porcini su fonduta di caciocavallo; agnello mollicato con crema di patate e cicoria campestre; strudel di mele su crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Tintilia del Molise Dop (Cantine Catabbo).

Commenti: Dopo il momento dell'incontro e del saluto tra i partecipanti, in un

clima di amicizia e allegria, la Simposiarca Ernestina Simeone ha tenuto una breve presentazione del tema gastronomico dell'anno: "Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti", nella cucina della tradizione regionale. Il menu ha proposto pietanze legate alla stagionalità autunnale e realizzate con prodotti del territorio. Lo chef ha preparato alcuni piatti tipici della cucina molisana, come pizza e minestra, dove la pizza di mais e verdure spontanee del territorio si uniscono in una minestra rustica e profumata. Tutti hanno espresso soddisfazione per una riunione conviviale piacevole e interessante dal punto di vista gastronomico e culturale.



CAMPANIA

BENEVENTO

Ristorante "Ama Experience" di Ama Experience, in cucina Nazzareno Parisio. ● Via Principe di Napoli 137, Benevento; ☎0824/24111, cell. 345/6318260; info@antumhotel.it, www.antumhotel.it; coperti 100+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: montanarine, scarola arrosto con crema di pecorino di laticauda; scarpariello beneventano; brasato di vitello con vellutata di zucca e funghi porcini del Matese; tartellata al cacao con ricotta e castagne del Taburno; marron glacé.

I vini in tavola: Prosecco Blanc de Blancs (Corvezzo Winery); Aglianico Docg 2017 (Serra degli Ilirici).

Commenti: L'"Ama Experience" si presenta come un ambiente moderno e caldo. Prevaleggiano colori scuri e luci soffuse, il che lo rende un luogo ideale per incontri formali o romantici. Dalla grande vetrata al piano terra è possibile godere della vista della piscina, illuminata di azzurro. Le pietanze, molto curate, sono servite da personale di sala attento e informato. Tuttavia è da rilevare una certa lentezza del servizio. Degno di nota l'antipasto, una scarola arrostita adagiata su un fondo di pecorino locale, punteggiato da olive caiazzane e tocchetti di pane fritto. Anche il dolce, con ricotta e castagne del Taburno, è stato particolarmente apprezzato dagli Accademici.

NAPOLI

Ristorante "Tavernetta Colauri" di TC S.r.l. - Famiglie Esposito e Morra, in cucina Rosario Morra. ● Via Comunale Margherita 245, Napoli; ☎081/7705639, cell. 331/5399069;

info@tavernettacolauri.it, www.tavernettacolauri.it; @tavernetta_colauri; coperti 1200. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo e domenica a cena.

Le vivande servite: gambongello di manzo con aceto balsamico e olive leccino, arrosto di vitello podolico all'Aglianico, purea di patate; ziti con la genovese; guancia di maiale e friarielli; tartelletta con mousse di bufala e castagne.

I vini in tavola: Angelus Falerno del Masico riserva 2019 (Fattoria Pagano).

Commenti: Nel gambongello, interessante il taglio delle olive che, per forma e consistenza, si confondono con la carne creando un gioco di sapori. Ottima la riduzione all'Aglianico, che ha dato all'arrosto di vitello note speziate bilanciate dall'acidità del pomodoro. Genovese in forma "atecnica", ma da apprezzare il colore dorato e l'equilibrio tra il sapore e la sfilacciatura della carne. "Scioglievole" la guancia di maiale ben contrastata dal piccante dei friarielli. Fondamentale la panna per bilanciare la dolcezza delle castagne e il sentore di fiori di arancio del dessert.



PUGLIA

FOGGIA

Ristorante "Al Primo Piano" di Alprimopia srl di Nicola e Maria Russo, in cucina chef Nicola Russo. ● Corso Giannone 84, Foggia; ☎0881/708622, cell. 392/2715214; chefnicola Russo@gmail.com, http://www.ristorantealprimopiano.it; coperti 70. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: trancetti di chianella con provola di Agerola e leprotto alla cacciatora; minestrina d'autunno maritata con verdure selvatiche e straccetti di prosciutto di maiale; cicatelli di grano arso, funghi di sottobosco e sbriciolata di maialino nero; sfera di vitello brasata in salsa di cipolle e fonduta di caciocavallo podolico; degustazione di bollito di vitello con selezione di salse e giardiniera dello chef; ricotta dal punto di vista dello chef.

I vini in tavola: Spumante brut Falanghina (Cantine Massimo Leone); Cerasuolo d'Abruzzo biologico (Cirelli La Collina); Primitivo di Manduria Dop Papale Oro (Varvagione Vigna Leporano).

Commenti: Simposiarca il Segretario Gianfranco Fenizi. Scelto per l'evento il ristorante "Al Primo Piano" dello chef

Nicola Russo, cultore di cucina e tradizioni locali e autore del libro *La Cucina Terrazzana di Capitanata*. Utilizzate le tre tipologie di cottura previste: l'umido con la minestra *maritata*, l'arrosto con la sfera di brasato e il bollito con i tagli di vitello. Per vino un Primitivo di Manduria. Dopo l'introduzione del Delegato sul senso della cena e sul recente Forum dei Delegati, il Simposiarca ha spiegato il perché della scelta del locale e del menu. Donati allo chef guidoncino, vetrofania e volume sul tema 2025.

VALLE D'ITRIA BRINDISI

Ristorante "Local Carni" di Francesco Martellotta, in cucina Vincenzo Corrente. ●Via Pietro Micca 25, Martina Franca (Taranto); ☎080/4442553, cell. 338/2001115; info@bracerialocalcarni.com, www.bracerialocalcarni.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: bruschette con pomodorini e ricotta salata, capocollo di Martina Franca, formaggi freschi, fave e cicorie, focaccia "jòre de fuche", polpette di carne fritte, trippa alla romana, braciola di vitello al sugo; arrosto misto al fornello: salsiccia, fegatini, bombette, agnello, *marretto*; patate alla cenere, insalata verde mista; frutta di stagione; bocconotto con crema e amarena; crostata.

I vini in tavola: 12 e mezzo Rosato e 12 e mezzo Primitivo Doc (entrambi Varvagine dal 1921).

Commenti: Il relatore Angelo Costantini ha raccontato con passione la storia del "fornello" e il valore di una cultura gastronomica ancora viva. Il menu ha esaltato le carni locali, con braciola al ragù e *marretto* molto apprezzati. La grande tavolata a ferro di cavallo ha favorito convivialità tra le due Delegazioni. Servizio attento e ottimo abbinamento di vini. A conclu-

sione del piacevole convivio, il CT Alessandro Corso ha offerto al relatore due preziose pubblicazioni dell'Accademia e la Delegata di Valle d'Itria, Enza Buonfrate, il guidoncino con vetrofania dell'Accademia al gestore Francesco Martellotta, ringraziandolo per la squisita ospitalità.



SICILIA

MODICA

Ristorante "Maria Fidone" di eredi Maria Fidone. ●Via Frigintini Gianforma Margione 10, Modica (Ragusa); ☎0932/901135; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 luglio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: *scacce*, arancia, *tommasino*, panino condito, olive, formaggi; *jaddina cina a muricana* (gallina ripiena alla modicana); bollito di manzo; coniglio alla *stimpirata*; gelo di ricotta.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Prima della cena il Delegato ha brevemente relazionato sul tema ecumenico e sulla relativa pubblicazione, "Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti", ove sono state messe in risalto più ricette della tradizione culinaria modicana, tra le quali quella della gallina ripiena alla modicana e quella del bollito di manzo, quest'ultimo con un articolato e suggestivo *excursus* storico. Sono state servite pietanze della tradizione culinaria locale, alcune pre-

senti nel volume sul tema dell'anno, che hanno deliziato le papille gustative dei commensali, Accademici e ospiti.

RAGUSA

Ristorante "Locanda Gulfi" della famiglia Catania, in cucina Pepe Venezia. ●Contrada Patria s.n., Chiaramonte Gulfi (Ragusa); ☎0932/928081; info@gulfi.it, www.gulfi.it, FB; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: pane di grani antichi Molino Soprano, olio di oliva Frescolio Cutrera, mortadella d'aria, cubetti di gelatina; quadrucci del Molino Soprano con palline in brodo; bollito della tradizione (muscolo, punta di petto, reale, lingua, gallinella); maiale al sugo; coniglio alla *pattuisa*; ciccio di maiale arrosto; scottadito di agnello, salsa verde, giardiniera, zucca in agrodolce, finocchio brasato, purè al burro, bieta, maionese al miele; *cous cous* del monastero di Santo Spirito; torta accademica.

I vini in tavola: Frappato rosé brut Frabolla Akrille Igt Terre Siciliane (Cutrera); Rossojbleo 2022; Nerojbleo 2022 (entrambi Gulfi).

Commenti: Cena ecumenica molto partecipata con moltissimi Accademici e ospiti. Il libro dell'Accademia è stato presentato da Alberto Fasiol, DCST Sicilia Orientale e curatore delle pagine dedicate alla Sicilia. È stato premiato il Molino Soprano che prosegue l'opera di molitura di grani selezionati. Lo chef Pepe Venezia si è superato con un menu ricchissimo e realizzato magistralmente. Una serata da ricordare.

SIRACUSA

Ristorante "Eduardo" di Hotel Parco delle Fontane famiglia Di Grano, in cucina Aisha Karim. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa;

☎0931/756914, cell. 331/6899025; www.ristoranteeduardo.com; coperti 130+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: bruschette al lardo di Buccheri, caramella di patata siracusana e salsiccia di Palazzolo, polpettine di vitello, pesce spada bollito con caponatina; tortellini in brodo di carne; bollito alla siciliana servito con salsa verde; veli di ananas con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Tariq Merlot Igt Terre Siciliane (Musita, Salemi).

Commenti: La Simposiarca della serata è stata la Delegata che, dopo aver ricordato agli Accademici il valore e il significato della cena ecumenica, ha presentato l'argomento dell'anno: "Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti". Non solo tecniche di cottura, ma espressioni culturali che organizzano tempo, relazioni e territorio. In un clima di cordialità, di simpatia e armonia all'interno di un ristorante accogliente, già noto alla Delegazione, si è svolta la serata che ha consentito a tutti i partecipanti di degustare il menu a tema.



SARDEGNA

CAGLIARI

Ristorante "Ranch Steak House" di Debora Vacca e Mario Rais. ●Via Dante Alighieri 96, Cagliari; ☎cell. 351/5912761; www.ranchsteakhouse.net; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: morbida crema di pecorino su pane *guttiau* al pepe, frittelle di zuccina; *maccarrones de busa* al ragù di pecora; costata di manzo e bisteccine di pecora alla griglia; patate al forno e insalata fresca; *seadas* al miele.

I vini in tavola: Cannonau di Sardegna (Argiolas).

Commenti: Nonostante il nome, il locale è autenticamente sardo. Il proprietario gestisce la cucina con la sapienza che gli deriva, per tradizione familiare, dall'approfondita conoscenza delle diverse carni e dei loro tagli. Vista l'ampiezza del tema dell'anno, la Delegazione lo ha suddiviso in tre incontri, uno dedicato ai bolliti, uno agli umidi e, quest'ultimo, agli arrostiti di manzo e di pecora. Le caratteristiche delle carni sono state illustrate dal patron del locale che, su richiesta degli Accademici, si è soffermato sulle peculiarità delle specie bovine e ovine da carne più adatte alle brevi cotture alla griglia.





EUROPA

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

"Trattoria Umbra" di Delia e Stefano Belini. ●Marcelisstraat 255A, Den Haag; ☎0031/702212035; www.trattoriaumbra.nl; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: lumachella orvietana con capocollo, selezione di salumi e formaggi tipici umbri; pappardelle al cinghiale; tagliatelle al tartufo; stinco d'agnello al forno; parmigiana; baccalà all'orvietana; zuccotto di ricotta con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Vino spumante extra dry (Fratelli Zuliani); Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2023 (Cantina Palazzone); Sangiovese Umbria Igt 2015 (Torre Bisenzio); Rosso di Montefalco Doc 2022 (Cantina Caprai).

Commenti: Stefano e Delia hanno accettato con entusiasmo di realizzare un menu incentrato sul tema della cena ecumenica. Le pietanze sono state generalmente molto apprezzate. Una menzione alle pappardelle la cui pasta era stata rigorosamente preparata fresca e il ragù bilanciava i sapori della carne e delle spezie in maniera ottimale. Le tagliatelle al tartufo erano adornate da una copiosa quantità del profumato fungo. Lo stinco, per alcuni un piatto abbondante, era cotto al punto con la carne ben morbida. I commensali sono stati trattati con delicatezza ed eleganza dal personale di sala e da Delia. Il Vice Delegato Stefano Angelucci ha presentato il tema della cena. La serata è stata molto apprezzata.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Piazza Sicilia Osteria di Michele Bono" di Michele Bono, anche in cucina. ●Rua da Glória 39-A, Lisbona; ☎00351/212489438, cell. 00351/935782556; osteriapiazzasicilia@gmail.com, www.piazzasicilia.com; coperti 22. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: vitello tonnato all'antica, moscardini in umido su macco di fave e cicoria; mezzi paccheri con sugo di coda alla vaccinara; agghiotta di baccalà alla siciliana; arrosto di sottopancia di manzo al rosmarino; melanzane arrostiti e marinati; mela cotogna al forno con gelato di ricotta di pecora e granella di pistacchio.

I vini in tavola: Bianco Sur Sur Grillo 2023 (Donnafugata); Peppoli Chianti Classico 2021 (Antinori).

Commenti: La Delegazione ha chiesto allo chef Michele Bono, con lungo e valido curriculum, di interpretare il tema della cena ecumenica. Tutto il menu ha avuto un alto gradimento da parte di Accademici e ospiti. Il piatto più elogiato - i mezzi paccheri con sugo di coda alla vaccinara - è stato eccezionale. Tutto il menu è stato un viaggio di piatti di pesce e di carne nelle varie formule, bolliti, arrostiti e umidi. Ambiente molto buono con servizio all'altezza.

SVIZZERA

ZURIGO

Ristorante "Gandria" di Adriano Peroncini, anche in cucina. ●Rudolfstrasse 6, Zurigo; ☎0041/044422724; info@restaurantgandria.ch, www.restaurantgandria.ch; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: bollito al "verde"; la Norma di maccheroni e cinghiale in umido; arrosto di vitello in casseruola con patate delfino; sorbetto al bergamotto con *brisée* al rosmarino.

I vini in tavola: Barbera d'Alba Grillaia 2021 (Serragrilli); Aglianico del Vulture 2022 (Donato D'Angelo); Ireno Doc Cabernet Sauvignon Colli Euganei 2017 (La Montecchia).

Commenti: Per la cena ecumenica, la Delegazione ha nuovamente lanciato la sfida allo chef Adriano Peroncini del ristorante "Gandria". Il menu sviluppato in base al tema è itinerante per vari motivi. Si parte con l'antipasto in versione moderna, il primo piatto è a metà strada tra il moderno e la tradizione, mentre il piatto principale è un'interpretazione classica. Il dessert è il giusto complemento finale, fresco e minerale. Un sentito ringraziamento a Elisabetta Capei Odermatt per la relazione sul tema dell'anno. Alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia, è stato conferito il Diploma di Buona Cucina 2025 al ristorante.



NEL MONDO

EGITTO

IL CAIRO

Ristorante "L'Italiano - Hotel Concorde" di Royal-Tulip-Concorde-Cairo, in cucina Walter Miculan. ●69 Abd

El-Hameed Badawi, St. El Nozha, Cairo; ☎0020/222931111; emailus.cairo@concorde-eg.com, royal-tulip-concorde-cairo.goldentulip.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: terrina di pollo tartufato, quinoa con pomodori secchi, olive nere con emulsione al tartufo, melanzana grigliata con fichi, mozzarella, cipolla e balsamico; risotto allo zafferano con guancetta brasata e battuto di erbe; punta di petto brasata, dadolata di verdure, salsa verde; panna cotta agli agrumi su carpaccio di ananas al pepe rosa.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Valdo); Pinot Grigio Piave 2023 Doc (Ornella Molon); Santa Cristina Sangiovese e Merlot 2020 Igt (Marchesi Antinori).

Commenti: Lo chef ha magistralmente interpretato il tema combinando in maniera innovativa elementi tradizionali (risotto allo zafferano con guanciale di manzo, o il "petto di manzo", brasato anziché tradizionalmente lessato, con la salsa verde) o inserendo guizzi di innovazione (il pepe rosa sulla panna cotta!). Simposiari della serata Massimo Acciarini e Rossella Fanelli. Il ristorante, all'interno dell'Hotel Concorde in zona Heliopoli, offre un ambiente accogliente e lo chef ha raccontato con passione il suo percorso (una lunga carriera in vari paesi, incluse le Fiji) e soprattutto i punti salienti dei piatti. La riunione è stata anche occasione per consegnare l'attestato a diversi nuovi Accademici.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

Ristorante "Alfredo di Roma" di Presidente InterContinental Mexico. ●Campos Eliseos 218, Inside Presidente InterContinental Mexico, Città del Messico; ☎0055/4770 7772; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: arancini allo zafferano, bruschetta con pomodoro e basilico, bocconcini di parmigiano; maestosissime fettuccine all'Alfredo; spiedino di filetto con patatine al rosmarino; galletto (mezza por-

zione) in umido al forno con vino bianco e patatine al rosmarino; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Prosecco millesimato (Valdo); Pinot Grigio Piave 2023 Doc (Ornella Molon); Santa Cristina Sangiovese e Merlot 2020 Igt (Marchesi Antinori).

Commenti: Situato all'interno dell'Hotel InterContinental Presidente, l'Alfredo di Roma è sempre garanzia di eleganza e tradizione. Lo chef Mauro Chiecchio, dopo 25 anni, è tornato in Piemonte, sua regione natale, e ora la cucina è affidata al nuovo chef Jorge Dumit, al quale la Delegazione darà il suo appoggio affinché mantenga alta la buona cucina italiana. Durante il pranzo ecumenico, ci sono stati ritardi nel servizio e i piatti ne hanno risentito. Si augura di mantenere sempre una buona qualità. La carta dei vini rimane un punto a favore, con un'ampia selezione italiana e internazionale.

STATI UNITI D'AMERICA

WASHINGTON D.C.

Ristorante "Via Roma" di Via Roma LLC, in cucina Antonio Rusciano. ●2606 Connecticut Ave NW, Washington DC; ☎00202/8004400; viaromadc.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: arrostiti di agnello, tagliere misto di formaggi e salumi; minestra *maritata* napoletana; assaggi di *pinsa* misti; sorbetto o tiramisù.

I vini in tavola: Barbera d'Alba 2022 (Borgogno).

Commenti: La cena ecumenica è stata un bel viaggio nella tradizione gastronomica italiana. Il *flûte* di benvenuto ha aperto la serata con eleganza, creando subito un'atmosfera conviviale. Gli arrostiti di agnello, fragranti e saporiti, hanno riportato alla memoria i profumi autentici delle grigliate abruzzesi. Il tagliere misto di formaggi e salumi ha offerto una selezione curata, con prodotti di qualità che parlano di territori e tradizioni. La minestra *maritata* napoletana è stata il cuore della cena: un piatto antico, preparato con maestria, che ha sprigionato sapori genuini e armoniosi, proprio come vuole la ricetta originale. Grazie allo chef Antonio.





Alba Langhe	Cristina Cornaglia
Alto Mantovano e Garda Bresciano	Giuliano Cremonesi
Assisi	Giuliana Buonaiuti Valigi
Brescia	Fernanda Pedercini Cartaino
Brescia-Terre dei Fontanili	Edmondo Andreoli
Caltanissetta	Pierluigi Maria Assennato
Castel del Monte	Giacomo Vania
Catania	Sara Anello ● Flavia Gafà ● Gianclaudio Tribulato ● Michela Ursino Magnano Di S. Lio
Cento-Città del Guercino	Michele Bosi ● Ferruccio Pagnoni
Cesena	Mario Manuzzi
Cremona	Carla Bertinelli Spotti
Empoli	Pius Lucchesi Palli ● Alessandro Scappini
Enna	Grazia Fiorenza ● Carmelo Ugo Serra
Ferrara	Giovanni Bragliani
Firenze	Massimo Palazzo ● Pietro Ticci
Foligno	Giuseppe Silvestrini
Francoforte	Renzo Bianchi
Genova	Osanna Bresci Costantino
Gubbio	Ezio Maria Caldarelli
Imola	Umberto Ciompi ● Paolo Panighi ● Gabriele Zuffa
Isernia	Franco Di Nucci ● Agostino Longobardi ● Giovanna Maria Maj ● Pasqualina Valentino
Ivrea	Gabriella Trovero
Johannesburg	Aurelio Armando Grech-Cumbo
L'Aquila	Maurizio Fioravanti ● Riccardo Lopardi
Lecce	Giovanni Arditì di Castelvetero
Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest	Cesare Antonio Bellussi ● Primo Dellamorte
Lisbona	Francesco Bentivegna ● Jose P. Cansado Carvalho
Londra	Fiamma Arata ● Enrico Duprè ● Silvia Mazzola ● Luigi Omiccioli

Manduria	Bruno Garofano
Marsala	Eugenio Galfano
Milano	Emanuele Gatti
Modena	Augusto Ascari ● Mario Baraldi ● Paolo Vasco Ferrari
Parigi	Paul Haskell
Pavia	Renato Abbiati ● Giovanni Desimoni
Penisola Sorrentina	Salvatore Iovieno
Pescara	Gabriele Mariani
Pescara Aternum	Gerardo Rasetti
Pisa	Enrico Bonari ● Gianandrea Paladini ● Saverio Sani
Pordenone	Arnaldo Grandi
Prato	Paolo Massimo Cappelli ● Giampiero Nigro ● Luigi Ricci ● Fabrizio Tempesti ● Ivo Vignali
Reggio Calabria	Antonino Lupini
Reggio Emilia	Renzo Castagnetti ● Fabio Storchi
Riviera Veronese del Garda	Giovanni Rana
Roma	Luigi Coia
Roma Aurelia-Cassia	Mario Piccialuti
San Paolo	Angela Regina Rodrigues de Paula Freitas
Siena	Giuseppe Pompucci
Siena Valdelsa	Alessandro Tamagnini ● Sergio Zingarelli
Sydney	Connie Fierravanti-Wells
Termoli	Roberto Camperchioli ● Teresio Di Pietro
Terni	Enrico Cipiccia ● Piero Maroni
Torino	Domenico Gargale
Utrecht	René Fransman ● Aik Schouten
Valdelsa Fiorentina	Andrea Gori ● Eugenio Manganelli ● Fabio Viani
Valli dell'Alto Tevere	Walter Bonotto
Varese	Claudio Borroni
Venezia	Angelo Valentini
Venezia Mestre	Carmine Guadagno
Vicenza	Giuseppe Boschetti



NUOVI ACCADEMICI


PIEMONTE


-  **Alessandria**
Valeria Cartesegna ●
Aldo Guagnano

LOMBARDIA


-  **Vigevano e della Lomellina**
Francesco Cerioli ● Luigino Ferrari ●
Maria Luisa Portaluppi

TRENTINO - ALTO ADIGE

-  **Bolzano**
Markus Comploi ● Rosetta Fragale ●
Fabiola Moruzzi ● Marcello Rella ●
Martin von Malfer

-  **Merano**
Giuseppe Julian Lombardo ●
Massimo Vinante

VENETO

-  **Alto Vicentino**
Paola Campagnolo ● Riccardo Munarini ●
Daniele Vendramin

-  **Vicenza**
Nicolò Donà ● Maurizio Moretto ●
Lucia Riello

EMILIA ROMAGNA

-  **Borgo Val di Taro**
Michela Zanetti

-  **Imola**
Davide Poggi ● Roberto Raggi

-  **Lugo di Romagna**
Daniele Faccani

-  **Parma Terre Alte**
Giorgio Neri

TOSCANA

-  **Arezzo**
Giovanna Nofri

-  **Maremma-Presidi**
Patrizia Tonini

-  **Versilia Storica**
Antonio Izzetti

MARCHE

-  **Jesi-Fabriano-Senigallia**
Carla Saveri

UMBRIA

-  **Terni**
Michele Marinelli

LAZIO

-  **Roma Appia-Castelli**
Daniele Albarin

CAMPANIA

-  **Benevento**
Rosalba Frattolillo

CALABRIA

-  **Area dello Stretto-Costa Viola**
Gaetano Tufariello

-  **Locride-Costa dei Gelsomini**
Filippo Mollica ● Angelo Politi

SICILIA

-  **Alcamo-Castellammare del Golfo**
Francesco Regina

-  **Canicattì**
Maria Grazia Giammorcaro

-  **Modica**
Francesca Bafumi Drago ● Michele Minardo

SARDEGNA

-  **Nuoro**
Patrizia Falcone ● Giuseppe Pischedda ●
Anna Rita Sechi

PRINCIPATO DI MONACO

-  **Principato di Monaco**
Carolina Labadini Mosti

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

-  **Pechino**
Giovanna Gargiulo

SPAGNA

-  **Madrid**
Maria Giovanna Iazzetta

STATI UNITI D'AMERICA

-  **Miami**
Carmine Amato Berardi ● Umberto Bonavita ●
Luigi Boria ● Elena Fiammengo ●
Enrico Guarino ● Vittorio Porciatti ●
Todd Stella ● Giorgio Zanardi

-  **Washington D.C.**
Maria Chiara Lalla

TRASFERIMENTI

LIGURIA

-  **Savona**
Maria Stefania Rasore (*da Savona*)

LOMBARDIA

-  **Milano Navigli**
Sofia Giussani (*da Atlanta*)

EMILIA ROMAGNA

-  **Parma**
Alberto Corazza (*da Dubai*)

TOSCANA

-  **Viareggio Versilia**
Gian Piero Ristori (*da Hammamet*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Crema

Delegato: Federico De Grazia

Vice Delegato: Mario Carlo Ballini

Segretario: Silvana Chiesa

Tesoriere: Riccardo Colombo

Consultori: Filiberto Fayer ● Sergio Fiori

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Segretario: Laura Bortoluzzi

Tesoriere: Paolo Brunetin

Consultore: Stefano Filippi

EMILIA ROMAGNA

Borgo Val di Taro

Delegato onorario: Giovanni Sparta

Delegato: Antonietta Draghi Serpagli

Vice Delegato: Francesco Mariani

Segretario: Michela Zanetti

Tesoriere: Graziano Florini

Consultori: Luigi Calzone ●

Giuseppe Conti ● Mario Rossi

MARCHE

Macerata

Consultore: Carla Pelagalli

PUGLIA

Taranto

Delegato: Angelo D'Andrea

Vice Delegati: Salvatore Leopardi ●

Paola Sangiorgio Valenti

Segretario: Guido Colavini

Tesoriere: Angelo Leoni

Consultore: Paolo Salerno Mele

TAIWAN

Taiwan

Legato: Matteo Serone

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova

Mariangela Berretta Bardi

LOMBARDIA

Milano

Olga Finzi Baldi ● Alberto Zanetti

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Fabrizio Bolletta

Rimini

Fernando Maria Pelliccioni

TOSCANA

Prato

Aldo Facchini

PUGLIA

Castel del Monte

Umberto Busseti

SICILIA

Caltagirone

Mario Paglia

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Dino Betti van der Noot, Delegato di Milano

"C'era una volta il Bagutta" di Wilma Minotti Cerini

(Torino: Genesi Editrice, 2022)

"Il re mangia solo e altri racconti"

di Livio Cerini di Castegnate e a cura di Wilma Minotti Cerini (Torino: Genesi Editrice, 2022)

"La miscelazione futurista. Polibibite, la risposta autarchica italiana

ai cocktail degli anni trenta"

di Fulvio Piccinino (s.l.: CocchiBooks, 2014)

"Risotto alla milanese. Il piatto della tradizione interpretato dai migliori osti e chef"

di Aldo Fiordelli (Prato: Gruppo Editoriale, 2021)

Marco Davò, Accademico di Cremona

"Cucinare con i legumi"

di Maria Bellometti e Carla Spotti (Cremona: Editoriale Pizzorni, 2003)

"Il cibo nella tradizione cremonese"

di Carla Bertinelli Spotti e Ambrogio Saronni (Cremona: s.e., 1998)

"Il nuovo fascino della birra" di Giovanni Pastrello (Roma: Agrilavoro Edizioni, 2014)

"La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande"

a cura di Carla Bertinelli Spotti (Cremona: Edizioni Cremonabooks, 1999)

"O.P. ossia il vero bevitore"

di Paolo Monelli (Milano: Longanesi & C., 1963)

"Ricette d'Italia. 370 piatti della tradizione"

(Bra: Slow Food Editore, 2022)

"Tris di zucca. Virtù, tradizione, arte"

di Francesco Puerari, Carla Bertinelli Spotti, Giulio Girondi

(Mantova: Editoriale Sometti, 2013)



FOCUS

see page 3

AN EXTRAORDINARY CONVIVIAL ECUMENICAL GATHERING

*To celebrate the success of Italian cuisine,
whose tradition runs in families.*

In our last FOCUS, we announced the prestigious recognition granted by UNESCO to Italian cuisine, recognising the main architects of this result. Having issued the requisite thanks and rendered unto Caesar that which is Caesar's, it is time to clarify some aspects of this accolade. First and foremost I would like to confirm that there will be an **extraordinary convivial ecumenical gathering on Thursday 19 March 2026**, in which I hope very many Academicians can participate.

*This recognition honours who we are
and our identity*

This will be a chance for us to gather in celebration of this recognition, which honours what we are and our identity, because cuisine is not only food or a corpus of recipes, but also culture, tradition, work, wealth.

"It is a record that can only make us proud, giving us a formidable tool to further enhance our products and protect them more effectively from imitations and unfair competition", Prime Minister **Giorgia Meloni** has declared.

According to UNESCO, Italian cuisine is not only a collection of famous recipes, but a true lifestyle, rooted in sharing, respect for ingredients and **abilities inherited generationally**.



by Paolo Petroni

President of the Accademia



Having said and recognised that, I wish to clarify the various roles played throughout the long preparation for candidature. For the sake of truth I must specify that cooks, whether starred or not, other associations or public figures, and influencers had no part in the presentation and the very lengthy procedure which began in 2023.

UNESCO's motivation

In this regard, it should be clear that this recognition, according to UNESCO, has been granted to **"Italian cuisine as a set of skills that are not only culinary but also convivial and social, transmitted from one generation to the next throughout the national territory. Italian cuisine thus develops both domestically, transmitted informally within families through traditional recipes continuously transformed by the affectionate interaction of different generations,** and in a more structured manner, thanks to such figures as cooks and gastronomists."

So, essentially, this is **traditional home cooking**, not fine dining as some are bandying about.

What changes for the Academy? Nothing! What does it signify for the Academy? A great deal!

This recognition certifies that what we have been doing for over 70 years is the right way to strengthen our food culture and social life.

Success should spur us to keep doing more and doing better.



UNESCO RECOGNITION: THE BEST INGREDIENT FOR TEAMWORK

See page 4

Italian Cuisine's UNESCO Intangible Heritage recognition marks a new phase for championing Italy's gastronomic identity. The 21 UNESCO MAB sites in Italy also have the mission of safeguarding products, local processing traditions and restaurants, favouring ascendant experience tourism and reinforcing local economies.

ITALY, LAND OF FOOD SURNAME

See page 6

In Italy many surnames derive from food or food-related occupations or nicknames. The commonest are Miele, Crema and Torta (Honey, Cream and Cake); others come from professions, such as Panetta, Caci, Vinai and Oliva (Bread, Cheeses, Vintners, Olive). Intriguingly, the surname Mangia (Eats) derives from nicknames indicating appetite and voracity. Fruit, vegetables, grains, meats and pasta populate Italy's food surname landscape, narrating territories, occupations and family identities.

EAT AS YOU SPEAK!

See page 8

In linguistic parlance, Italian is a 'source language' in the field of gastronomy. Such terms as pasta, pizza and espresso have entered other languages untranslated, as they indicate not only foods but complex cultural models composed of territories, techniques and social customs. This linguistic diffusion, consolidated in the 20th

century, shows that Italian cuisine has long been part of the world's heritage.

FERIAE SEMENTIVAE

See page 10

Ancient Rome's first agricultural festival of the year, in January, was the *Feriae Sementivae*, dedicated to Ceres and Tellus at the end of sowing. A movable feast established by the Pontifex Maximus, it invoked divine protection over fields and harvests. Among propitiatory rites, prayers and sacrifices, *farro* flatbreads were made, working animals were garlanded and bonfires were lit.

PISTIDDU AND ST ANTHONY'S BONFIRES

See page 11

On the feast of St Anthony, Sardinian towns light up with monumental bonfires as a propitiatory rite welcoming spring. Logs, aromas, roasts, wine and traditional sweets accompany a night of collective celebration. Ritual sweets play a starring role, from blessed *cocconeddi* to *pistiddu*: a symbol of the feast day in many local variants with *sapa* (cooked must), honey and symbolic decorations associated with the Saint.

LUIGI VERONELLI IN LOVE WITH LUNIGIANA

See page 12

On the centenary of his birth, we remember Luigi Veronelli, among the first who spoke of wine and food as cultural heritage, defending farmers and small growers. He loved Lunigiana, promoting its traditional foods, including *testaroli* and *panigacci*,

and its wines and inns, giving a voice to marginal territories and cuisines.

THE 'JEWELS' OF IMPERIA

See page 14

Despite its limited agricultural land, Liguria grows many excellent crops thanks to its favourable climate. Among those that stand out are the delicately flavoured, thin-skinned *Pigna* beans and the intensely aromatic, sweet and highly digestible *Vessalico* garlic. Symbolic of their unique territory, they star in the iconic *bima con i fagioli di Pigna*, an inland Ligurian goat stew redolent of history, climate and local foodways.

BISCIO AND FOJATA

See page 16

The *biscio* of Nocera and the *fojata* from Sellano are emblematic of the humble cuisine of the Umbrian Apennines. Born from peasant herbal expertise, they tell of toil, famine and survival through essential ingredients: dough, wild herbs and cheese. Their serpentine form preserves a mythical and ritual significance. Deeply rooted local recipes are keys to each territory's cultural and gastronomic heritage.

'TOSCA' POTATOES FROM SANTA MARIA A MONTE

See page 18

The Tosca potato from Santa Maria a Monte is one of Tuscany's excellent agricultural products and a flagship food of the Pisa area. It has PAT recognition and owes some of its properties to a unique terroir which guarantees a regular shape and smooth skin, a compact, yellow pulp and a balanced flavour. It excels culinarily, especially when fried. Every August, its hometown celebrates it through a historic festival, confirming its cultural, as well as culinary, value.

SCAPECE

See page 20

Born in answer to food scarcity during coastal warfare, *scapece* is a preservation technique that unites fried fish and



vinegar. The term derives from the Spanish *escabeche*, of Arabic origin, and is found in mediaeval recipe books. In Gallipoli it is a local signature dish with PAT status. It has regional variants, including a creative courgette-based reinterpretation from Naples.

HOLY POLENTA!

See page 22

Polenta has centuries of northern Italian history to tell. From the Roman origins of *puls* to the arrival of maize from the Americas, its path has been marked by mistrust, famine and cultural adaptation. Adopted through necessity, it became a staple for country folk, guaranteeing survival but also diseases such as *pellagra*. It's now a cheerful convivial dish embellished by regional flair and reclaimed local variations.

WHEN MUSIC HAS THE AROMA OF TRUFFLES

See page 24

Mysterious, sensual, unmistakable: the beloved white truffle has traversed centuries of history embedded in myth, art and *haute cuisine*. Once considered a 'devil's food', it is now a gastronomic gem celebrated by chefs and scholars. Its unique fragrance has inspired iconic recipes and legendary tales, but it is through the brilliant notes of Gioachino Rossini that the truffle reaches its apotheosis.

TWO ONIONS, TWO ITALYS: VOGHERA GOLD AND TROPEA RED

See page 26

The onion, a humble daily food, narrates Italy through its territorial differences. The golden Voghera onion, an ancient variety

from the Po area, is compact, aromatic and suitable for lengthy cooking: a symbol of patient home cuisine. The Tropea red onion, Mediterranean and solar, is sweet and best enjoyed raw or briefly cooked. Two complementary culinary conceptions: the northern, structured and robust, and the southern, fresh and luminous.

THE LITTLE-KNOWN 'INK MUSHROOM'

See page 28

The shaggy ink cap (*Coprinus comatus*) is known for the deliquescence which transforms its scales into a black liquid once used as ink. Edible only when young, it is prized but spoils quickly. Rich in protein, fibre, vitamins and antioxidants, it has potential nutraceutical effects which are yet to be clinically confirmed.

HAMBURGERS ARE ONLY MADE OF MEAT

See page 29

A growing number of people in Italy give up meat and/or animal products for health or ethical reasons. This increase in vegetarian and vegan consumers has favoured plant-based foods, often labelled with terms recalling the analogous meat or milk products. The European Parliament has decided to reserve such words for animal products; this procedure should be completed by 2028.

CINNAMON: A PRECIOUS SPICE

See page 30

The name of cinnamon, a plant of the family *Lauraceae* originating in Sri Lanka, comes from the Phoenician-derived Greek term *kinnamon*. Disseminated by the Portuguese from the 16th century, it grows in tropical climates and consists of bark rolled into sticks. Prized since antiquity, it was used in rituals and mediaeval European cuisine. Nowadays, beyond the kitchen, it is also used in medicine and perfumes for its antioxidant properties.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*

