

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 393, GIUGNO 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GIUGNO 2026 / N. 393

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ANTONELLO ANTONELLI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,
SILVIA DE LORENZO, ERNESTO DI PIETRO,
GABRIELE GASPARO, SAMANTHA LENARDA,
ANDREA MAGGI, MATTEO PASTORINO,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
GABRIELLA PRAVATO, GIANCARLO SARAN, ANGELO SINISI,
ALDO E. TAMMARO, LUCIANO TORNESE,
GIUSEPPE TRINCUCI, LUIGI ZACCAGNINI.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 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 CRITTERIO, 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 di un particolare dell'opera "Natura morta con piatto di ciliegie, prugne, una brocca e del formaggio" (1760) di Luis Egidio Meléndez, Museo del Prado, Madrid

Focus del Presidente

3 La nuova sede della Biblioteca dell'Accademia (Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Il significato del cibo per Umberto Eco (Giuseppe Benelli)



6 Festival della Cucina Trevigiana (Giancarlo Saran)

8 Il cibo dei bimbi di Maria Montessori (Gabriella Pravato)



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



Territorio • Turismo • Folklore

- 10** La notte delle *ciammaiche*
(Antonello Antonelli)



- 12** Carciofini selvatici
(Luciano Tornese)

- 13** Non solo spezie a Venezia
(Samantha Lenarda)

- 14** Il caso delle *pôm a möj*
(Matteo Pastorino)

- 16** La generosità di un seme
(Ernesto Di Pietro)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 18** Il tramezzino festeggia 100 anni
(Attilio Borda Bossana)



- 20** La panzanella
(Giancarlo Burri)

- 22** Il frutto dal nome "sbagliato"
(Morello Pecchioli)

- 24** La cucina "garganica"
di Federico II di Svevia
(Giuseppe Trincucci)

Ristorazione e cuochi

- 26** Cucina italiana da gustare
o da sfruttare?
(Luigi Zaccagnini, Angelo Sinisi)



- 28** Il cibo è linguaggio.
Entrambi devono essere onesti
(Andrea Maggi)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 29** L'acqua di mare
per cuocere gli spaghetti
(Gabriele Gasparro)



In libreria

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

Le rubriche

- 31** Consulta Accademica
33 Eventi e Convegni delle Delegazioni
34 Calendario Accademico
Accademici in primo piano
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
Ecumenica Straordinaria
51 Attività e riunioni conviviali
54 Attività e riunioni conviviali
Ecumenica Straordinaria
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





La nuova sede della Biblioteca dell'Accademia

*Per rafforzare il nostro contributo
alla cultura della Cucina Italiana.*

Come molti di voi avranno appreso vedendo il mio video-messaggio, inserito nella scorsa Newsletter straordinaria, l'Accademia ha acquistato e ristrutturato un fondo a Milano, nella **celebre via Gluck**, vicino alla stazione Centrale e alla nostra Sede, per adibirlo a sede della nostra Biblioteca gastronomica.

Il valore culturale della Biblioteca

L'inaugurazione ufficiale avverrà a settembre, ma abbiamo voluto farla conoscere ad alcuni Consulitori che hanno partecipato, in presenza, alla sessione di giugno, dedicata soprattutto all'approvazione del Bilancio d'esercizio 2025. Troverete una dettagliata cronaca dell'evento a pag. 31, redatta dalla nostra Silvia De Lorenzo.

Questo numero della rivista esce con qualche giorno di ritardo proprio per l'inserimento della riunione della Consulta Accademica. Al di là di questa importante e significativa cir-

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

costanza, mi preme sottolineare il valore culturale della nostra Biblioteca. **L'idea di un fondo bibliotecario**, basato sulle donazioni da parte degli Accademici, venne, nei primi anni Duemila, all'allora Presidente **Giuseppe Dell'Osso**. Inizialmente i volumi furono collocati in scaffali posizionati nella sala riunioni della nostra Sede. Poi, sia per l'aumentato numero dei libri, sia per la completa ristrutturazione dei nostri uffici, nel 2013 la Biblioteca trovò ospitalità presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca. A seguito di una completa ristrutturazione dei padiglioni dell'Università, alcuni mesi fa dovemmo lasciare i locali che ci erano stati concessi in comodato.

A breve, saranno definite le modalità di apertura e di consultazione

Per non disperdere un tale patrimonio e per valorizzare sempre di più il nostro contributo alla cultura della cucina italiana, abbiamo deciso di creare **una nostra Biblioteca privata**, intitolata a Giuseppe Dell'Osso,

composta da oltre 6.000 volumi oltre alle riviste. L'Accademia si pone così quale Istituzione sempre più importante e credibile a livello sociale e scientifico. A breve saremo in grado di definire le modalità di apertura e di consultazione. Cari Accademici, adesso abbiamo spazio disponibile, abbiamo personale per la catalogazione, abbiamo il desiderio di rendere la nostra Biblioteca sempre più accattivante e necessaria per gli studenti, i giornalisti, i curiosi, gli appassionati della Cucina, gli studiosi. Fatevi avanti! **Donate i vostri libri più interessanti**. Da adesso la Biblioteca è sempre più nelle vostre mani.





Il significato del cibo per Umberto Eco

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Non è soltanto nutrimento, ma un sistema di segni che comunica identità, appartenenza e cultura.

Umberto Eco, scomparso nel 2016, è filosofo e semiologo, fine cultore del Medioevo, ma anche romanziere e professore dell'Università di Bologna. Per lui, la filosofia è uno stile di vita: non esistono cultura alta e cultura bassa, ma solo curiosità intellettuale e pensiero critico. Nato ad Alessandria nel 1932, **ha mantenuto le sue radici associando i sapori forti della cucina piemontese ai vini del Monferrato.**

La "bagna cauda" si mangia tutti insieme intorno al "fujot"

Per lui la bagna cauda è convivialità che richiede tempo lento e assenza di formalismi. Si mangia tutti insieme intorno al *fujot*, col piacere di conversare

amabilmente in un clima di complicità. È esattamente l'opposto del *fast food*, che Eco critica con ironia nella settimanale "Bustina di Minerva" de "L'Espresso": "Se continuiamo a mangiare tutti le stesse cose nei *fast food*, finiremo per parlare tutti allo stesso modo e per avere gli stessi ricordi. E un mondo senza dettagli è un mondo senza memoria".

Per questo motivo, lo studioso considera **il cibo come uno dei codici più importanti per comprendere la natura umana e l'identità di un popolo.** Mangiare significa partecipare a un rito sociale e culturale che cambia nel tempo e racconta chi siamo. "I piaceri della cucina cominciano prima dei piaceri della tavola", scrive Umberto Eco, ricordando come il cibo sia prima di tutto attesa, rito e immaginazione. Anche il cibo diventa così un linguaggio attraverso cui una civiltà comunica valori, desideri e paure.

Nel romanzo *Il nome della rosa*, del 1980, gli aspetti del cibo non sono secondari. "Si mangiava in silenzio, ascoltando la lettura. La regola di San Benedetto prescriveva cibi semplici: legumi, verdure, pane, un po' di vino. La carne era vietata, salvo per i malati e i pellegrini. Ma nel nostro monastero, come in molti altri, la regola era interpretata con una certa elasticità. Il cellerario si ingegnava a far giungere al refettorio selvaggina, pesce di fiume, formaggi stagionati. E così, **mentre le labbra mormoravano i salmi, i denti masticavano fagioli**". Nell'opulenta abbazia, la cucina è raccontata nella cena in cui l'Abate presenta il frate francescano Guglielmo da Baskerville alla sua comunità: "Mangiammo carni allo spiedo, dei maiali appena uccisi, e mi avvidi che per altri cibi non si usava grasso di animali né olio di ravizzone, ma



Casio in pastelletto

del buon olio di oliva, che veniva da terreni che l'abbazia possedeva a piedi del monte verso il mare. L'Abate ci fece gustare (riservato alla sua mensa) quel pollo che avevo visto preparare in cucina. Notai che, cosa assai rara, egli disponeva anche di una forchetta di metallo”.

Nel romanzo “Il nome della rosa” si parla del “casio in pastelletto”

Nel romanzo si parla del *casio in pastelletto*, un formaggio da preparare in teglia, speziato e zuccherato. La ricetta è spiegata dal monaco Salvatore in quella sua lingua mista di latino, volgare, spagnolo, inglese e francese: “*Pigli el casio che non sia troppo vecchio, né troppo insalato e tagliato in feteline a boconi quadri o sicut te piace. Et postea metterai un poco de butirro o vero de structo fresco à rechauffer sobre la brasia. E dentro vamos a poner due fette de casio, e come te pare sia tenero, zucharum et cannella supra positurum du bis. Et mandalo subito in tabula, che se vole mangiarlo caldo caldo*”. Si intende un formaggio non troppo vecchio né salato, messo in pentola con burro o strutto ad ammorbidire, poi spolverizzato di zucchero e cannella.

Tuttavia, è con il benvenuto offerto alla delegazione papale, con la presenza del grande inquisitore **Bernardo Gui**, che Umberto Eco “cucina” un menu sorprendente e di grande erudizione. “Avemmo del salmi di piccioncini, macerati nel vino di quelle terre, e coniglio in porchetta, pagnottini di Santa Chiara, riso con le mandorle di quei monti, ovvero il biancomangiare delle viglie, crostini di borragine, ulive ripiene, formaggio fritto, carne di pecora con salsa cruda di peperoni, fave bianche e dolciumi squisiti, dolce di San Bernardo, paste di San Niccolò, occhietti di Santa Lucia, e vini, e liquori d'erbe che misero di buon umore persino Bernardo Gui, di solito così austero: liquore di citronella, nocino, vino contro la gotta e vino di genziana. Sembrava una riunione di ghiottoni, se ogni sorsata o ogni boccone non fosse stato accompagnato da devote letture”.



Il piacere della tavola non è una semplice concessione al palato

Il piacere della tavola non è una semplice concessione al palato, ma una vera e propria categoria antropologica e narrativa. Eco sostiene che, per far capire come pensa un personaggio storico o immaginario, sia fondamentale mostrare cosa e come mangia. Per il protagonista del romanzo ottocentesco **Il Cimitero di Praga** (2010), il capitano Simonini, la cucina rappresenta l'unico vero piacere della vita. “La cucina mi ha sempre soddisfatto più del sesso – forse un'impronta che mi hanno lasciato i preti”. Così non manca di dettagliare gli ingredienti di ricche pietanze, come nel caso del bollito misto. “Ci volevano almeno mezzo chilo di muscolo di manzo, una coda, culaccio, salamini, lingua di vitello, testina, cotechino, gallina, una cipolla, due carote, due coste di sedano, una manciata di prezzemolo. Il tutto lasciato cuocere per tempi diversi, secondo il tipo di carne. Ma, [...] appena collocato il bollito sul vassoio di portata, occorre spargere una manciata di sale grosso sulla carne e versarvi alcuni mestoli di brodo bollente, per farne risaltare il sapore. Poco contorno, salvo qualche patata, ma fondamentali le salse, vuoi mostarda d'uva, salsa di rafano, mostarda alla senape di frutta, ma soprattutto (il nonno non transigeva) il bagnetto verde: una manciata

di prezzemolo, quattro filetti d'acciuga, la mollica di un panino, un cucchiaino di capperi, uno spicchio d'aglio, un tuorlo d'uovo sodo. Il tutto finemente tritato, con olio d'oliva e aceto”. In questo modo **Eco ricostruisce i menu storici dell'Ottocento con una precisione enciclopedica**, descrivendo l'esatto equilibrio delle spezie e dei tempi di cottura.

Anche il “Bicerin”, lo storico caffè torinese, è finito nel romanzo. Una domenica, Simonini, “vestito da gesuita”, si reca al “Bicerin”, vicino alla chiesa della Consolata, a “prendere quel bicchiere, odoroso di latte, cacao, caffè e altri aromi”. “La bevanda era il nettare di chi, avendo digiunato per prepararsi alla comunione, cercava conforto uscendo dalla Consolata – e il bicerin era ricercato in tempo di digiuno quaresimale perché la cioccolata calda non era considerato cibo. Ipocriti”.

Per Eco, il cibo non è mai soltanto nutrimento: è un sistema di segni che comunica identità, appartenenza e cultura. In tal senso, **il cibo diventa anche una riflessione più ampia sulla condizione umana**: sul nostro bisogno di ordine e significato e al tempo stesso sul nostro destino di esseri immersi nel caos e nella pluralità. Eco, profondamente legato alla storia culturale italiana, descrive bene **il valore simbolico della tavola**: i sapori della provincia, le ricette regionali e i gesti tramandati tra generazioni appartengono a una memoria collettiva che definisce il senso stesso dell'italianità.



Festival della Cucina Trevigiana

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un evento pioniere,
sessant'anni fa,
nel valorizzare
la cucina locale.*

Il recente riconoscimento dell'UNESCO alla Cucina Italiana è un traguardo meritato che apre nuovi percorsi tesi alla **valorizzazione di luoghi, tradizioni, prodotti e produttori di cui la tavola è approdo finale. È interessante**, in tale ambito, **scoprire anche i pionieri di una sensibilità che ha preso piede in questi ultimi anni.** Un esempio, il **Festival della Cucina Trevigiana**, avviato nel **1959 per merito di Bepi Mazzotti e Dino De Poli**, al tempo Assessore alla Cultura di Treviso. **Il primo, a livello nazionale, teso a valorizzare la cucina del territorio** in un contesto in cui, uscendo dalle difficoltà del secondo conflitto mondiale, si stavano aprendo scenari di sviluppo economico e quindi di cambio di usi e tradizioni come mai avvenuto in passato.

vertimento, forse favorito anche dalla natura del godere delle piacevolezze della vita dei suoi abitanti" prese progressivamente il sopravvento, tanto che le **baracche delle osterie attiravano sempre di più famiglie e comunità** attratte dai profumi del vino fresco di vendemmia, zuppa di trippe e oca arrosto con sedano. **A fare contorno le venditrici di marroni**, che "sollevano dal fuoco le grandi padelle bucate" con i frutti del bosco che "volano nell'aria perdendo la buccia e ricadono scrosciando nella padella avvolta di fumo azzurro". Manca solo la cinepresa di **Vittorio De Sica** a ritrarre "le mani annerite dalle bucce ridotte a carbone, i volti accesi e rugosi, come se, nella loro vita, non avessero fatto altro".

L'opuscolo per la prima edizione del Festival



*Testimonianze,
documenti, riflessioni*

*Un concorso per far conoscere
i caratteri più autentici
della cucina trevigiana*

Una ricostruzione resa possibile dalla ristampa, avvenuta nel 2011, degli opuscoli che hanno accompagnato questo Festival **nelle sue sette edizioni.** Una serie di testimonianze, documenti, riflessioni che vanno ben oltre la citazione dei vari menu e ricette succedutisi nel tempo, e quanto mai attuali per quella che poi, a sessant'anni di distanza, è divenuta realtà del nostro tempo. È necessaria una premessa, come ricorda Mazzotti nel presentare la prima edizione. Appena fuori Treviso, vi era il prato della Fiera, dove **da dieci secoli si svolgevano le Fiere di San Luca**, uno dei più importanti mercati agricoli dell'intero Nord-Est, con presenze che arrivavano anche dalle terre balcaniche. Poi, progressivamente, **"il germe del di-**

Nel 1949 il primo cambio di passo. Viene indetto un concorso di poesia dialettale, con una tema specifico: far conoscere i caratteri più autentici e originali della cucina trevigiana. All'inizio i poeti vernacolari hanno un moto di indignazione, **"quasi che la poesia dialettale fosse con ciò messa a far da sguattera tra piatti e tegami"**. Qualcuno fece notare loro che **"l'alloro non serve solo a coronare le teste dei poeti, ma anche a dar profumi all'arrosto"**. Un successo testimoniato da un titolo del "Corriere della Sera": **"La Marca trevigiana paradiso dei ghiottoni"**. In realtà, **una riuscita intuizione per far conoscere e apprezzare le tante eccellenze della Marca Gioiosa** (e golosa). Cominciò a diffondersi la voce di

quanto fossero intriganti piatti fino ad allora conosciuti solo a livello locale, un esempio per tutti: *i fasioi co le tirache*, ossia una pasta e fagioli molto densa con le cotiche di maiale.

Nel 1959 i fornelli sono pronti per darsi battaglia con il primo Festival della Cucina Trevigiana, a partire dalla giuria, posto che **“l’opera dei giudici non sarà facile, dopo quattordici laboriose digestioni”**. Sul podio d’onore, il **Piatto d’Oro**, assegnato al vincitore, e due piatti d’argento, il tutto consegnato ai cuochi meritevoli da **Orio Vergani**, al tempo Presidente dell’Accademia Italiana della Cucina.

Il percorso in crescendo delle successive edizioni

Inevitabile replicare il tutto con la seconda edizione, laddove interviene una puntuale riflessione di Dino De Poli. “La scorsa edizione è stata un successo, reso tecnicamente arduo da un afflusso superiore a ogni più rosea previsione”, sottolineando come **“Il Festival non è nato per diventare carnevale di appetiti leggendari, né esaltazione semplicistica e materialistica di un certo modo di intendere la vita, o un fatto a sé in un folclore senza respiro di coltura, ma come occasione e insieme strumento di riscoperta di quell’umanesimo veneto”** che passa attraverso le sue tradizioni, e se a tavola ancor meglio. Sarà **una serie di edizioni organizzate in costante equilibrio tra una vena creativa e l’ispirazione iniziale**. Nel **1960 vengono coinvolti due ristoranti della francese Orléans**, posto il recente gemellaggio sorto tra le due città. Come i francesi scopriranno la pasta e fagioli, i locali proveranno il pasticcio di allodole. Non solo, ma in questo scambio di golose identità vengono coinvolti anche cinque locali del Triveneto.

Nel **1961 la giuria è degna di un Campiello gastronomico**. Il Presidente dell’Accademia **Ernesto Donà dalle Rose**, la direttrice de “La Cucina Italiana” **Anna Gosetti della Salda**, l’imprenditore Pao-



lo Marzotto, il segretario **Giovanni Nuvoletti**. Il calendario slitta a dicembre, in concomitanza con l’oramai storica **Mostra del radicchio**, altro ambasciatore delle terre trevigiane, che così **Bepo Maffioli** delinea con la sua penna arguta e impeccabile: **“Nel radicchio di Treviso, dalla linea gotica e slanciata, e in quello di Castelfranco, dalle morbide volute rococò, sembra quasi sintetizzarsi l’antica anima veneta”**. Stavolta, oltre ai cugini d’Oltralpe, **arriva anche una delegazione dall’americana New Orleans**, perché **“se migliaia di grandi piatti e zuppe in ceramica, ove è effigiato un tacchino, partono da noi per le mense natalizie americane, abbiamo voluto organizzare una serata dove sui nostri tacchini dipinti sulla ceramica troneggiano, arrostiti e ripieni, gli autentici, celebri tacchini, eccellenza degli allevatori americani”**. **Identità e territorio, orgoglio senza confini, ma aperto a scambi di piaceri e rispettive culture**, nell’arricchimento reciproco, di emozioni e conoscenza.

Nel 1962 altra innovazione. Si prende spunto dalla mostra dedicata a Cima da Conegliano, un maestro del Rinascimento. Ecco allora che i ristoratori sono invitati a un’ulteriore sfida. Offrire una loro **riletture di un grande classico del 1500, il ricettario di Cristoforo da Messisbugo**, il tutto all’interno di una liturgia conviviale come si usava in quel tempo, **con i banchetti allietati da musiche e danze assortite**. Sfida non da poco. A iniziare dalla tradu-

zione del menu scritto in italiano del tempo. Scopriamo allora la lingua di manzo salata, servita con **“musicanti che suonano balli alla gagliarda”**. La **“carabazada”**, divenuta poi **soupe d’oignon** in Francia e zuppa di cipolle in Toscana, con degni cantori a farne contorno.

Il Festival viene definito come **“un pittoresco apparato gastronomico che ogni anno cambia rotta e si avventura per mari ignoti”** ma che, immancabilmente, giunge alla meta.

Nel 1964 tema dell’anno la caccia. Tanto che **“tordi, fagiani, lepri, caprioli, e perfino qualche cinghiale avranno - ahimè postumi - gli onori del trionfo”**. Il viaggio prosegue instancabile nel **1965, con tema la Cucina Popolare dell’Ottocento**. Atmosfere che trovano le loro radici all’interno delle stalle, con le verdure poste a **“rinforzarsi”** sotto il letame, fino a riemergere **“con colori alabastrini”**. E così gli archi dei porticati, con la **“gerarchia festonata di insaccati”**, frutto della paziente lavorazione di quei maiali allevati e nutriti con amore tutto l’anno. **Accompagnano le trame golose ritratti degli osti e trattori del tempo, frutto della penna di Giovanni Comisso**. Epilogo finale nel **1966**, dove, alle cucine locali, **verranno proposte riletture di ricette di secoli diversi, da Pellegrino Artusi a Francesco Leonardini, fino a Bartolomeo Stefani**. Un Festival senza tempo, come i suoi protagonisti e molti dei piatti tenuti vivi e giunti sino a noi.



Il cibo dei bimbi di Maria Montessori

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Oggi, l'alimentazione consigliata dalla professoressa non sarebbe considerata nutrizionalmente corretta, ma la scuola doveva insegnare anche a nutrirsi meglio.

Maria Montessori nasce a Chiaravalle, in provincia di Ancona, nel 1870. Figlia di un alto funzionario del Ministero delle Finanze, frequenta prima la scuola tecnica, dove è l'unica ragazza iscritta, poi la facoltà di Medicina. Bellissima e sempre elegantissima, riesce a coniugare vanità e professione. Borse di studio e riconoscimenti le permettono di partecipare, con il collega **Giuseppe Montesano**, che sarà in seguito il padre del suo unico figlio, a una ricerca su bambini con ritardo mentale. **Da tale esperienza nascerà un nuovo metodo pedagogico**, da applicare a tutti i bambini, che la renderà famosa in tutto il mondo e che prenderà il suo nome. Unendo alla propria

visione educativa quella del pedagogista americano **Séguin** e le idee di **Rousseau**, **Pestalozzi** e **Froebel**, darà forma alla teoria secondo la quale il bambino è in grado di autoeducarsi manifestando liberamente i propri interessi e le proprie tendenze. **La prima "Casa dei Bambini"**, dove Maria Montessori riesce a mettere in pratica le sue idee educative, **nasce a Roma nel 1907 nel quartiere popolare di San Lorenzo**. La professoressa, scegliendo quel luogo, scrive: "Qui pei fanciulli che nascono bisogna mutare la frase consueta: essi non vengono alla luce, vengono alle tenebre, e crescono tra le tenebre e i veleni dell'agglomerato urbano". Con il suo progetto, voleva venire in aiuto di coloro che erano **i soggetti deboli della società, costretti a vivere in povertà, in condizione di malnutrizione e analfabetismo**.

L'alimentazione nella refezione scolastica

La professoressa aveva diviso i suoi bambini in ricchi e poveri, in normali o con problemi, e **per ogni categoria aveva stabilito regole alimentari**. Nella "Casa dei Bambini" doveva essere **presente la refezione scolastica**, ritenuta indispensabile per i bambini poveri e consigliata per quelli ricchi fino a quando le famiglie signorili non avessero imparato a **preparare ai loro piccoli un menu adatto**. **L'alimentazione doveva essere ricca di grassi e zucchero, il cibo doveva essere sminuzzato**: minestre, purè e polpettine erano i piatti preferiti. La minestra poteva essere fatta di pane cotto nell'acqua o nel brodo condita con l'olio, oppure con i legumi condita con il lardo.



Maria Montessori, 1910



Scuola Montessori

Le carni adatte ai bambini erano quelle dette bianche, quindi pollo e vitello. Da evitare assolutamente il lesso. Niente verdura cruda, senza spiegarne però i fondamenti dietetici. Anche cotta non veniva consigliata, fatta eccezione per gli spinaci, ma anche questi dovevano essere consumati con molta moderazione. **L'unico alimento vegetale ammesso erano le patate preparate a purè con molto burro.**

Il pane era considerato un "eccellente alimento". Meglio bruno, perché più nutriente del bianco, possibilmente imburrito. Da preferire la crosta, "il cantuccio della pagnotta"; i bambini ricchi potevano mangiare i grissini.

I condimenti permessi, oltre ad alcune sostanze grasse, erano **zucchero, sale, aceto e succo di limone**. Ammessi anche alcuni vegetali aromatici come l'aglio e la ruta per le loro proprietà disinfettanti dell'intestino e dei polmoni e per la loro azione antielmintica. Vietati invece pepe, cannella, noce moscata, garofano e senape.

Il latte doveva essere consumato appena munto, le uova ancora calde, ma senza alcuna cottura, altrimenti avrebbero perso il loro potere nutritivo.

Banditi dalla dieta tutti i formaggi e i latticini, dai tre ai sei anni era permesso introdurre nella dieta il burro fresco.

Consigliatissima era la crema, ma solo "preparata di fresco e con sostanze freschissime", altrimenti era meglio ri-

nunciare, perché non la considerava un alimento indispensabile.

Anche la frutta doveva essere consumata appena colta, preferibilmente cotta e condita con lo zucchero. Da evitare i fichi, l'ananas, i datteri, i meloni, le ciliegie, le noci, le mandorle, le nocciole e le castagne.

Sfatare l'usanza che i piccoli dovessero mangiare senza alcuna regola

L'acqua invece era considerata elemento vitale perché la professoressa riteneva che l'organismo in crescita fosse ricchissimo d'acqua. I bimbi poveri dovevano bere acqua di fonte, i ricchi acqua da tavola leggermente alcalina come Sangemini e Claudia, anche mescolate agli sciroppi come l'amarena.

Totalmente vietato l'alcol che arrestava lo sviluppo predisponendo alle malattie nervose e agli organi digestivi e del ricambio. Al posto del caffè ai bambini andava dato orzo abbrustolito oppure cioccolata unita al latte.

Nelle "Case dei Bambini" i fanciulli, all'infuori dei pasti stabiliti, non potevano mangiare. Le refezioni dovevano essere due, una grande, verso mezzogiorno, e una piccola, verso le quattro del pomeriggio. Maria Montessori sosteneva che bisognava cercare di sfatare "l'igno-

ranza materna, fatale ai bambini", secondo la quale i piccoli, per crescere bene, dovevano mangiare continuamente senza alcuna regola, anche solo una crosta di pane.

L'alimentazione dei bambini di Maria Montessori oggi non sarebbe considerata nutrizionalmente corretta, perché troppo ricca di grassi che, secondo la sua teoria, dovevano servire da riserva, ma sarebbe anche troppo ricca di zuccheri che, sempre secondo le sue deduzioni, dovevano stimolare i tessuti in via di formazione. In difesa della professoressa possiamo dire che **in quegli anni poche erano le conoscenze sull'alimentazione**. La vitamina B1, necessaria alla protezione del tessuto nervoso, sarà sintetizzata solo nel 1936. L'anno successivo, sarà scoperta invece la vitamina PP necessaria all'accrescimento, al rinnovamento e al mantenimento dell'organismo. **Maria aveva giustamente compreso che il cibo poteva essere un messaggero di salute o di malattia e che la monotonia a tavola era nemica dell'appetito** e, di conseguenza, della buona salute, e che **la scuola doveva insegnare non solo a leggere e a far di conto, ma anche a nutrirsi meglio**. Quindi, nelle aule, dovevano esserci pulizia, ordine, compostezza e conversazione. Queste semplici regole aiutavano i bambini a crescere sereni e felici e a divenire adulti equilibrati e consapevoli.



La notte delle *ciammaiche*

di **Antonello Antonelli**

Accademico di Chieti

La tradizione abruzzese delle lumache di San Giovanni.

La notte tra il 23 e il 24 giugno, nell'immaginario popolare, è quella più carica di significato magico

Poche tradizioni gastronomiche italiane custodiscono con la stessa fedeltà il loro legame originario tra sacro e profano, tra ciclo della natura e memoria collettiva. La sera del 23 giugno, vigilia della solennità di San Giovanni Battista, sulle tavole dell'Abruzzo contadino, dalle colline teatine alla costa frentana, compare da secoli un piatto inconfondibile: le "*ciammaiche*", ossia **le lumache di terra in dialetto abruzzese, cotte a fuoco lento in un intingolo di pomodoro, aglio, peperoncino ed erbe aromatiche**. Un piatto povero, figlio della campagna bagnata di pioggia estiva, ma capace di evocare memorie profonde e di **connettere il tempo presente a un universo di credenze, riti e sapori** che affondano le radici nel Medioevo e oltre.

La notte tra il 23 e il 24 giugno è, nell'immaginario popolare europeo, una delle notti più cariche di significato magico e rituale. **Il solstizio d'estate ha catalizzato da sempre credenze** legate alla fertilità, al fuoco purificatore, alle erbe dotate di virtù straordinarie, rese tali dalla rugiada notturna. La Chiesa, sovrascrivendo la celebrazione della nascita di Giovanni Battista su un precedente substrato pagano, non cancellò la complessità del rito: la mescolò con esso, creando una delle feste più stratificate del calendario liturgico popolare italiano.

La leggenda, tramandata soprattutto nell'area laziale-romana, ma diffusa in tutto il Centro Italia, narra che, nella notte della vigilia di San Giovanni, streghe e demoni, chiamati a raccolta da **Erodiade** e **Salomè** (condannate a vagare in eterno

per aver causato la morte del Battista) si aggirassero tra i vicoli e le piazze. I fedeli, per contrastare le forze maligne, si riunivano nelle chiese, bruciavano falò, raccoglievano le cosiddette erbe di San Giovanni: timo, salvia, iperico, maggiorana, lavanda, aglio, cipolla, bagnate dalla rugiada, e perciò ritenute dotate di potere apotropico, e mangiavano, in processione nelle piazze o nelle osterie, le lumache.

Perché proprio le lumache? La spiegazione è insieme ecologica e simbolica.

Ecologica: dopo i temporali estivi di fine giugno, le lumache di terra emergono copiosamente dai loro rifugi, facili da raccogliere lungo i margini erbosi dei campi e delle vigne. Simbolica: le corna della lumaca erano, nella credenza medievale, rappresentazione della discordia e del malocchio. Mangiarle, letteralmente "inghiottire le corna", significava sconfiggere le avversità, distruggere simbolicamente il potere delle streghe. Come recita uno stornello romano dell'Ottocento: "Per ogni corna di lumaca mangiata la notte di San Giovanni una sventura era scongiurata".



Il legame tra la "ciammaica" e il territorio abruzzese è antico e stratificato

In Abruzzo ci sono **numerose varianti dialettali per indicare la lumaca di terra**: *ciammaica* (plurale: *ciammaiche*) è il termine più diffuso; poi, nella provincia di Chieti, *chicùne* o *ciammarùche*. Più raramente, nelle zone dell'entroterra teramano, si incontra il termine *chiammajiche*. Al di là delle differenze fonetiche tra le parlate locali, si tratta sempre della **medesima specie: piccole lumache di campo a guscio striato**, raccolte sulle colline e nelle campagne **soprattutto tra la province di Chieti e Pescara**.

Il legame tra la *ciammaica* e il territorio abruzzese è antico e stratificato. Tradizione vuole che la raccolta avvenisse dopo le piogge primaverili ed estive, quando i molluschi emergevano dal terreno umido e si arrampicavano lungo i bordi delle strade di campagna, sui muri a secco, tra i ciuffi d'erba ai margini degli orti. Era, in primo luogo, **un rito collettivo**: i bambini partecipavano alla caccia con sacchi e ceste, le nonne le ricevevano e avviavano il lungo processo di preparazione, il cui solo profumo segnava un'intera stagione dell'anno.

La lunga e paziente preparazione

Nessun altro piatto della cucina abruzzese richiede **una pazienza così metodica come la preparazione delle ciammaiche**. I vecchi ricettari e la memoria orale delle nonne con-

cordano su **una prima fase che dura almeno venti giorni**: le lumache, appena raccolte, vengono sistemate in una cesta di vimini ben chiusa, su un letto di rosmarino, e lasciate in un luogo fresco e ombreggiato a spurgare, ossia a svuotarsi di ciò che hanno mangiato in natura, comprese eventuali erbe tossiche. Si bagna periodicamente il cesto affinché i molluschi rimangano vitali e attivi nel processo di depurazione.

Prima di cuocerle, le lumache vengono "*rotte in culo*", come annotò, senza mezzi termini, una signora di Miglianico (Chieti), negli anni Cinquanta, al microfono di **Luciano Rispoli** durante una trasmissione radiofonica della RAI dedicata alle tradizioni abruzzesi: ossia si pratica, con un martelletto (un tempo si usava una vecchia chiave d'ottone), **un piccolo foro nella parte posteriore del guscio**. Questo passaggio ha una doppia funzione: agevola la fuoriuscita delle impurità durante la lessatura e, al momento di mangiare, permette di suggerire il mollusco direttamente con un forte risucchio dal foro posteriore, che nelle case abruzzesi non è considerato, almeno in questo caso, gesto di cattiva creanza.

Segue la doppia bollitura con sale e aceto, ripetuta fin quando l'acqua non risulta perfettamente limpida, la sbiancatura con bicarbonato e un'ultima "fuocatura": nelle case contadine si estraeva un ferro rovente dal camino e lo si immergeva nella pentola per abbattere le ultime impurità. Oggi il ferro si scalda sul fornello. Le lumache sono poi sgusciate, private dell'intestino, e **riempite con un impasto di pangrattato, pecorino stagionato, uova, aglio, prezzemolo e bastardone** (il peperone dolce secco) prima di essere rimesse nei gusci e disposte con cura nel tegame di coccio.



Il sugo, preparato separatamente con soffritto di cipolla e *bastardone*, passata di pomodoro, peperoncino, alloro, rosmarino e **mentuccia, l'erba aromatica selvatica che in Abruzzo accompagna tradizionalmente le lumache** (come la nepitella lo fa nel Lazio), **copre i gusci nel tegame**. La cottura prosegue a fuoco bassissimo per almeno due-tre ore.

Come accade spesso per i cibi poveri della tradizione contadina, le *ciammaiche* hanno vissuto, nel corso del Novecento, **una progressiva marginalizzazione rispetto al repertorio domestico quotidiano**. La diffusione delle proteine animali attraverso la grande distribuzione, la scomparsa del lavoro nei campi come esperienza familiare e la crescente difficoltà a reperire lumache in natura, oggi sempre più rare a causa dell'uso di pesticidi e della semplificazione degli habitat, hanno ridotto il consumo di questo piatto a **una pratica di nicchia**, custodita soprattutto dagli anziani e dai ristoratori più legati al territorio.

Eppure **si notano i segni di una rinascita**: l'interesse per i cibi della tradizione e la riscoperta dei sapori dell'infanzia hanno riportato le lumache al centro dell'attenzione gastronomica e non pochi agriturismi le stanno stabilmente inserendo nei loro menu. Del resto, **il sugo delle ciammaiche**, denso, profumato e penetrante, non vive per la sola lumaca: **diventa condimento principe per la pizza scima** (la focaccia abruzzese senza sale e senza lievito) e per la pizza di granturco; un piatto povero che con il pane si moltiplica, si divide, si condive: la filosofia della cucina contadina abruzzese nella sua espressione più alta.

VARIANTE	ZONA	INGREDIENTI CHIAVE	ACCOMPAGNAMENTO
<i>Ciammaiche</i> ripiene al sugo	Lanciano, fascia chietina	Pecorino, <i>bastardone</i> , mentuccia, pomodoro	Sagnette alla chitarra, <i>pizza scima</i>
<i>Ciammaiche</i> semplici al sugo	Fossacesia, Costa dei Trabocchi	Aglio, peperoncino, pomodoro, alloro	Pane casereccio
<i>Ciammaiche</i> con polenta	Entroterra pescarese e teramano	Sedano, peperone rosso, rosmarino, noce moscata	Polenta di farina di granturco
<i>Ciammaiche</i> all'aglio e prezzemolo	Uso estivo diffuso in tutta la regione	Aglio fresco, prezzemolo, olio evo	Bruschette o come antipasto



Carciofini selvatici

di Luciano Tornese

Accademico della Locride-Costa dei Gelsomini

Storia, tradizione e sapori della Calabria contadina.

Tra i prodotti più identitari della tradizione gastronomica calabrese ci sono i carciofini selvatici, **piccoli, spinosi e dal gusto intenso**, capaci di raccontare un mondo fatto di campagne, raccolte stagionali e saperi tramandati nelle famiglie. Nella Locride, soprattutto nell'area collinare e nell'entroterra ionico, questi carciofini non sono mai stati considerati soltanto un alimento: **rappresentano un pezzo di memoria collettiva.**

In molte zone sono chiamati *zinurra* o *cucuzzedi*, termini dialettali che evocano immediatamente la cucina contadina e **le antiche pratiche di conservazione domestica.** La loro raccolta avveniva tradizionalmente tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. Gli uomini uscivano nelle campagne e lungo i pendii collinari per cercare le piante spontanee, mentre le donne si occupavano della **lunga e paziente pulizia dei carciofini**, eliminando le spine e preparando conserve sott'olio destinate a durare per mesi.

Una storia profondamente legata alla povertà rurale

Quella dei carciofini selvatici è una storia profondamente legata alla povertà rurale del Sud. In un'economia agricola di sussistenza, **le erbe spontanee e i prodotti della terra rappresentavano una risorsa essenziale.** Nulla veniva sprecato e ciò che la Natura offriva spontaneamente entrava nella dieta quotidiana. I

carciofini, **grazie alla loro resistenza e alla possibilità di conservarli facilmente**, divennero presto un alimento molto apprezzato nelle case contadine della Calabria ionica.

Negli ultimi anni, tale prodotto ha conosciuto **una nuova valorizzazione**, trasformandosi da cibo povero a eccellenza gastronomica territoriale. Diverse aziende della Locride hanno iniziato a **recuperare le antiche tecniche di lavorazione**, puntando sulla qualità e sulla filiera locale. In particolare, **il termine zinurra è diventato quasi un simbolo identitario di questo prodotto tipico della costa ionica reggina.**

Dal punto di vista botanico, il carciofino selvatico **appartiene alla famiglia dei cardi** e presenta **caratteristiche molto diverse rispetto al carciofo coltivato tradizionale.** È **più piccolo, più duro all'esterno e protetto da spine particolarmente acuminate**, ma custodisce **un cuore tenero e saporito.** Proprio la difficoltà nella pulizia e nella lavorazione ne ha limitato, per anni, la diffusione commerciale su larga scala.

Possiedono importanti proprietà nutrizionali

Oltre al valore culturale e gastronomico, i carciofini selvatici possiedono importanti proprietà nutrizionali e la **grande presenza di fibre, sali minerali e vitamine** li rende uno degli alimenti più sani della Dieta Mediterranea. Possiedono anche **proprietà digestive** grazie alla cinarina, nota per i suoi effetti benefici sulla funzionalità epatica, e contengono sostanze **antiossidanti** che aiutano a proteggere il corpo dai danni causati dai radicali liberi e a prevenire molte malat-



tie croniche e cardiovascolari. Grazie a tali effetti, nella tradizione popolare veniva e viene tutt'oggi esaltata la loro capacità depurativa e digestiva, tanto da essere **spesso consumati dopo pasti abbondanti** o conservati come rimedio naturale per "ripulire" l'organismo.

La cucina della Locride li utilizza ancora oggi in molti modi: sott'olio, in agrodolce, nelle conserve piccanti oppure come accompagnamento a salumi, formaggi e pane casereccio, ma è il loro accostamento **con gli spaghetti o le linguine ad aver fatto loro conquistare la menzione tra i piatti tipici del territorio.** Alcune preparazioni moderne, poi, **li abbinano perfino al bergamotto, alla cipolla rossa calabrese o al peperoncino**, creando **un incontro fra tradizione e innovazione gastronomica.**

In un'epoca in cui si parla sempre più di biodiversità e recupero delle colture tradizionali, i carciofini selvatici della Locride rappresentano anche **un esempio concreto di valorizzazione del territorio.** Dietro questi piccoli ortaggi spinosi, si nasconde, infatti, una storia fatta di lavoro, pazienza e identità culturale. Ed è forse proprio questo il motivo per cui, ancora oggi, nelle famiglie della Calabria ionica continuano a essere considerati una vera specialità di casa.



Non solo spezie a Venezia

di **Samantha Lenarda**

Accademica di Venezia

Il sale era di vitale necessità.

Se pensiamo alla Venezia medievale e rinascimentale, la mente corre subito ai profumi d'Oriente: pepe, cannella, chiodi di garofano, zucchero. Eppure, prima ancora che le spezie diventassero il simbolo del lusso e del gusto aristocratico sulle tavole d'Europa, la vera fortuna di Venezia si fondava su un ingrediente infinitamente più comune, ma altrettanto prezioso: il sale. Se le spezie erano il vanto della cucina aristocratica, il sale era di vitale necessità.

La leggenda della nascita di Venezia è indissolubilmente legata al sale

Non è un caso che la leggenda stessa della nascita di Venezia sia indissolubilmente legata a questo elemento. Si narra, infatti, che i **Veneti dell'entroterra arrivarono in laguna fuggendo dalla furia devastatrice dei barbari di Attila** e, non trovando altro che acqua salmastra e isolotti, decisero di sfruttare al meglio il territorio in cui vennero a stanziarsi.

Senza terra da coltivare e nemmeno prodotti necessari ai bisogni primari, con grande astuzia, **si adattarono a ciò che il territorio offriva: la pesca e il sale**. Due elementi in qualche modo complementari: il pesce, principale fonte di alimentazione - insieme a una limitata varietà di carne che ottenevano dalla caccia palustre -, per durare più a lungo richiedeva un sistema sicuro per la conservazione, garantita dal sale, il quale divenne ben presto **la principale moneta di scambio dei mercanti veneziani**, visto che il problema della conservazione degli alimenti era diffuso



tra tutte le popolazioni. Lo stesso **Cassiodoro**, ministro del re dei Goti, testimonia: "invece di aratri e di falci fate girare cilindri, perché voi cercate assai meno il denaro che il sale, e meritatamente, perché con il sale avete ogni cibo che possa esservi gradito". Mentre le spezie erano un genere di lusso esotico, una merce esibita dai ricchi per manifestare il proprio *status*, il sale era un "bene rifugio" e un motore geopolitico. Venezia ne intuì la portata strategica e, a partire dal XIII secolo, **ne fece un monopolio di Stato** istituendo i *Provveditori al Sal*, quattro funzionari che si occupavano delle vendite, degli acquisti, dei prezzi da fissare, del controllo del pagamento dei dazi. Venezia applicò, inoltre, **la scaltra politica del "carico di ritorno"**: i mercanti veneziani, che esportavano merci preziose in Oriente o in Nord Europa, ricevevano incentivi e garanzie dallo Stato **se, sulla via del ritorno, caricavano le stive di sale**. Più lontano era il luogo d'origine del sale (dalle Baleari a Cipro), maggiori erano i premi per i mercanti. Questo costante flusso garantiva che le casse della Serenissima fossero sempre piene e con i proventi si sostenevano tutte le spese per le grandi opere pubbliche e per la manutenzione delle dighe poste per difendere la città dal mare.

Il sale, una volta arrivato a Venezia, veniva **stoccato in depositi collocati in luoghi strategici**: una *salera* era in Punta della Dogana da Mar, e altre due si trovavano nelle *caneve* (magazzini) di San Marco e Rialto e,

già agli inizi del XVI secolo nei *Saloni*, i Magazzini del sale, alle Zattere. **La gestione era meticolosa**: bisognava sistemarlo, secondo la qualità, in mucchi separati o in magazzini diversi, evitando di mettere "sali sopra li sali", cioè di sovrapporre i carichi appena arrivati a quelli vecchi, già in magazzino, per non comprometterne la salubrità. Vi erano **funzionari incaricati di controllare le operazioni di scarico e deposito** per tenere al riparo la merce: i *massari de doana* affiancavano i *provveditori al sal*, i *daziari* ritiravano la merce insieme ai *segnadori*, che si assicuravano che il carico fosse integro, e i *bastazi*, i facchini, che trasportavano il sale nei vari depositi.

In città il suo consumo era spropositato

In città, il consumo di sale era spropositato: a Venezia, infatti, **lo usavano tutte le organizzazioni di mestieri che avevano a che fare con gli alimenti salati**, appunto, dai salumieri ai *luganegheri*, dai produttori di formaggio ai fornai. Non solo, per la sua intrinseca ricchezza, **divenne un simbolo di prestigio**, trasformandosi così in **oggetto da regalare**. La Serenissima lo donava annualmente a magistrati, funzionari di Stato, membri del Consiglio dei Dieci, comunità laiche e religiose, soprattutto in vista di festività imminenti. "A queste distribuzioni erano obbligati i daziari, almeno fino ai primi decenni del Seicento, che dovevano fornire il sale gratuitamente, trasporto compreso, senza averne risarcimento alcuno".

Ricevere il sale della Serenissima era un segno di appartenenza e protezione dello Stato: non era solo un apprezzato condimento del cibo, ma un riconoscimento ufficiale del proprio ruolo nella società veneziana.



Il caso delle *pôm a möj*

di Matteo Pastorino
Delegato di Alessandria

*Memoria contadina,
identità territoriali.*

*Nascono per valorizzare le mele
meno pregiate, ma ideali
per la trasformazione*

struttura e carattere durante la conservazione.

La tecnica di preparazione, basata sull'immersione in vino, acqua e aceto, riflette un sapere empirico raffinato. L'acidità abbassa il pH e rallenta lo sviluppo microbico, mentre l'alcol contribuisce alla conservazione; a ciò si aggiunge la fermentazione lattica spontanea, che modifica consistenza e aromi nel tempo. Si tratta di principi oggi studiati nella microbiologia alimentare, ma applicati per secoli in modo intuitivo. I tempi di maturazione, compresi tra i 40 e i 90 giorni, non erano codificati da ricette scritte, bensì determinati dall'esperienza diretta. **L'osservazione, l'olfatto e l'assaggio guidavano il processo**, mantenendo un rapporto vivo e sensibile con il cibo.

Dal punto di vista della preparazione, le proporzioni seguono un equilibrio preci-

Le *pôm a möj* rappresentano una delle espressioni più autentiche della **cultura contadina piemontese, profondamente radicata nel territorio di Casalnoceto**, nel cuore della Val Curo-ne. Le loro origini risalgono almeno al XIX secolo: testimonianze orali e documenti locali confermano come già a metà Ottocento questa pratica fosse diffusa nelle famiglie rurali, in un contesto in cui la conservazione degli alimenti non era una scelta, ma una necessità vitale.

Nell'Italia dell'Ottocento, caratterizzata da un'economia agricola, con oltre il 70% della popolazione impegnata nei campi, ogni risorsa doveva essere valorizzata. **Le mele occupavano un ruolo centrale**: il Piemonte era ricco di varietà locali, molte delle quali oggi scomparse o rare. Le *pôm a möj* nascono proprio per valorizzare queste mele meno pregiate, spesso troppo acide per il consumo diretto, ma ideali per la trasformazione. In passato si prediligeva in particolare la mela Carla, anche detta finarina, oggi rara, insieme ad altre **varietà acidule capaci di mantenere**





so. Le mele rappresentano il 100% della base, mentre il liquido è composto indicativamente da vino rosso giovane per il 40%, acqua per il 40% e aceto di vino tra il 15 e il 20%. Lo zucchero resta facoltativo e comunque limitato (fino al 5%), spesso assente nella versione più tradizionale, poiché la preparazione nasce senza l'aggiunta di dolcificanti.

Le mele sono utilizzate intere, proprio per preservarne la struttura durante la lunga conservazione. Prima dell'immersione nel liquido, vengono spesso **lasciate "invecchiare" per un breve periodo dopo la raccolta**, così da perdere parte dell'umidità e acquisire una maggiore concentrazione aromatica. Successivamente, sono immerse completamente nella miscela e lasciate riposare in contenitori, tradizionalmente in vetro o legno, in ambienti freschi e bui. Durante tale periodo, avviene la trasformazione: **le mele assorbono lentamente i liquidi**, mantenendo una consistenza compatta e sviluppando **un profilo aromatico complesso**, dove l'acidità si intreccia con note vinose e fermentative. Tale pratica si inserisce in un sistema più ampio di tecniche di conservazione che, fino alla metà del Novecento, erano diffuse nella maggior parte delle famiglie rurali italiane. Oltre il 60% di esse produceva **conserven domestiche, utilizzando acidificazione, fermentazione o salatura**.

In Piemonte, esempi significativi sono le giardinere, gli ortaggi sott'aceto e le acciughe sotto sale utilizzate per la *bagna càuda*. **Il principio è sempre lo stesso: trasformare per conservare, migliorando spesso anche il gusto.**

*Dal punto di vista
gastronomico offrono
abbinamenti interessanti*

Dal punto di vista gastronomico, le *pôm a möj* offrono abbinamenti particolarmente interessanti. **Con i salumi della tradizione** - come salame crudo, coppa e pancetta - esprimono **uno dei loro equilibri più riusciti**: l'acidità delle mele contrasta la grassezza, pulisce il palato e valorizza i sapori più intensi. Allo stesso modo, si abbinano efficacemente **ai formaggi, sia freschi sia stagionati**, dove possono sostituire le mostarde o altre preparazioni agrodolci, offrendo una componente più naturale e meno invasiva, ma altrettanto armonica. **Anche con le carni trovano un ruolo preciso**: accompagnano **bolliti e arrostiti sostituendo le salse tradizionali**, apportando una nota aromatica e leggermente acida che alleggerisce il piatto e ne esalta la complessità. In questo senso, diventano non solo un contorno, ma un vero

elemento di equilibrio gastronomico. **Non mancano utilizzi più contemporanei**, ma è proprio nella semplicità degli abbinamenti tradizionali che le *pôm a möj* esprimono al meglio la loro identità. Anche negli abbinamenti con le bevande si privilegiano soluzioni coerenti con il territorio, come vini rossi giovani o sidri artigianali. Oggi tali pratiche sono sempre più rare: meno del 10% delle famiglie italiane produce conserve in modo sistematico e molte tradizioni sopravvivono grazie a pochi custodi. Le *pôm a möj* rientrano pienamente in tale dinamica. In questo contesto, **eventi come l'Antica Fiera di *pôm a möj* assumono un ruolo fondamentale** nella trasmissione di tale sapere.

Le prospettive future, tuttavia, sono interessanti. La crescente attenzione verso prodotti autentici, il turismo enogastronomico e le politiche legate alla sostenibilità, come il *Green Deal* europeo, stanno donando nuovo valore a queste tradizioni. Le *pôm a möj* non sono soltanto un'antica preparazione, ma un patrimonio culturale complesso. **Raccontano un rapporto diretto con la terra e con il tempo, in cui la necessità ha generato conoscenza**. Recuperarle e salvaguardarle oggi significa non solo preservare un sapore, ma **mantenere viva una parte di identità territoriale** che continua ad avere valore anche per le generazioni future.



La generosità di un seme

di Ernesto Di Pietro

Delegato di Campobasso

Il grano: un ingrediente universale.

Chi attraversa il Molise, tra maggio e giugno, si trova davanti a un paesaggio che racconta una storia antica. Distese di grano ondeggiavano lente sotto il vento, un mare verde che passa al dorato man mano che la stagione avanza. Campi vasti, silenziosi, dove la spiga è ancora protagonista assoluta prima che arrivi la mietitrice per il raccolto. E all'orizzonte, nessun mulino a vento: qui **l'energia per macinare quel grano l'ha sempre fornita l'acqua**, azionando ruote in pietra che per secoli hanno trasformato il chicco in farina.

Un nome che è già una dichiarazione d'intenti

Grano viene dal latino *granum*, con radici indoeuropee legate al gesto del seminare e del far crescere; **frumento discende invece da *frui***, godere, fruire, come a dire che in questo seme c'è il frutto stesso della terra. Un nome che è già una dichiarazione d'intenti.

Le prime spighe domestiche compaiono intorno al 10.000 a.C. nella Mez-





produttivo: un punto di riferimento - come lo era un tempo per ogni comunità rurale - per chi vuole ancora una farina macinata a pietra, con tutto ciò che questo significa in termini di memoria, di sapore, di tradizione.

I piatti che i molisani hanno saputo costruire con ciò che avevano

A ricordarcelo sono i piatti che questa terra ha saputo costruire con ciò che aveva. **La pizza di granone** è il più umile e il più onesto di tutti: una focaccia di farina di granturco macinata a pietra, impastata con acqua, sale e olio d'oliva, cotta lentamente sul fuoco o sotto la brace fino a formare una crosta rustica e profumata. Una ricetta essenziale, semplice, autentica, che è rimasta sempre uguale a se stessa nel tempo, perché non può avere ingredienti alternativi. Si portava nei campi avvolta in un canovaccio, e si mangiava accompagnata da ciò che la stagione offriva: cicoria selvatica appena sbollentata, "friarielli" amari raccolti lungo i fossi, erbe di campo saltate in padella con aglio e peperoncino. Il sapore aspro delle verdure selvatiche contro la dolcezza granulosa della farina di mais, un abbinamento che non è mai stato scritto in nessun ricettario, eppure ha nutrito intere generazioni.

Accanto alla pizza di granone, **la polenta densa e profumata**, che nelle case molisane ha sfamato famiglie nelle sere d'inverno. Piatti poveri nel senso più nobile della parola: nati dalla necessità, sopravvissuti per virtù. È possibile la loro preparazione grazie a una farina macinata a pietra, a un mulino sul fiume, a un seme caduto in terra che - come aveva promesso il Vangelo - ha prodotto molto frutto.



zaluna fertile, e da lì il grano ha seguito l'espansione di ogni civiltà umana - **così radicato nell'esistenza quotidiana da diventare linguaggio spirituale.**

Nel Vangelo di Giovanni, Gesù dice: "Se il chicco di grano caduto in terra non muore, rimane solo; se invece muore, produce molto frutto". Una metafora scelta non a caso: se il chicco di grano non muore, non germoglia e resta sterile, in una civiltà agricola per cui esso era la misura stessa della vita e della rinascita. È un legame profondo, quello tra il grano e il sacro, che **in Molise sopravvive ancora oggi in forma viva** e partecipata.

Per esempio, a **Jelsi** (Campobasso), ogni anno, **il 26 luglio, giorno di Sant'Anna**, il paese si trasforma in **un grande corteo votivo**: i **carri**, imponenti strutture di legno interamente ricoperte di spighe intrecciate e decorate, sfilano in processione per le vie del borgo in onore della Santa. Non un rito pagano, come qualcuno potrebbe pensare, guardando quella profusione di grano offerto alla terra e al cielo, ma una festa cristiana radicata nella devozione popolare, dove **il ringraziamento per il raccolto si fa arte, fatica collettiva e preghiera**. Il grano, ancora una volta, è il tramite tra gli esseri umani e qualcosa di più grande.

Già nella seconda metà del 1700, il Molise era considerato il "granaio di Napoli"

Già nella seconda metà del Settecento, il Molise era comunemente considerato

il "granaio di Napoli", come testimoniano **Francesco Longano** e **Giuseppe Maria Galanti**, entrambi di origine molisana, due studiosi e informati "viaggiatori" nelle province del Regno.

Non è il cibo più consumato al mondo, ma qualcosa di più sottile: **l'ingrediente più trasversale alle culture culinarie del pianeta**. Dalla pasta italiana a quella cinese, dal pane russo ai "flatbread" nordafricani, ovunque il frumento è **alla base dell'alimentazione umana**: non lo mangiamo "puro", lo mangiamo trasformato, dentro ai mille cibi che da esso produce.

In Molise i mulini idraulici superstiti sono pochi, ma ancora presenti sul territorio. Essi furono realizzati numerosi dopo la terribile carestia del 1764 che diede un ulteriore impulso a una tradizione cerealicola antica e consolidata.

Per il mondo contadino, **il mulino non era solo un impianto produttivo: era il luogo dove ci si incontrava**, aspettando il proprio turno di macinazione, dove si scambiavano notizie, si stringevano accordi, si misurava il tempo del raccolto. **Un centro di gravità sociale prima ancora che economico**. E la loro sopravvivenza oggi non è romanticismo: la molitura a pietra non è nostalgia, resta un passaggio necessario perché il frumento diventi davvero cibo, con la sua grana e tutto il suo sapore. **A Matrice**, paesino in provincia di Campobasso, su un crocevia che da sempre mette in comunicazione i paesi del territorio, **uno di questi mulini esiste dai primi del Novecento**. Dal 1958 è gestito da una famiglia del luogo, che ne ha fatto molto più di un edificio



Il tramezzino festeggia 100 anni

di **Attilio Borda Bossana**

Delegato di Messina

*Uno spuntino "leggero",
da consumare
tra un pasto e l'altro.*

Il Dizionario di **Alfredo Panzini**, nel 1935, alla voce "tramezzino" riportava l'indicazione "vedi Sandwich", rimandando al nobile ammiraglio e diplomatico britannico, **John Montagu**, IV conte di Sandwich, vissuto tra il 1718 e il 1792, amante dei pasti sbrigativi, serviti alla scrivania o al tavolo da gioco, caratterizzati da due fette di pane imburrrato farcite con manzo freddo. Per la Treccani, il tramezzino è un sostantivo maschile, diminutivo di tramezzo - elemento situato in mezzo -, nato come equivalente italiano dell'inglese *sandwich*. Uno spuntino "leggero", da consumare a metà tra un pasto e l'altro, con due fette di pane bianco in cassetta, morbido e privo di crosta, farcito e tagliato in forme triangolari o rettangolari.

*La prima menzione
del "sandwich" si deve
al francese Grosley*

Allo storico e scrittore francese, **Pierre-Jean Grosley**, noto per il suo resoconto di viaggio *Londres* (1770), si deve la prima menzione del *sandwich*, mentre è agli inizi dell'Ottocento che appaiono le prime ricette inglesi. In quest'ultima versione **si pubblica anche in Italia**, nel 1846, con *Cucina sana, economica ed elegante* di **Francesco Chapusot**, cuoco di **Ralph Abercromby**, Ambasciatore d'Inghilterra nella Torino risorgimentale. Anche **Pellegrino Artusi**, nel suo celebre manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), **faceva riferimento ai "tramezzi"**, spesso indicati anche come "tramezzi" o "piatti di mezzo", definibili come stuzzichini, antipasti o piccole pietanze servite tra una portata principale e l'altra. A metà degli anni Venti, nel capoluogo del Piemonte, circolava la battuta "han-

no fatto mangiare la foglia ai torinesi", suggerita dall'attività di due coniugi, **Angela Demichelis** e **Onorino Nebiolo**, emigrati negli Stati Uniti, ove gestivano ristoranti e locali notturni prima di rientrare in Italia, nel 1925. **Importarono l'idea del sandwich americano**, ispirato dal panino-simbolo di New Orleans, preparato da un immigrato siciliano, **Salvatore Lupo**, che, al Central Grocery, in Decatur Street, nel 1906 proponeva una *muffaletta* palermitana - pane rotondo al sesamo -, riempita di salumi, formaggio e olive.

*I coniugi Nebiolo, tornati dagli
States a Torino, proposero
il tramezzino nel loro locale*

A Torino, i coniugi Nebiolo, con una macchina per tostare il pane portata dagli *States*, rilevarono il Caffè Mulassano, situato in piazza Castello, pagando la licenza 300 lire, con l'offerta di moderne proposte ser-



Sandwich a San Francisco nel 1941



Caffè Mulassano



Evoluzione siciliana del tramezzino



vite come rompi-digiuno o per accompagnare l'aperitivo. **Era il 1926: il tramezzino, oggi, compie 100 anni, come recita una targa commemorativa** che ricorda quell'attività in auge sino al 1938 e ripresa, dopo gli anni Settanta, con la *buvette* tornata agli antichi splendori. In quel caffè, piccolo gioiello dell'architettura Liberty, sulla parete che sta dietro il bancone, ancora oggi è posizionato un orologio con una sola lancetta e i numeri delle ore messi alla rinfusa. La lancetta è mossa elettricamente da un meccanismo segreto che si attiva mediante un pulsante posto alla cassa e serve a stabilire chi deve pagare il conto fra un gruppo di amici.

Il tramezzino, quest'anno, celebra la sua italianità, la sua lettura identitaria e il peso che assume in un anno festeggiato dal Caffè Mulassano all'ombra della targa del 1926. Fa bella mostra nel caffè dove, nel tempo, si fermavano personaggi famosi e dove si tramanda la "leggenda" del nome attribuito al tramezzino da **Gabriele D'Annunzio**, per aggirare i limiti del provvedimento di regime, nel luglio del 1923, che eliminava ogni parola straniera.

Consumato come spuntino o merenda, da gustare tra la colazione e il pranzo, il tramezzino nasce a Torino come piccolo *tea sandwich* da consumare in un paio di bocconi all'ora del tè, e poi, **tra gli anni '50 e '60, "sbarcato" a Venezia e Mestre dove ha assunto la sua forma triangolare tipica**, più ricca e "panciuta" per la "gobba" dovuta all'abbondanza di maionese e farciture.

Si diffonde nel Veneto dove, con gli aperitivi mattutini e pomeridiani, viene chiamato *el tramesin*. **Il bacaro più antico di Venezia**, la "Cantina Do Mori", in zona Ponte

di Rialto, **serve tramezzini piccoli e quadrati che vengono chiamati "francobolli"**. **Il titolo di padre del tramezzino veneto va a Giuseppe Cipriani**, che dal 1946 inizia a proporre, all'"Harry's Bar", i "*sandwichini*" all'insalata di pollo, all'uovo e acciughe o ai gamberetti, per accompagnare gli aperitivi. Tuttavia, **il merito della sua diffusione capillare** va a un panettiere di terraferma, **Adriano Anzanello**, il padre del pane da tramezzino che, negli anni Sessanta a Mestre, vicino a Piazza Ferretto, **inventò il pane senza crosta**.

Negli anni, ha guadagnato popolarità diventando un classico della cucina italiana

Negli anni, il tramezzino ha guadagnato popolarità diventando un classico della cucina italiana, spesso consumato in occasioni sociali, come **aperitivi** o festeggiamenti, oltre a essere **un'opzione comoda per molte altre diverse occasioni**. Oggi vive **un'evoluzione con nuove tendenze** che riflettono l'attenzione crescente verso ingredienti freschi, salutari e creativi, per non parlare dei **tramezzini fusion**, che combinano ingredienti e sapori di diverse cucine del mondo.

Una popolarità che **ha contagiato anche Roma**, dove il tramezzino è diventato soprattutto uno *snack* veloce da bar e tavola calda, pane spesso e molto industriale; farciture semplici con mozzarella e pomodoro; tonno e pomodoro; prosciutto e lattuga; würstel o ingredienti "*fast food*". **Da "Babington's", in Piazza di Spagna**, la più antica sala da tè italiana, i minuscoli *finger*

sandwiches sono serviti su **alzatine argentate** che accompagnano tazze di tè o, nella stagione estiva, bicchieri ghiacciati di tè filtrato a freddo.

Nel luglio 1936, la rivista "La Cucina Italiana", giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai, pubblicò un lungo articolo dedicato proprio ai tramezzini, con suggerimenti di preparazione e di presentazione, consacrando per sempre la ricetta a livello nazionale.

Come si legge, quella originale del tramezzino di Torino è preparata con pane bianco in cassetta, farcito con burro aromatizzato (ora sostituito nella maggior parte dei casi dalla maionese) e ingredienti a piacere.

Ultimo nato di questa storia centenaria, il tramezzino preconfezionato, a lunga conservazione, sigillato in scatole di plastica vendute negli scaffali dei supermercati o nei distributori automatici per un pasto veloce, versatile (con verdure, carne, formaggi, pesce, sott'olio) e a un prezzo contenuto.

Nel tempo, il tramezzino **si è declinato in innumerevoli varianti. In Sicilia si è evoluto con il rotolo di morbido pancarrè farcito con tonno e pomodoro, salmone e granella di pistacchio**, oppure pesce spada, maionese in agrodolce e cipolla caramellata, servito tagliandolo in piccole girelle.

Il centenario del tramezzino è anniversario che testimonia la capacità della cucina italiana di **adattarsi ai tempi e ai gusti, senza mai perdere la sua identità**, attestazione venuta dalla classifica dei 25 migliori *sandwich* al mondo recentemente pubblicata da CNN Travel, dove il tramezzino è l'unica specialità gastronomica della categoria *street food* a figurarvi.



La panzanella

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un "riuso" estivo,
fresco e saporito.*

L'arte di trasformare gli avanzi in piatti sorprendenti e gustosi è tipica della cucina regionale italiana e un impegno etico, nel salvaguardare le tradizioni, è mantenere vivo questo esclusivo patrimonio culturale e storico, anche recuperando e facendo rivivere le vecchie ricette del riuso. Con l'insorgere delle estive calure, quale

migliore occasione per **riportare a tavola la fresca e gustosa semplicità di una panzanella?**

*Il riuso: un'ancestrale usanza
della cultura contadina*

La pratica del "non si butta via niente", antesignana della bio-sostenibilità, ha fondamento molto antico: un'ancestrale usanza della cultura contadina, legata alla necessità di non sprecare gli alimenti, e, in particolare, quel pane che a fatica si produceva "con il sudore della fronte".

Nelle comunità contadine, il rito della panificazione avveniva spesso solo una volta a settimana o ogni dieci giorni, costringendo le famiglie a conservare le pagnotte a lungo e... rendendo inevitabile il consumo di pane raffermo. Ammorbidito con acqua e un po' di aceto, accompagnato dalle "verdure sull'uscio", quelle, cioè, che si trovavano nell'orto di casa o nei campi, condite con olio. Questa, in sostanza, l'essenza umile della panzanella: **un pasto semplice, senza cotture e ricco del sapore di ingredienti freschi** e genuini, radicato prevalentemente nell'estrosa cucina antispreco dell'Italia centrale.



Tante, ovviamente, **le rivendicazioni sulle sue origini, ma quella toscana**, stando a tracce e richiami storici, sembrerebbe **la più accreditata**.

Nel *Decameron* del **Boccaccio** (VII novella dell'ottava giornata), viene citato il **"pan lavato"**: pane vecchio, bagnato con acqua e aceto per ammorbidirlo, poi sbriciolato, offerto come conforto dai contadini a una povera vedova sfinita e sofferente, vittima di una crudele vendetta amorosa. Un antenato della panzanella, insomma, pure se in una versione invernale (calda).

Agnolo Bronzino, pittore che operò alla corte de' Medici nel Cinquecento, nel suo componimento poetico *In lode delle cipolle*, anche senza citarne il nome, così canta le lodi di una rustica ma gustosa vivanda contadina: *"Chi vuol trapassar sopra le stelle/en'tinga il pane e mangi a tirapelle/un'insalata di cipolla trita/colla porcellanetta e citriuoli/vince ogni altro piacer di questa vita/considerate un po' s'aggiungessi/basilico e ruchetta"*. La panzanella, quindi, **in una sua versione "primitiva", con cipolle, cetrioli ed erbe, prima dell'avvento del pomodoro**.

Le diverse preparazioni regionali

Nell'attuale versione della panzanella toscana si utilizza il tradizionale pane "sciocco" (senza sale) rafferma: immerso in acqua con aceto per qualche minuto, poi strizzato e sbriciolato grossolanamente in una zuppiera, integrato con pomodori a pezzetti, cipolla e cetriolo tagliati a rondelle, insaporito con olio, sale e pepe. Lasciato riposare il tutto in frigo per qualche ora, viene servito aggiungendo qualche foglia di basilico. Una curiosità: secondo una diffusa teoria, **il nome panzanella deriverebbe dall'unione di "pane" e "zanella"**, termine arcaico toscano per indicare **la tipica ciotola contadina** in terracotta.

Sebbene la tradizione toscana sia ritenuta la più attendibile, **anche la variante laziale (o romana)** della panzanella trova nella letteratura e nella cultura popolare un posto di rilievo.



A partire da quella **sala cattabia**, che **Apicio** presenta nel IV libro del *De re culinaria*: un'antenata della panzanella preparata con un pane particolarmente friabile e leggero (pane di Alessandria), macerato in una miscela di acqua e aceto (*posca*), condita con olio abbondantemente aromatizzato, e servita con neve (simbolo di sfarzo, raffreddamento particolarmente apprezzato nei banchetti estivi).

Una celebrazione poetica della semplicità degli ingredienti della panzanella è nel sonetto romanesco dedicatole dal grande attore **Aldo Fabrizi**: pagnotta paesana rafferma *"un po' intostata, cotta all'antica, co' la crosta scura"*, bagnata con acqua *"fresca de cannella"* e condita *"con ojo d'uliveto, e quer divino aceto che fa veni' a febbre magnerella"* (un modo di dire romano che indica un appetito improvviso, irresistibile e goloso, causato dalla bontà di un piatto povero ma ricco di sapore). E per rendere questa preparazione un boccone da signori, basta rifinirla *"co' basilico, pepe e pommidori"*.

A differenza del pane rafferma senza sale, ammolato e sbriciolato nella versione toscana, e di quello casereccio, e a fette intere, in quella romana, una variante della **panzanella pugliese si prepara con le friselle**, le tipiche ciambelle di grano duro biscottate, di consistenza dura e croccante. Immerse in una miscela di acqua leggermente acidulata, per pochi secondi, e fatte poi sgrondare, magari con

lo *sponza frise* (una particolare, apposita ciotola in terracotta con sopra un piatto a forma di mezzaluna dotato di piccoli fori per permettere all'acqua di defluire), vengono spezzettate grossolanamente e mescolate, in un capace recipiente, con cubetti di pomodoro maturo, fettine di cipolla e cetriolo, qualche foglia di basilico e origano. Il tutto, infine, condito con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Per chiudere in bellezza, o meglio in bontà, ecco **alcune rivisitazioni gourmet stellate**: "L'estate in un piatto" di **Antonino Cannavacciuolo** (la dolcezza dei gamberi crudi, combinata con la sapidità e la freschezza di una panzanella classica, arricchita dalla nota acida di pomodori verdi, proposta con una guarnizione di granella di pistacchi o mandorle, foglie di basilico e un filo d'olio a crudo). Il "Di non solo pane vive l'uomo" di **Pietro Lee-mann** (sfere di pane rafferma a cubetti, con un cuore piccante di purea di fagioli cannellini, fatte rotolare su carote, ravanelli e sedano verde tagliati a *brunoise*, apparecchiate con uno *splash* di salse di lamponi e di mandorle) e la "Panzanella marinara" di **Heros De Agostinis** (tonno *umami* a bassa temperatura e alici marinate con aceto, aglio e olio, serviti su pane di Lariano rafferma, bruscato e ammorbidito nel pomodoro, in un letto di crema di piselli, salsa di pomodoro e olio al basilico, rifinendo la preparazione con una fresca granita verde a base di cetriolo e basilico).



Il frutto dal nome “sbagliato”

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

La pianta del fico d'India è presente sull'altopiano messicano già da qualche migliaio d'anni prima di Cristo.

Fortunati i turisti che in estate trascorreranno le ferie al Sud: non potranno perdersi **il gelato di fichi d'India appena raccolti**, maturi, concentrato di freschezza e antica arte gelateria. E non perderanno alcuna delle occasioni gastronomiche legate a questo frutto: **confetture, mostarde, sciroppi, interessanti risotti, insalate insolite, tagliatelle con speck** (Nord-Sud, che matrimonio!), **dolci.**

A Ponza, isola dell'arcipelago delle Ponziane, con i cladodi della pianta (sembra foglie, ma non lo sono) **si fa la parmigiana delle palette**, un piatto tradizionale nel quale si usano queste parti del fico d'India al posto delle melanzane. Il procedimento è lo stesso: abbondante sugo di pomodoro, copiose nevicate di parmigiano e via informare. Il piatto, tipico dell'isola, è stato **inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (Pat) del Ministero dell'Agricoltura.

L'India non ha niente a che vedere con questo frutto dolce come il miele

Accontentato il palato, pensiamo alla lingua. **Fico d'India si può scrivere in due modi**: tutto attaccato, ficodindia, o staccato, fico d'India. Ma l'India non c'en-



tra con questo frutto dolce come il miele (attenti alle spine) che non ha niente da spartire col fico tradizionale, pur essendo altrettanto dolce. Luglio e agosto sono i mesi in cui i frutti maturano, anche se c'è una pratica agricola, lo *scuzzolato*, che li fa maturare anche più tardi.

Riccardo Morbelli ne *Il Boccaffina - ovvero il Gastronomo avveduto*, avvertiva ironicamente i lettori: "In India, i fichi d'India sono introvabili", e poiché in Messico, dove venne scoperto, veniva coltivato dagli *indios*, suggeriva di chiamarlo "fico d'indios".

La storia del nome "sbagliato" è simile a quella di altri prodotti americani scoperti da **Cristoforo Colombo**: il navigatore, convinto di essere approdato nelle Indie, indianizzò tutto quello che poté, dagli abitanti, agli animali (nel dialetto mantovano il tacchino è ancora chiamato *dindio*), ai prodotti della terra. Ecco perché si chiama fico d'India invece di fico del Messico, che sarebbe più appropriato in quanto la pianta è presente sull'altopiano messicano dove sorgeva Tenochtitlan, l'antica capitale azteca, oggi Città del Mes-

sico. A quelle quote era presente, stando ai ritrovamenti di semi fossili, qualche migliaio d'anni prima di Cristo.

Una leggenda azteca lega la fondazione di Tenochtitlan a una popolazione amerinda che, ispirata da una divina profezia, migrò verso sud. Secondo la predizione, i nomadi avrebbero dovuto stabilirsi nel luogo dove un'aquila, con un serpente tra gli artigli, stava sopra una roccia sulla quale era radicato un fico d'India. Così avvenne. **Il Messico ancora oggi rispetta il mito nella bandiera verde, bianca e rossa: nello stemma c'è un'aquila sul fico d'India** con un crotalo che si divincola negli artigli e nel becco del rapace.

Ha uno Stato asiatico nel nome, il dna americano, ma è mediterraneo per vocazione

Curioso destino, quello del fico d'India, che, oltre a frutti salutari, dona fiori stupendi e vivacità al paesaggio. Ha uno

Stato asiatico nel nome, il dna americano, ma è mediterraneo per vocazione. **Il posto al mondo dove vive meglio è tra le coste sudeuropee e quelle nordafricane: il bacino mediterraneo**, appunto. In queste terre, soprattutto nelle isole, ci sta come un papa, un pontefice spinoso e prolifico. **Dove attecchisce mette su numerosa famiglia**. Quantunque la progenie non sia autoctona, benché sia arrivato in Europa soltanto da 500 anni, anche se ha l'aspetto di una pianta aliena, con foglie che non sono foglie, ma rami spinosi appiattiti, il fico d'India è il protagonista variopinto del paesaggio del *Mare Nostrum*. È il **padrone delle coste calabre, pugliesi e delle isole**, dall'Elba alle Eolie, da Ponza alle Tremiti, da Filicudi a Lampedusa, a Pantelleria e alla Sardegna. Ma **la patria di elezione dell'*Opuntia ficus indica*, questo il nome scientifico, è la Sicilia**.

Nelle cartoline il fico d'India sta alla Sicilia come il pino mediterraneo (prima che i parassiti l'uccidessero) stava a Napoli, come il papiro della fonte Arethusa sta a Siracusa, il cupolone di San Pietro a Roma, la gondola a Venezia, la pin-up a Rimini... Non sono soltanto particolari del paesaggio. Il fico d'India, il cupolone, la gondola sono il paesaggio stesso, anime e simboli di una città o di una regione.

*Vittorini li chiamava
"coralli sulla pietra"*

Elio Vittorini, lo scrittore siracusano autore di *Conversazione in Sicilia*, li chiamava "coralli sulla pietra". **"Erano di pietra celeste, tutti fichidindia**, e quando si incontrava anima viva era un ragazzo che andava o tornava, lungo la linea, per cogliere i frutti coronati di spine che crescevano, corallo, sulla pietra". Una colonna di fichi d'India illustra la copertina di *Magaria* di **Andrea Camilleri** (Mondadori 2013). Lo scrittore andava matto per i fichi d'India: "Sono una cosa seria". Non è siciliano, ma andaluso, **Federico García Lorca** (stesso cuore mediterraneo) che, nella poesia *Fico d'India*, paragona i contorcimenti della pianta a quelli del povero Laocoonte che,



per aver messo in guardia i compatrioti dal cavallo donato dei Greci, fu straziato con i figli dai serpenti mandati dalla dea Atena: "Laocoonte selvaggio/come sei bello sotto la mezzaluna!/Multiplo giocatore di pelota/come sei bello quando minacci il vento./Dafne e Attis sanno del tuo dolore./Inesplicabile".

Senza il ficudinia la Sicilia perde colori, sapori, spirito. Perde storia e leggenda. Come si può immaginare la Trinacria senza fichi d'India? Eppure, cinque secoli fa, non c'erano. In Sicilia erano introvabili come nell'India di Morbelli.

*Gli Spagnoli, quando lo videro
per la prima volta, lo definirono
"mostro botanico"*

"Mostro botanico" lo chiamarono gli Spagnoli quando lo videro per la prima volta, ma impararono ben presto che, **tolte le spine, restavano una polpa dolcissima e un frutto salutare**, che oggi sappiamo essere **ricco di sali minerali**, soprattutto fosforo e calcio, e di vitamine A e C.

Il ficodindia fu introdotto in Sicilia "solo" nella seconda metà del Cinquecento e nell'isola mediterranea trovò il miglior ambiente del mondo. In altre zone dell'isola lo chiamano *ficurinia* o *ficupala* per i cladodi a forma di pala. Nel Ragusano lo chiamano *ficumori* attribuendone l'introduzione agli Arabi, i mori. Così anche in Sardegna: *sa figu morisca*. Una versione storica non sostenibile perché il dominio arabo sulla Sicilia finì quattro secoli prima della scoperta dell'America. Tuttavia, una

ragione per tirare in ballo i mori c'è. La racconta **una leggenda siciliana**, secondo la quale il fico d'India era un tempo velenoso. Il frutto sarebbe stato introdotto in Sicilia dai Turchi per far strage di "carne battezzata", cioè di cristiani. Ma il Signore non solo non permise che ciò accadesse, ma trasformò la polpa velenosa del frutto in una sostanza dolce, succosa e salutare.

Un'altra bella storia spiega la pratica agricola dello scuzzolato o "bastardone": il ficodindia **che fruttifica in ritardo** perché gli vengono *scuzzolati* - recisi, frantumati - i fiori. Dicono che tale pratica nacque dalla lite tra due contadini confinanti. Uno dei due, geloso dei frutti dell'altro, *scuzzolò* i fiori dei fichi d'India del vicino per impedire alle piante di dar frutti. Invece, - miracolo della Natura! - i fichi nacquero lo stesso, sia pure in ritardo. Addirittura più belli e più dolci.

Tre le varietà di fichi d'India: a polpa gialla, bianca e rossa. Oltre che fresco, il ficodindia si consuma in molti modi, come detto, anche come liquore. È un frutto che ha pochissime calorie e quindi va bene per le diete. Contiene semi di consistenza lignea che possono provocare disturbi intestinali. Meglio toglierli. Il succo del ficodindia è un buon rimedio popolare contro la tosse. I frutti meno pregiati e le pale della pianta vengono usati per l'alimentazione degli animali d'allevamento. I fichi d'India sono usati anche per l'allevamento del *Dactylopius coccus*, la cocciniglia del carminio utilizzata per fare un colorante rosso usato per tessuti (già conosciuto dagli Aztechi), cosmetici e come colorante alimentare.



La cucina “garganica” di Federico II di Svevia

di Giuseppe Trincucci

Delegato del Gargano

*Pur nel turbinio delle
mille battaglie e degli
impegni di governo,
rivolse la sua
attenzione anche
a molte specialità
e prelibatezze.*

Non si dolgano gli storici medievisti di questa intrusione nella loro materia di studi, ma rievocare la cucina ai tempi di **Federico II di Svevia**, i suoi ingredienti, i metodi di cottura, la composizione delle pietanze, i suoi speciali sapori e aromi, serve a cogliere ancora una volta **la singolarità della cucina medievale**, per di più riferita a un angolo fascinoso della nostra terra, il Gargano. Oggetto già di studi eruditi e di saggi, anche in un recente passato, **questa cucina**, oltre che alle vaste lande della pianura, **fece riferimento sempre alla “Montagna Sacra”**, cara a Federico e ai suoi discendenti.

È probabile che su quel monte venisse cacciata gran parte della selvaggina che finiva sulla sua mensa. La tradizione vuole che **la stessa città di Apricena fosse fondata sul luogo dove l'imperatore imbandì una colossale tavola** sulla qua-

le fecero mostra di sé alcuni piatti ottenuti con la carne dei cinghiali, appena cacciati nei boschi alle pendici del Gargano.

E di piatti di carne Federico II era certamente ghiotto, sicuramente di caccagione, di volatili catturati secondo i dettami del suo trattato giovanile *De arte venandi cum avibus*, la famosa caccia con il falcone. Sul suo tavolo erano frequenti e apprezzati i colombacci arrostiti alla brace, dopo che erano stati spalmati di miele e impregnati di aromi selvatici.

*Secondo una consolidata
leggenda, Federico fu tra
gli inventori di una minestra*

Secondo una consolidata leggenda, Federico fu tra gli inventori di una minestra

Federico II e il falco, dalla seconda pagina del “*De arte venandi cum avibus*”



che oggi è divenuta una pietanza cult. Egli scoprì che **mischiando le erbe spontanee delle vaste brughiere del Tavoliere**, allora sede degli enormi pascoli dei transumanti, **e quelle della montagna garganica**, che aspra lo domina verso il mare, unendo a queste **pezzi di cotenna di maiale, otteneva una minestra di grande sapidità.** Ed ecco che si incontravano nel piatto con sette diversi sapori la borragine, la ruchetta, i finocchietti, le cicorie, i crispigni, i caccialepri e i cardoncelli. **Appena bollite, le verdurelle erano condite con olio e servite fumanti.** Ancor oggi questo piatto di erbe diverse, nato su una mensa ricca, transitato poi a una mensa di poveri, è approdato sulle mense dei moderni *gourmet* con piccole varianti, come ulteriore manifesto della cucina pugliese.

Come raccontano i cronisti coevi, specie quelli di parte ghibellina, che di lui vollero trasmettere un ricordo elogiativo, Federico, **nelle sue missive, ebbe attenzione anche per i funghi.** Scrive, infatti, nel 1237, e si raccomanda che, dopo raccolti, i funghi venissero conservati con la massima cura: "prima li biancassino facendoli per poco bollire in acqua ed indi li salassero e li conservassero in recipienti", forse in piccoli contenitori di legno.

La sua passione per la buona cucina non è solo un capriccio momentaneo o transitorio

Certamente la passione per la buona cucina di Federico non è solo un capriccio momentaneo o transitorio. L'8 aprile del 1240 dispone, infatti, l'organizzazione di un *colloquium* generale con tutti i funzionari regi cui doveva parlare delle *Novae Constitutiones*. Federico II **non dimentica l'aspetto conviviale e si preoccupa di una buona riuscita dell'incontro.** Nel dicembre 1239 arrivano dall'Abruzzo duecento "buoni prosciutti"; dalla Sicilia cento barili di vino; in più dispone di allevare ogni genere di animali da cortile nelle masserie della Capitanata; dalla Calabria arrivano a Foggia cinquecento

montoni e mille vacche e infine dalla Sicilia seicento pezze di formaggio.

Pur nel turbinio delle guerre e delle mille battaglie, tra gli impegni di governo di due regni, Federico ebbe modo di scrivere a **Riccardo di Pucaro**, uno dei suoi cancellieri della Curia di Foggia, il 28 marzo 1240, che Berardo "cuoco della nostra cucina", si procuri "buoni pesci de Resina", cioè del lago di Lesina, per preparare "*askipeciam et gelatinam*".

L'aschipescia altro non è che la moderna scapece che si prepara con due diversi pesci: la razza e l'anguilla (le anguille provenivano, come dicevamo, dal Lago di Lesina, dato in feudo al conte **Matteo Gentile**, già padrone di Fiorentino). Veniva trattata con l'aceto e conservata in

gelatina. Era **considerata una prelibatezza.**

Si è molto discusso sul significato e sull'origine della *scapece*, le cui ascendenze sono attribuite da alcuni alla cucina araba, molto apprezzata in Puglia anche per la vicina presenza della colonia saracena di Lucera. Il termine *scapece* verrebbe dall'arabo *sikbāğ*, che significa "agrodolce all'aceto"; e, in effetti, tale ascendenza è confermata in alcuni antichi ricettari arabi.

L'attenzione di Federico si rivolse anche a molte **altre specialità e prelibatezze**, come paste, minestre, vini, liquori, dolci, adoperando come **materie prime molti prodotti delle terre pugliesi e garganiche.** Ma di ciò, un'altra volta.



SCAPECE D'ANGUILLA

Ingredienti: 1 kg di anguilla, 4 spicchi d'aglio, 2 foglie di alloro, prezzemolo, peperoncino, olio extravergine d'oliva, 1 o 2 bicchieri di aceto forte di vino bianco, sale, pepe.

Preparazione: pulire l'anguilla, togliendo la testa e le interiora; eliminare la patina viscosa della pelle strofinandola con crusca o poca farina. Dopo averla passata sotto l'acqua corrente, tagliarla a pezzi e friggerla, senza farina, in olio bollente. Preparare un trito di aglio, prezzemolo e peperoncino e disporlo a strati sui tocchetti di anguilla posti in un tegame. Aggiungere sale, pepe, le foglie di alloro e l'aceto. Cuocere a fuoco lento fino all'evaporazione di un terzo dell'aceto. Togliere dal fuoco e lasciar marinare l'anguilla per almeno 48 ore.

Cucina italiana

da gustare o da sfruttare?

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

*Trasformare
il riconoscimento
UNESCO in un motore
di crescita sostenibile,
evitando eventuali
derive speculative.*

Il riconoscimento della cucina italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO è stato un passaggio storico di straordinaria rilevanza, in quanto non rappresenta solo una legittimazione simbolica, bensì **la vera e propria consacrazione di un sistema culturale complesso**, fatto di tradizioni, territori, sapori artigianali e identità collettiva. Ben oltre l'aspetto culturale, tale riconoscimento impone **una riflessione lucida sugli effetti che potrebbe generare**, in quanto la certificazione agisce come un potente moltiplicatore di valore, rafforza anche l'attività internazionale, consolida il posizionamento del *Made in Italy* e ali-

menta un turismo sempre più orientato all'esperienza gastronomica. In termini economici, ciò rappresenta un significativo incremento del cosiddetto valore percepito, per cui il consumatore non acquista solo un pasto, ma un frammento di patrimonio culturale.

*Il confine tra valorizzazione
e sovrapprezzo diventa sottile*

Il confine tra valorizzazione e sovrapprezzo diventa sottile: in una prima fase, il consumatore associa spontaneamente





la qualità e il prestigio a un aumento dei prezzi, legittimandone un naturale riconoscimento; ma tale dinamica ha **un limite nel momento in cui il prezzo supera la soglia della percezione di equità**, innescando una possibile frattura per cui **il cliente non si sente più parte di un'esperienza culturale, bensì oggetto di una strategia commerciale**, con conseguente perdita di fiducia.

Uno degli effetti più concreti potrebbe essere **la progressiva polarizzazione dell'offerta**: da un lato, ristoranti che capitalizzano il riconoscimento posizionandosi su fasce alte; dall'altro, una clientela locale che riduce la frequenza o si orienta verso alternative più accessibili. In tale scenario, il rischio non è soltanto economico, ma sociale: la cucina italiana, nata come espressione popolare e conviviale, **potrebbe diventare sempre meno accessibile proprio agli italiani**.

L'elasticità della domanda, in tal senso, rappresenta un fattore chiave; infatti, **un aumento eccessivo dei prezzi non sempre genera maggiori ricavi**, ma può tradursi in una contrazione della clientela, con effetti controproducenti nel medio periodo.

Uno strumento narrativo potentissimo, il cui utilizzo richiede, però, misura e coerenza

Il riconoscimento UNESCO offre uno strumento narrativo potentissimo, ma il suo utilizzo richiede misura e coerenza ed è importante sottolineare che **l'UNESCO non esercita alcuna funzione di rego-**

lazione economica e il riconoscimento non comporta vincoli sui prezzi né meccanismi di vigilanza sulle pratiche commerciali.

Il sistema di equilibrio resta affidato a dinamiche indirette: la concorrenza tra operatori, la trasparenza informativa, il giudizio dei consumatori e il ruolo delle associazioni di tutela. In altre parole, **il mercato rimane il principale arbitro e, in tale contesto, il consumatore non è un soggetto passivo**, ma un attore determinante e le sue scelte orientano il mercato più di qualsiasi regolazione formale: **premiare la qualità autentica, mantenere un atteggiamento critico verso aumenti ingiustificati, valorizzare i locali che rispettano un equilibrio tra prezzo e offerta**. Sono queste le leve che possono **contenere eventuali derive speculative**, per cui il riconoscimento UNESCO non deve rappresentare un punto di arrivo ma un punto di partenza, trasformando la cucina italiana in un bene ancora più esposto, osservato e, inevitabilmente, interpretato.

Il riconoscimento potrà diventare una risorsa duratura di crescita e credibilità

La sfida sarà mantenere un equilibrio tra valorizzazione economica e fedeltà alla propria natura, ma **se prevarrà una logica di breve periodo, il rischio determinerà un impoverimento culturale** prima ancora che economico; **se invece il sistema saprà agire con responsabilità**, il riconoscimento potrà diventare

uno strumento duraturo di crescita e credibilità.

Tale prestigio **non dovrebbe essere interpretato come un elemento di distinzione esclusiva, bensì come un ponte culturale** capace di unire popoli e tradizioni diverse, favorendo dialogo, condivisione e reciproca valorizzazione su scala internazionale.

In tale prospettiva, **i ristoratori** avrebbero l'opportunità di trarre benefici economici anche significativi, non attraverso una logica di esclusione o di elitismo, ma **valorizzando un modello di offerta capace di coniugare qualità, autenticità e accessibilità**.

Rendere la cucina italiana accessibile a un pubblico ampio e diversificato significherebbe trasformare il riconoscimento in un motore di crescita sostenibile, evitando che esso si traduca in un privilegio per pochi e preservandone invece la natura profondamente inclusiva e popolare.





Il cibo è linguaggio. Entrambi devono essere onesti

di **Andrea Maggi**

Accademico di Ferrara

Descrivere un piatto non deve stupire a ogni costo, ma restituire senso e significato alla storia e alla preparazione.

Menu pieni di aggettivi morbidi, eleganti, quasi decorativi. “**Carrezza di mare**”, “**abbraccio dell’orto**”, “**sinfonia di sapori**”. Espressioni levigate, spesso prive di significato. O anche: “filetto di manzo cbt con riduzione di aceto balsamico di Modena Igp su letto di patate viola e croccante di porri essiccati”.

E poi, nel piatto, qualcosa che non regge quella promessa. Non è una questione di stile. È una questione di verità.

Intorno al cibo, spesso, si costruiscono narrazioni

Il cibo nasce per nutrire e poi per essere condiviso. Attorno a esso, da sempre, si costruiscono narrazioni. La cucina è memoria collettiva prima ancora che tecnica tramandata. È rito domestico, identità territoriale e cultura materiale che diventano simbolo. **Ogni piatto porta con sé una geografia, una storia sociale, un’economia.** I tortelli non sono solo pasta ripiena: sono il frutto di una storia, di una comunità che si riconosce. L’olio non è soltanto condimento: è paesaggio trasformato in alimento.



Quando parliamo di cibo, non descriviamo semplicemente ingredienti. Mettiamo in scena una visione della nostra cultura. Oggi, però, **il rischio è che il racconto preceda la sostanza**, che la fotografia venga prima dell’assaggio, che il linguaggio prevalga sul sapore.

Allora succede che la cucina diventa spettacolo e il ristorante un palcoscenico. È vero che il cibo non è neutro e non lo è mai stato, così come è vero che è anche un fatto storico e culturale. Le città si raccontano anche attraverso i loro mercati, le sagre, le ricette custodite dalle famiglie. E un territorio che perde la propria cultura gastronomica non perde solo ricette: perde lessico, memoria, riconoscibilità, e quando le parole prevalgono sul contenuto, si impoverisce anche la comunità che le usa.

In questo senso, raccontare il cibo è una responsabilità, perché significa custodi-

re e comunicare un patrimonio. **Occorre evitare che la tradizione diventi marketing senz’anima.** La gastronomia non è un’operazione estetica: è un sistema di relazioni che tiene insieme agricoltura, lavoro, paesaggio ed educazione al consumo.

È qui che la comunicazione smette di essere ornamento e diventa responsabilità pubblica.

Il racconto gastronomico non può essere solo estetico

Mangiare significa scegliere un modello agricolo, un rapporto con la terra, un’idea di lavoro. Significa far parte di una filiera e per questo il racconto gastronomico non può essere solo estetico: deve essere coerente. Sincero.

Raccontare il cibo è un dovere verso chi lo produce e chi lo consuma. La descrizione di un piatto non deve stupire a ogni costo, ma deve restituire senso e significato alla storia e alla preparazione che ci sono dietro. Insomma, dobbiamo tornare a un linguaggio meno decorativo e più consapevole. **Meno enfasi, meno aggettivi e più storia. Perché il cibo ha bisogno di essere compreso, non abbellito.** Alla fine, ciò che mettiamo nel piatto non è solo alimento: è cultura che si fa gesto quotidiano. E la cultura, quando è autentica, non ha bisogno di effetti speciali, ma di verità.

Per questo la comunicazione gastronomica non deve essere spettacolo e **un territorio e la sua gastronomia si difendono anche attraverso il linguaggio con cui vengono raccontati.** E quando le parole tornano a essere sincere, anche il cibo torna a essere ciò che è sempre stato: cultura condivisa.

L'acqua di mare per cuocere gli spaghetti

di **Gabriele Gasparro**
Coordinatore Territoriale di Roma

Un'operazione di marketing che trasforma in un prodotto confezionato l'acqua che, a casa, si ottiene con un pizzico di sale.

Sugli scaffali di un'importante **catena di supermercati** di molte province venete, lombarde e toscane, è arrivata **l'acqua di mare alimentare per la cucina**, confezionata in cartoni da cinque litri, a un prezzo che si aggira intorno a una decina di euro. Acqua purificata, filtrata, non certo quella nella

quale ci immergiamo sulle spiagge. Anche su Amazon e negli *e-commerce* specializzati si trovano confezioni analoghe: 5, 10 litri, *bag-in-box*, bottiglie e cartoni.

È un'antica pratica quella di cucinare con l'acqua marina

È un'antica pratica quella di cucinare con l'acqua marina, usata dai pescatori per rendere più saporita la cottura del pesce, diminuendo o sostituendo il sale da cucina, grazie alla presenza di minerali come magnesio e potassio. **L'hanno riscoperta gli chef alla moda**, non ultimo lo spagnolo **Ferran Adrià** il quale, nella sua cucina, usava acqua di mare imbottigliata.

La disponibilità di acqua di mare è immensa: non si estrae da alcuna fonte, è sempre a disposizione, anche se, **per**

legge, non può essere prelevata senza specifica autorizzazione. Cuocere spaghetti, riso, verdure o pesce con acqua marina dà **una sapidità più naturale**, più rotonda. In pratica, invece di salare l'acqua del rubinetto, si compra acqua già salata. Per stare sul mercato, **deve essere confezionata con criteri igienici**; in pratica è un prodotto dell'industria alimentare per un consumo sicuro, molto lontano dall'acqua che prelevavano i pescatori.

Il suo utilizzo sta diventando una moda

Sta diventando una moda: si usa **per lavare l'insalata**, così si evita di salarla al consumo; **nella pentola per la pasta** non si userà il sale. **Pane, pizza tutto più saporito. C'è la convinzione che** l'utilizzo dell'acqua di mare, come ingrediente, **faccia anche bene alla salute**, essendo, infatti, naturalmente salata; inoltre contiene **una percentuale molto inferiore di cloruro di sodio** ed è molto **ricca di oligoelementi e minerali**, soprattutto potassio, tutto a beneficio della salute. **Sono i paradossi del marketing**, che trasforma in un prodotto confezionato l'acqua che a casa si ottiene con un pizzico di sale. Forse, per la ristorazione e le proposte degli chef alla moda, specialmente nelle preparazioni di pesce, dove la sapidità dà identità al piatto, l'uso dell'acqua di mare "industriale" può avere un senso. Sarà, tuttavia, difficile convincere il consumatore a comprare cinque litri di acqua di mare in cartone per poi cuocere un piatto di spaghetti.





L'ippocampo, Milano 2026,
pp. 192
€ 19,90



A tavola con gli scrittori

di Valerie Stivers

“Un piatto può avvicinarci al nostro scrittore preferito”, sostiene l'autrice, che cura la longeva rubrica *Eat Your Words* di *The Paris Review*, dedicata ai rapporti fra la tavola, gli scrittori e le loro opere e, ove presenti, alle prestazioni culinarie degli autori. Il volume elenca, in ordine alfabetico, una quarantina di scrittori, facendo seguire alla loro ricetta preferita una serie di appunti sulle loro abitudini alimentari, ristorante preferito, presenza del cibo nelle loro opere. Ci si trova così a spaziare dal *caramel cake* di Maya Angelou al pavone di W.B. Yeats, servito con tutte le sue piume a un banchetto con sette poeti, passando per

le *rillettes* di Balzac, definito primo buongustaio della narrativa, il *pollo alla Maryland* di Scott Fitzgerald, la *zuppa di grongo* di Pablo Neruda. C'è spazio anche per i cocktail, il *Mint Julep* di Faulkner, il mitico *Daiquiri* di Hemingway e lo *Screwdriver* di Truman Capote. Fra i piatti memorabili della letteratura, troviamo lo *stufato di pesce* di Melville, il *boeuf en daube* di Virginia Woolf, il *timpano* di Tomasi di Lampedusa e il *barbecue* di Margaret Mitchell. Il testo è integrato dalle accattivanti illustrazioni di Katie Tomlinson. Il guanto è lanciato per chi voglia cimentarsi ai fornelli con la preparazione preferita dal proprio scrittore prediletto.

Leo S. Olschki, Firenze 2026,
pp. 390
€ 39,00



I nomi del pane e della pasta in Italia dal Medioevo agli anni Trenta del Novecento

Origine, storia e classificazione

di Valentina Iosco

Un volume che tratta un argomento di nicchia, e si presenta con una base bibliografica di 26 pagine e 13 pagine di lemmari e indice delle forme, ha tutte le caratteristiche per essere considerato, in senso correttamente etimologico, un'enciclopedia, anche se siamo abituati ad associare il termine a opere molto estese, in più volumi. Di pane e pasta si trovano la storia, le parole nelle fonti letterarie e nella trattatistica, con riferimento ai grandi vocabolari e dizionari della lingua italiana, nonché le note dal glossario sul lessico, con la descrizione di forme par-

ticolari e originali. Segue il glossario di pane e pasta, dove, in ordine alfabetico, sono esposte tutte le forme con descrizione ed elencazione delle fonti glottologiche e bibliografiche. È un'opera che lascia sorpreso anche chi sa cosa vuol dire scrivere un libro su un argomento storico, scientifico o tecnologico, per la sua completezza e per il lavoro di ricerca e documentazione che sta alle sue spalle e che sicuramente desterà l'interesse di chi, fino a quel momento, aveva considerato pane e pasta come semplici e scontati costituenti della dieta quotidiana.



La Consulta si riunisce nella nuova Biblioteca

di Silvia De Lorenzo

Incontro in Via Gluck per l'approvazione del Bilancio 2025.

La riunione della Consulta si è svolta il 18 giugno in modalità mista: alcuni Consultori erano collegati via Zoom, altri hanno partecipato in presenza **nella nuova sede della Biblioteca dell'Accademia**, intitolata a **Giuseppe Dell'Osso**, al numero 3 della "mitica" Via Gluck.

Il Presidente **Paolo Petroni**, in apertura dei lavori, si è soffermato proprio su questa importante novità: la Biblioteca accademica ha finalmente una sede tutta sua,

dove sono già catalogati dai bibliotecari **i 6.000 volumi che la compongono**, e che costituiscono un punto di riferimento importante per chi voglia approfondire la cultura della cucina italiana.

Aggiornamento sulle attività accademiche

L'Accademia, ha sottolineato il Presidente, sta attraversando **un periodo particolarmente dinamico**: la fondazione di nuove Delegazioni ad Almaty e a Panama (in quest'ultima è presente anche l'Ambasciatrice italiana); la trasformazione da Legazione a Delegazione di Maratea-Golfo di Policastro, in Italia, e di Il Cairo, all'e-

stero; la previsione di una nuova Delegazione nel Chianti. **Il numero degli Accademici** è rimasto sostanzialmente invariato, con una differenza, tra entrati e usciti, molto positiva all'estero. Ciò anche perché, con il riconoscimento UNESCO, Ambasciate e Consolati sono più propensi a collaborare con le Istituzioni culturali.

La riunione è proseguita con **la votazione sulla cooptazione di un nuovo Consultore, al posto dello scomparso Franco Cocco**. Il Consiglio di Presidenza ha proposto **Piero Spaini**, CT Piemonte Est e Delegato di Novara. **La Consulta ha approvato all'unanimità**. Il nuovo Consultore, nel ringraziare per la nomina, si è detto fiducioso di poter dare un fattivo e ulteriore contributo all'attività accademica.



Da sinistra: Roberto Ariani, Paolo Petroni, Renzo Rizzi



La Consulta si riunisce nella nuova Biblioteca

Il Presidente con Piero Spaini

Alcune modifiche al Regolamento

Per motivi organizzativi **circa la reperibilità degli Accademici**, sono state poste a votazione alcune piccole modifiche al Regolamento. In particolare si tratta della variazione del comma 2 dell'Articolo 2 e dell'aggiunta di un quarto comma nel medesimo Articolo. Variati anche i commi 1 e 2 dell'Articolo 8, riguardanti **Dimissioni e impedimento del Delegato**. Anche in questo caso, **l'approvazione della Consulta è stata unanime**.

Approvazione del Bilancio 2025

Il Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani** ha illustrato, in dettaglio, le voci del Bilancio 2025, comparandole anche con quelle del 2024. Ha evidenziato il leggerissimo incremento dei proventi

per le quote sociali, il costante contributo alle attività accademiche da parte del Ministero della Cultura, e la situazione solida ed equilibrata dello stato patrimoniale.

Ha dato poi lettura della relazione positiva della Società di revisione indipendente BDO, passando poi la parola al Presidente Petroni che ha introdotto **il nuovo membro effettivo dell'Organo di Controllo dell'Accademia: Cristian Fabio Paradiso**.

Il Presidente dell'Organo di Controllo, **Gianni Limberti**, ha letto la relazione dell'Organo di Controllo stesso, che ha espresso parere favorevole, evidenziando, inoltre, la correttezza della gestione e la conformità alle norme nella compilazione del Bilancio.

Posto a votazione, i membri della Consulta hanno approvato all'unanimità. Dopo un doveroso ringraziamento a **Sara Benincasa**, per l'impegno profuso a supporto dell'elaborazione del Bilancio, Paolo Petroni ha invitato alcuni Consul-

tori esteri a illustrare come proceda l'attività accademica nelle loro Delegazioni. Tutti hanno messo l'accento sulle ricadute del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, che ha dato un impulso positivo ai rapporti con Consolati e Ambasciate del territorio, oltre a incrementare manifestazioni dedicate. Tuttavia, molti hanno evidenziato l'aumento dei prezzi nel campo della ristorazione, trasformando un Patrimonio immateriale in un'esperienza speculativa. A tale proposito, anche il Presidente Petroni è stato concorde su tale fenomeno, ricordando, tuttavia, **il lavoro e il fattivo apporto dell'Accademia nel raggiungimento di un traguardo così importante**.

Al termine della riunione, Petroni è tornato sul tema della Biblioteca, annunciandone l'inaugurazione con la presenza della stampa, a settembre, e anche lo studio di un *software* che possa consentire la consultazione diretta del patrimonio librario dell'Accademia.

Silvia De Lorenzo



In primo piano il Delegato di Londra Maurizio Fazzari; dietro di lui, Fernanda Maranesi, Delegata di Rio de Janeiro

Sara Benincasa



Piemonte

ALESSANDRIA

La Delegazione a "Le Regioni a Tavola"

Un evento che ha visto protagonisti i giovani dei corsi ENAIP, impegnati in una sfida di creatività, tecnica e spirito di squadra.



Si è svolta, ad Acqui Terme, la prima edizione di "Le Regioni a Tavola. Tra tradizione e innovazione", evento che ha visto protagonisti i giovani dei corsi ENAIP, provenienti da sette regioni italiane, impegnati in una sfida di creatività, tecnica e spirito di squadra. La Delegazione ha partecipato alla manifestazione, confermando l'attenzione verso i ragazzi e le strutture che formano i futuri chef e operatori di sala, veri custodi della tradizione culinaria italiana. L'evento ha evidenziato le mille sfaccettature della cucina

italiana, non solo regionale ma locale, mostrando come ogni territorio racconti la propria identità attraverso ingredienti e tecniche. Il Delegato Matteo Pastorino ha partecipato alla giuria tecnica, valutando le brigate in gara, e ha donato, a tutti gli istituti e alle brigate, abbonamenti a "La Civiltà della Tavola", rafforzando il legame tra formazione e cultura gastronomica. Un'occasione preziosa per valorizzare i giovani talenti e consolidare il ruolo dell'Accademia nel promuovere tradizione, formazione e cultura culinaria. (Matteo Pastorino)

GENOVA - GOLFO PARADISO

La campagna di Virgilio

Cena culturale con il Rotary, a Boccadasse.

La Delegazione e il Rotary Club Genova Nord Ovest hanno festeggiato il loro storico rapporto di amicizia e di collaborazione culturale in un locale prestigioso del quartiere di Boccadasse: l'"Osteria degli Artisti", fondata e diretta da Virginio Pastorino. Il ristorante si caratterizza per una cucina strettamente legata alla tradizione ligure, ma con modifiche

creative, mai in contrasto, tuttavia, con la tradizione. La cena si è aperta con il saluto del Delegato Luca Parodi e della presidente del Rotary Anna Pittaluga, che hanno spiegato lo scopo culturale della serata: la presentazione dell'ultimo saggio di Paolo Lingua (CT Liguria): *Virgilio e la campagna nella civiltà augustea* (ed. De Ferrari), illustrato dal professor Francesco De Nico-

Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Conferito il premio "Massimo Alberini"

Alla famiglia Canepa, per i suoi prodotti da forno di alta qualità.

La Delegazione si è riunita ad Alassio, nella bellissima Piazza Beniscelli di fronte al mare, per conferire alla famiglia Canepa il prestigioso premio intitolato a "Massimo Alberini". Alla presenza del Sindaco Marco Melgrati, ha preso la parola il Delegato Roberto Pirino che ha raccontato la storia della famiglia Canepa, del loro impegno, dal 1946, ad accogliere alassini e turisti con prodotti da forno di alta qualità, nel pieno rispetto della tradizione locale e italiana. A questi pensieri si sono aggiunti quelli dell'architetto Melgrati e di Pier Franco Quaglieni, Accademico onorario e frequentatore

di Alassio sin dalla gioventù, che hanno raccontato aneddoti elogiativi sui Canepa. I due fratelli Carlo ed Enzo, commossi ed emozionati, hanno ricordato i loro genitori e nonni, fondatori dell'attività. Applausi sinceri dai numerosi dipendenti di ieri e di oggi che hanno voluto essere presenti in un momento così importante. La serata è continuata nel ristorante "El Galeon" della famiglia Gangi, con un menu tradizionale, addolcito, alla fine, oltre che da un classico tiramisù, dai Baci di Alassio che hanno lasciato in tutti i commensali un ricordo di bontà e semplice felicità. (Roberto Pirino)



la, docente di Letteratura italiana contemporanea all'Università di Genova e presidente del Comitato di Genova della "Dante Alighieri". Il libro parte con l'analisi dei primi due poemi di Virgilio, le *Bucoliche* e le *Georgiche*, da cui emerge appieno la scelta politica di Ottaviano,

ormai Augusto, che vede nell'evoluzione, anche scientifica e medica, della campagna il modello di una società in crescita economica e della pace sociale. Dietro la spinta di Mecenate, Virgilio riunisce poi, in un grande poema, la leggenda della famiglia Giulia (di Cesare e Ot-



taviano) e della costruzione della grande storia romana, con l'*Eneide*. Al termine della cena, secondo una consuetudine consolidata, Paolo Lingua ha commentato l'eccellente menu, soffermandosi

sull'origine dei "croxetti", una pasta fatta in casa per occasioni religiose (di qui la croce stampata), condita con il "tocco" genovese che è un fondo e non un ragù. (Paolo Lingua)



Lombardia

MANTOVA

Convegno su "Le api e i loro doni"

Per festeggiare il 65° compleanno della Delegazione.

La Delegazione ha festeggiato il suo 65° compleanno anche con tanti amici di altre Delegazioni. Nel pomeriggio del sabato, appuntamento a San Benedetto Po, al monastero di Polirone, per secoli uno dei più importanti centri religiosi e culturali d'Europa, colmo di opere d'arte straordinarie. Dopo la visita, è stata raggiunta Quistello, per la festosa riunione conviviale. Tutti a "L'Ambasciata", ristorante di grande tradizione, famoso per la maestria in cucina di Matteo Ugolotti. Lo chef non ha tradito le aspettative, con un menu molto gradito. Una serata ricca di scambi culturali e approfondimenti sui piatti serviti a tavola e sulle eccellenze del territorio dell'Oltrepò mantovano. Protagonista, comunque, il miele: quello di tiglio, che accompagnava la cotoletta di maiale, e il millefiori, che guarniva la meringa con gelato. Il miele, tema del convegno "Le api e i loro doni", organizza-

to, sempre all'Abbazia polironiana, la domenica mattina. Tre relatori: la dottoressa Rosanna Marini, con una relazione sulla biodiversità, la salubrità e l'apicoltura di qualità; l'Accademico Lorenzo Soregaroli, sul veleno delle api, e Alessandra Giovannini (Presidente AMI - Ambasciatori dei Mieli), che ha guidato gli Accademici in un'analisi sensoriale dei vari tipi di miele con assaggi di mieli particolari. Moderatore Alessandro Bombonati, apicoltore dell'azienda "Bosco Croci". Ha fatto seguito una colazione tipicamente mantovana all'agriturismo "Corte San Martino" a Moglia, dove i fratelli Mezza hanno servito un menu basato sui loro prodotti. Dopo una visita al museo allestito dai fratelli Mezza sugli oggetti della tradizione contadina, l'ultima fase del convegno si è svolta a "Bosco Croci", con una visita alle arnie e al laboratorio e assaggi dei mieli. (Omero Araldi)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

GIUGNO

5 giugno - **Pescara**

Settantennale della Delegazione
Convegno "L'Italia del cibo"

6 giugno - **Zurigo**

Sessantennale della Delegazione

7 giugno - **Alessandria**

Convegno "La cucina ai tempi di Pio V"

12 giugno - **Monaco di Baviera**

Incontro "La cucina di Roma antica e cosa ritroviamo sulla nostra tavola"

13 giugno - **Formia-Gaeta**

Ventennale della Delegazione

Incontro dedicato alla cucina degli antichi Romani

LUGLIO

4 luglio - **Coordinamento Territoriale Abruzzo**

Convegno "Gli Abruzzi gastronomici: la cucina italiana patrimonio dell'UNESCO, la cucina abruzzese patrimonio della cucina italiana"

SETTEMBRE

12 settembre - **Forlì**

Settantennale della Delegazione

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Palermo Mondello, **Enrico La Loggia**, ha ricevuto, nel corso di una solenne cerimonia, la Cittadinanza Onoraria di Agrigento.

Veneto

 PADOVA

Il sonno e le abitudini alimentari

Il rapporto tra alimentazione e qualità del riposo, per il benessere complessivo della persona.

Splendida riunione conviviale, dedicata alla cultura, predisposta da Giorgia Chinaglia e Claudia Gelmi, Simposiarche per l'occasione, nella scenografica "Tenuta Galilei", a breve distanza dal capoluogo padovano. Accademici e ospiti si sono ritrovati per godere delle delizie gastronomiche e culturali che hanno nobilitato l'evento. Molti gli spunti nelle dotte dissertazioni della stessa Giorgia Chinaglia, medico neurologo, esperta di Medicina del Sonno, e di Annalisa Fiore, esperta in Medicina Culinaria: il rapporto tra alimentazione e qualità del riposo, così come determinati nutrienti, abitudini alimentari e tempistiche dei pasti possano influenzare i ritmi circadiani e il benessere complessivo della persona. Nello specifico, sono stati trattati il legame tra sonno e appetito, il ruolo degli ormoni che regolano il senso di fame e sazietà e, non ultimo, il non infrequente rapporto tra insonnia e languori notturni.



La cena si è svolta in una sala con tavoli ben allestiti, molto gradevoli per chiacchierare, tovagliato elegante, bei calici e luci soffuse. La 'lista delle cibarie', concordata con il titolare dell'insegna Luca Trevisan, prevedeva una serie di portate accomunate dalla provenienza locale delle materie prime; il piatto principale è stato rappresentato dall'oca alla reale con tartufo nero estivo e patata soffziata, dal sapore ben bilanciato.

Qualche riserva sul servizio, giudicato lento e a tratti poco organizzato, nonostante l'evidente buona volontà del giovane personale di sala. (Roberto Mirandola)

 VERONA

L'eredità di un pensatore senza tempo

Convegno su Brillat-Savarin: tra gusto, cultura e politica.

In collaborazione con la Società Letteraria di Verona, la Delegazione ha promosso il convegno su "La Filosofia del Gusto nel bicentenario della scomparsa

di Brillat-Savarin", celebre gastronomo, giurista e politico francese, autore della famosa opera letteraria. Un intellettuale che ha saputo coniugare il piacere della tavola

 TREVISO-ALTA MARCA

Protagonista il tiramisù

Proficuo incontro tra le Consulte del Friuli-Venezia Giulia e di Treviso-Alta Marca.

Presso l'Azienda vitinicola "La Viarte", in località Prepotto, si è svolto, per il secondo anno consecutivo, un incontro tra le Consulte delle Delegazioni Friuli-Venezia Giulia e Treviso-Alta Marca. È stata un'esperienza molto positiva per gli scambi culturali tra le rispettive gastronomie e soprattutto per aver trattato le problematiche comuni che normalmente sorgono nella conduzione dell'attività accademica. È stato altresì positivo l'aver affrontato e chiarito finalmente il contenzioso esistente tra il Friuli-Venezia Giulia e Treviso per la primogenitura del dolce tiramisù, ormai conosciuto in tutto il mondo. Il CT friulano, Massimo Percotto, ne ha illustrato la storia con prove evidenti e con estrema chiarezza. Non c'è dubbio

che il dolce e il suo nome fossero conosciuti sin dagli anni Cinquanta in Friuli, esattamente a Tolmezzo. La diffusione e la commercializzazione, però, sono avvenute grazie a diversi fattori, risalenti alla fine degli anni Sessanta, a Treviso, con il ristorante "Le Beccherie" e con la pubblicizzazione sulla rivista "Vin Veneto" di Giuseppe Maffioli, famoso gastronomo trevigiano.

L'azienda visitata, che gode di un'area di oltre 20 ettari, produce prevalentemente vini bianchi di alta fascia e anche vini rossi di nicchia come lo Schioppettino, il Pignolo e il Tazzelenghe. La riunione conviviale che è seguita ha avuto come Siniscalco Giorgio Polegato, che ha proposto un menu rigorosamente del territorio.

(Nazzeno Acquistucci)



con profonde riflessioni filosofiche, sociali e politiche. Attraverso interventi di esperti e studiosi (tra gli altri Paola Perazzolo, Ernesto d'Amico, Antonio Ferrieri, Morello Pecchioli), moderati da Roberto Fostini, il convegno ha percorso il contesto storico in cui Brillat-Savarin operò, evidenziando il suo contributo, oltre che alla nascente cultura gastronomica moderna, anche al dibattito politico e giuri-

dico del suo tempo, con particolare attenzione al valore simbolico del cibo come espressione di identità, civiltà e convivialità.

Dopo il convegno, presso l'adiacente ristorante "Rubiani", gli studenti dell'IPSEOA "Angelo Berti", guidati dai loro professori, hanno messo in scena un menu ottocentesco ispirato all'opera *L'arte della cucina francese nel XIX secolo* di Carême, contemporaneo di Brillat-Savarin.



L'ospitalità della famiglia Pedio, proprietaria del ristorante, ha permesso, come ha sottolineato il Delegato Fabrizio Farinati, di valorizzare l'elevato grado di profes-

sionalità raggiunto dai ragazzi dell'istituto, con piatti rappresentativi di quel periodo storico ed estremamente soddisfacenti sotto il profilo gustativo. (Fabrizio Farinati)

Emilia Romagna

FERRARA

Dimensione spirituale e simbolica del convivio

Un vero rito di comunità e riflessione attorno alla tavola.

In occasione della cena amministrativa, la Delegazione si è riunita al ristorante "Le Due Comari", trasformando un appuntamento statutario in un vero rito di comunità e riflessione attorno alla tavola. Il Delegato Luca Padovani ha aperto la serata con un saluto cordiale agli Accademici, ricordando come la riunione non sia semplice ornamento di calendario, ma momento essenziale dell'anno accademico, nel quale incontro, scambio e confronto trovano la loro forma più autentica. I Simposiarchi Oreste Chiarion ed Eugenia Ravalli hanno proposto un'introduzione "a quattro mani", intrecciando la lettura tecnica del menu con una riflessione più ampia sulla tavola come luogo di comunità. La convivialità è stata evocata come uno dei motivi più profondi per cui la cucina italiana è riconosciuta Patrimonio Imma-

teriale dell'Umanità: non solo arte del gusto, ma spazio di dialogo, di decisione condivisa, la tavola è un luogo in cui "l'io diventa noi". La cena, giocata sui sapori del mare Adriatico e non solo, è stata presentata come un percorso ideale alla ricerca dell'equilibrio, dalla prima all'ultima portata. Nel corso della serata, è tornato più volte il richiamo alla dimensione spirituale e simbolica del convivio: dal banchetto di Cana all'Ultima Cena, la coincidenza tra inizio di Quaresima e cena è così apparsa non soltanto come un momento di bilanci e di progetti, ma come celebrazione di una civiltà della condivisione che attraversa i secoli, e che l'Italia continua a offrire al mondo attraverso la propria tavola, luogo di decisione, di rinascita e di autentica amicizia, testimoniata dal clima di fraternità fra gli Accademici intervenuti.

MODENA

Consegna del gran premio "La Rezdora"

Istituito nel 1966, il premio è andato alla Salumeria-Hosteria Giuseppe Giusti.

Un folto numero di Accademici della Delegazione si è ritrovato nei locali

della Salumeria-Hosteria Giuseppe Giusti, nel centro di Modena, per la consegna del gran premio

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Riunione conviviale di primavera

Sapori autentici, evocatori di paesaggi pastorali e di preparazioni antiche.



La Delegazione ha voluto creare, per il convivio di primavera, un evento esclusivo: non la solita cena, ma una serata di degustazione guidata, abbinata a uno *show cooking* presso il "LaTo Food Lab" a Castelnuovo del Friuli. Gli chef Ivan Tondat e Davide Larise, grazie alle competenze acquisite nel tempo nei più rinomati ristoranti e scuole italiani, hanno creato "LaTo", un "progetto culinario itinerante" definito così da loro stessi. La loro cucina, con una predilezione per il mondo vegetale, si basa su profondo rispetto e attenzione per le materie prime, spesso guidato gli Accademici in una degustazione di piatti prelibati, molto particolari e innovativi: sette piccoli

assaggi con l'uso di erbe spontanee raccolte da loro stessi in loco. Ingredienti semplici, valorizzati al massimo: aglio orsino, crema di piselli, *kimchi* di carote, fagioli cannellini abbinati alla barbabietola, silene, varie salse tutte dal sapore vegetale, insieme a formaggio locale, sarde, frittata, sapientemente preparati in un'armonia di sapori. Lo *show cooking* ha fatto toccare con mano la loro abilità e si sono gustati anche ottimi gnocchi alle erbe. Una piacevole e particolare serata, in un caldo ambiente rustico dal sapore familiare, all'insegna della semplicità, che ha lasciato tutti molto soddisfatti: "La cucina non è solo cibo, è un gesto di responsabilità verso il futuro". (Tiziana Giovetti)

triennale "La Rezdora", istituito nel 1966, che prevede un attestato e un bronsetto raffigurante un'anziana signora che fa la sfoglia. Per la cronaca, il primo vincitore fu il ristorante "Fini", nel 1968, e il premio fu ritirato dal proprietario Giorgio Fini a nome di tutta la famiglia impegnata, da sempre, nella Salumeria-Ristorante di San Francesco a Modena. La famiglia Morandi riceve il

gran premio "La Rezdora" per il triennio 2023-2026 come gestore, da anni, della Salumeria-Hosteria Giusti, uno dei locali più antichi e iconici della città. Nelle vetrine del locale c'è il meglio di ciò che si può mangiare a Modena e di ciò che è tradizionale in fatto di cibo. Cecilia Morandi ha offerto agli Accademici gnocco fritto, salumi e formaggi, frittatina di zucchine, erbazzone, lasagne, crostate di ama-



rene e... Lambrusco. La qualità non ha prezzo. Attestato e bronzo sono stati consegnati alla famiglia Morandi dal Delegato Mario Baraldi, dal Simposiarca Pietro Cantore,

alla presenza del Segretario Marco Righi e del Tesoriere Giulio Galizia, che hanno curato l'organizzazione della serata per il piacere di tutti gli Accademici.

PESARO-URBINO

Il mare Adriatico a tavola

Eccellenza e ricerca al ristorante "Uldergo".

Presso lo storico ristorante "Uldergo" di Pesaro, che quest'anno ha festeggiato i 50 anni di attività, si è tenuta una riunione conviviale di approfondimento dedicata alla valorizzazione del pesce dell'Adriatico. L'evento, coordinato, con sapienza e precisione, dal Vice Delegato Matteo Marchetti nel ruolo di Simposiarca, ha rappresentato un riuscito connubio tra l'eccellenza gastronomica, proposta tramite un ottimo menu a tema, e il rigore dell'indagine scientifica.

Ospite d'eccezione, il dottor Nicola Tontini, biologo marino, esperto in biologia della pesca e naturalista, figura di spicco del panorama scientifico locale, recentemente nominato membro della commissione, nata a Fano, per il riconoscimento Igp della vongola *Chamelea gallina*. Durante il suo intervento, ha illustrato con chiarezza le straordinarie proprietà organolet-

tiche e l'elevata salubrità del pescato locale, evidenziando come l'iter per l'ottenimento dell'Igp sia un passaggio fondamentale per tutelare l'identità culturale e sostenere l'economia del comparto marittimo del territorio.

Il momento centrale del simposio ha visto la consegna del piatto d'argento a Uldergo Antonelli, titolare del ristorante scelto come punto di riferimento, dalla Delegazione, per la sua costante difesa della tradizione e la meticolosa selezione delle materie prime, e per il suo onorare la cultura culinaria locale, rendendo i tesori del mare Adriatico i veri protagonisti della tavola. (Flora Bisello)



Marche

MACERATA

Connubio perfetto tra l'Istituto Alberghiero e la Delegazione

Il menu preparato dagli allievi ha ripercorso quattro secoli di storia della cucina maceratese.

Una serata bellissima, colta e profondamente identitaria, in cui la cucina si è fatta storia, memoria e racconto del territorio, si è svolta presso il ristorante didattico dell'Istituto Alberghiero "G. Varnelli" di Cingoli.

Il tema non era facile da svolgere, poiché il menu ha ripercorso ben quattro secoli di storia della cucina maceratese. Il convivio storico ha accompagnato gli Accademici in un affascinante viaggio nel tempo, tra ricette d'epoca e ricerca gastronomica. Grazie alla disponibilità di tutto l'Istituto, l'incontro è riuscito perfettamente. I professori di cucina, di sala e di accoglienza hanno preparato gli alunni per questo importante appuntamento. La direttrice dell'Istituto, professoressa Annamaria Marcantonelli, alla fine della serata, si

è complimentata con la Delegazione per il percorso culturale, e con i docenti e gli studenti, che hanno dato una grande prova della loro preparazione professionale. Le ricerche dei piatti storici sono state curate dal Delegato onorario Ugo Bellesi, che ha reso ancora più intensa e significativa questa esperienza. All'incontro è stato presente il Sindaco di Cingoli Michele Vittori.

La Delegazione continua il suo percorso alla ricerca di piatti storici dimenticati. Il Delegato Pierpaolo Simonelli si è unito ai meriti complimenti sia verso l'Istituto sia verso la città di Cingoli. Serate così ricordano che la cucina italiana non è soltanto gusto: è cultura, studio, tradizione e bellezza condivisa.

(Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

Vitigni rari e metodi biologici

Analisi dei processi produttivi in una giornata di studio.

Presso l'Azienda Agricola "Selvagrossa" si è tenuta una giornata di studio dedicata all'approfondimento dei processi produttivi: un'occasione per analizzare i metodi di vinificazione e le tecniche di affinamento dei fratelli Taddei, osservando come ogni scelta stilistica plasmi la struttura e il profilo sensoriale del vino. Alberto Taddei, formatosi sotto la guida del

celebre enologo dottor Emiliano Falsini presso l'Università di Firenze, ha accompagnato gli Accademici nell'esplorazione della filosofia biologica integrale, volta a valorizzare vitigni rari come l'Albanella, base del bianco Cuchén, vinificato per esaltare sapidità e note minerali. Grande interesse hanno suscitato anche le dinamiche di evoluzione dei rossi: a differenza dell'immedia-



ta freschezza del Muschén, il Poveriano Igt Marche rosso ha rivelato una complessità più austera, frutto di una maturazione in legno che ne rifinisce il carattere elegante. Il percorso è culminato nel Cappitano Igt Marche rosso, che celebra la maestria del tempo: 20-24 mesi di maturazione in legno, seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Questo Sangiovese in purezza viene elevato attraverso un'architettura enologica che conferisce profondità e nobiltà espressiva capace di sfidare il tempo. La giornata si è conclusa con l'analisi



del Vermut naturale, ulteriore prova di una coerenza artigianale che lega biodiversità e innovazione. "Selvagrossa" si conferma così un presidio di cultura enologica, dove la tecnica si fonde con il rispetto dei cicli naturali per un'esperienza sensoriale autentica. (F.B.)

PERUGIA

La città del cioccolato

Visita culturale al Museo, recentemente inaugurato, per approfondire la storia del dolce e prezioso alimento.

Gli Accademici perugini hanno avuto il piacere di visitare, anche con le loro famiglie, il Museo, recentemente inaugurato, che approfondisce un aspetto importante nella storia della città: il



cioccolato. La Città del Cioccolato è un percorso di approfondimento della filiera di questo dolce e prezioso alimento, che non ne trascura neppure le attuali implicazioni economico-sociali.

La storia inizia con la scoperta del cioccolato, per proseguire con i luoghi di produzione, le rotte di navigazione e, infine, l'arrivo in Europa. Qui divenne di moda prima come bevanda, poi sotto forma di "tavolette". Solo con la nascita della Perugina, creata all'inizio del secolo scorso da Luisa Spagnoli, con il marito Annibale, e Giovanni Buitoni, il cioccolato diventò "cioccolatino". Incartato singolarmente e sovrastato da una nocciola per un singolo

boccone, si affermò come il *Bacio* noto in tutto il mondo.

La visita ha potuto trarre profitto soprattutto dalla presenza di due guide d'eccezione: il Cavaliere del Lavoro Nicoletta Spagnoli, pronipote di Luisa e attualmente amministratore delegato dell'azienda di abbigliamento "Luisa Spagnoli", e l'architetto Eugenio Guarducci, al quale va il merito di aver dato vita alla nota manifestazione *Eurochocolate* e a questo nuovo Museo.

Il percorso degli Accademici si è concluso con la riscoperta del laboratorio in cui nacque la Perugina e con un buffet molto ben organizzato dal "Turan Café".

(Massimo Massi Benedetti)

Umbria

FOLIGNO

"Conviviale Capitolina"

Un omaggio a Gioachino Belli, ad Aldo Fabrizi e alla cucina romana.

Alla "Conviviale Capitolina" della Delegazione, presso l'"Osteria Baccarotti", si è svolto un evento di elevato profilo culturale, nel quale la tradizione letteraria romana si è fusa con l'arte del convivio.

L'Accademico Daniele Falchi ha condotto il simposio con grande maestria, distinguendosi per un omaggio toccante alla grande tradizione poetica romana. Con voce ispirata, ha declamato sonetti di Gioachino Belli e Aldo Fabrizi, evocando l'essenza più autentica della romanità e il suo legame indissolubile con l'arte del convivio. Il cuore pulsante è stato il sapiente menu curato insieme al cuoco Fabrizio Spera, romano verace, che ha saputo reinterpretare, con raffinata maestria, i sapori della tradizione capitolina, dai carciofi alla romana, alle fettuccine alla papalina, alla coda alla vaccinara, per chiudere con crostata con ricotta e visciole, evocando l'editto di Papa Pio VI,



che vietò ai fornai del Ghetto lo scambio di latticini con i cristiani.

Il momento saliente della serata è stato il conferimento delle insegne, da parte della Delegata Claudia Valentini, a Furio Picuti, presentato da Marco Caprai come la terza generazione di Accademici nella famiglia Picuti, dopo il nonno Ariodante e il papà Giovanni.

Nel suo intervento, Caprai ha sottolineato, inoltre, il ruolo centrale della cucina italiana, definendola un "filo rosso" che unisce l'intero panorama enogastronomico, valorizzando in egual misura la viticoltura e le eccellenze territoriali. (Isabella Gaudino)

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Profumi e colori della primavera

Un menu fantasioso, equilibrato e perfettamente armonizzato con lo spirito della stagione.

In ognuno di noi vive il desiderio dell'arrivo della primavera che, oltre a scacciare le fredde e nuvole giornate invernali, porta con sé un piacevole profumo nell'aria e un tripudio di fiori, ortaggi, erbe

aromatiche e frutti. Anche la cucina ne trae ispirazione, trasformandosi in un'esplosione di profumi e sapori.

Proprio la primavera è stata la tematica proposta al signor Miche-



dai sapori e profumi via via più decisi, fino all'agnello con pomodori, olive, capperi e profumo di origano.

le Marinelli, ingegnere mancato, proprietario e chef, insieme alla consorte Natasha, nel suo elegante ristorante all'interno di Palazzo Bufalini, a Città di Castello. Lusingato dalla proposta, ha ideato un menu perfettamente in linea con il tema richiesto.

Profumi, colori e sapori hanno accompagnato ogni portata: si è partiti da un delicato flan di ricotta su crema di pomodoro con pesto di basilico e mandorle tostate, per poi proseguire con preparazioni

piatti innovativi, ma profondamente legati alla tradizione, come il risotto con fave, pancetta e pecorino, capace di evocare piacevoli ricordi di ritrovi tra amici all'ombra di una quercia, durante semplici merende a base di fave fresche e pecorino. Tutti gli Accademici sono rimasti piacevolmente sorpresi e concordi nell'apprezzare un menu fantasioso, equilibrato e perfettamente armonizzato con lo spirito della primavera. (Patrizia Perniola Morini)

Lazio



Saperi e sapori a convivio

Un incontro culturale con i docenti dell'Università della Tuscia.



La ricchezza delle cucine regionali

Evento presso l'Istituto "Costaggini", dal titolo "Radici comuni, l'eredità aquilana nella cucina reatina".



Si è svolta, presso l'IPSSEOA "R.A. Costaggini", la riunione conviviale dedicata a L'Aquila e Rieti, unite dalla cultura, in occasione di "L'Aquila Capitale della cultura 2026", dal titolo "Radici comuni, l'eredità aquilana nella cucina reatina". La serata si è svolta alla presenza di S.E. il Prefetto di Rieti Pinuccia Niglio, dell'Assessore alla Cultura del Comune di Rieti Letizia Rosati, del Dirigente dell'Istituto ospitante, Giovanni Luca Barbonetti, accompagnato dalla Vicepresidente Annalisa Mazzeo, della docente del corso di grafica del Liceo artistico, Alessan-

dra Giacobbi, in rappresentanza dell'Istituto. Per la parte storica, il ricercatore Roberto Marinelli ha intrattenuto con un'interessante relazione sui luoghi di confine, mentre il ruolo di Simposiarca è stato ricoperto da Valeria Lettera, che ha descritto i piatti e la loro origine. La serata è iniziata con il ringraziamento del Delegato Francesco Maria Palomba rivolto ai Dirigenti scolastici, agli allievi, ai docenti e al personale non docente dell'Istituto Alberghiero e del Liceo Artistico, che hanno permesso di realizzare l'evento. Il Liceo Artistico è stato

Presso il "Grande Albergo Quattro Stagioni" si è tenuta la riunione conviviale dal titolo "Saperi e sapori a convivio", dedicata all'incontro tra la Delegazione e l'Università della Tuscia, alla presenza del Prefetto di Rieti, S.E. Pinuccia Niglio, dell'Assessore regionale Manuela Rinaldi e del Sindaco di Concerviano Pierluigi Buzzi. Per l'Università della Tuscia erano presenti il Direttore del Dipartimento DAFNE, professor Simone Severini, il quale ha raccontato l'impegno dell'Università sul territorio reatino e auspicato una sempre più proficua collaborazione con le realtà locali. Il Presidente del corso reatino di Scienze della Montagna, professor Alfredo Di Filippo, è sceso nel dettaglio del corso di laurea che si tiene ormai da anni nella città. Infine, la professoressa di Tecnologie e produzioni alimentari, Katia Liburdi, ha intrattenuto sulle proprietà e le

caratteristiche organolettiche delle erbe spontanee - tema gastronomico del convivio - utilizzate per il menu della serata.

Il menu è stato studiato e illustrato dalla Simposiarca Maria Luisa Trilli. La materia prima, ottimamente lavorata dallo staff di cucina, è stata raccolta da Silvia Nulli Smuraglia, cultrice delle erbe spontanee, e il miele millefiori utilizzato è stato quello dell'azienda "La fattoria di Alice".

In apertura della riunione conviviale, il Delegato ha invitato a un minuto di raccoglimento in memoria della compianta Maria Gabriella Campanelli Truini, decana della Delegazione con oltre 40 anni di anzianità accademica, recentemente scomparsa. Nel corso della serata, è stato consegnato al Delegato Francesco Maria Palomba l'attestato di 35 anni di anzianità accademica. (Francesco Maria Palomba)

coinvolto in tutti gli indirizzi, per realizzare una serie di lavori, molto apprezzati, relativi alla cucina e ai piatti in comune tra Rieti e L'Aquila, suggeriti dalla Delegazione. L'Istituto Alberghiero ha curato, con i diversi corsi, l'accoglienza, la

cucina e il servizio. Il menu scelto è stato rappresentativo di quella fascia di territorio già appartenuta al soppresso circondario di Cittaducale, all'epoca facente parte della provincia de L'Aquila, e i piatti hanno destato unanimi consensi. (F.M.P.)



ROMA EUR-OSTIENSE

Accademici a scuola di sommelierie

Lezione su abbinamento cibo-vino.

Abbinamento cibo-vino: croce e delizia di Accademici e Simposiari, specie in occasione delle riunioni conviviali. Se, infatti, è vero che nella composizione del menu si presta grande attenzione alla selezione dei piatti, non altrettanto può affermarsi per i vini che solitamente li accompagnano. Così, molto spesso capita che a un menu composto dalle usuali quattro portate venga associato un solo vino (o al massimo due), finendo col deprimere, anziché esaltare, la qualità e il gusto dei singoli piatti. La motivazione più frequente di tale comportamento risiede nel fatto che, spesso, i ristoratori applicano ricarichi significativi sul prezzo dei vini, che in molti casi raggiunge sulla tavola un valore fino a tre volte superiore a quello di enoteca. Il problema è reso ancor più evidente dal nostro Regolamento, che vieta che i vini vengano offerti dal produttore a scopo promozionale. Gli Accademici della Delegazione hanno avuto



l'opportunità di rompere, almeno una volta, tale schema in una riunione conviviale organizzata dal Delegato-Simposiarca, nel corso della quale la sommelier AIS Emanuela Giuseppetti ha spiegato le tecniche di abbinamento cibo-vino e li ha guidati nel riconoscerne la validità attraverso le caratteristiche organolettiche dei piatti e dei vini all'uopo selezionati. E così si è potuto sperimentare dal vivo la correttezza di abbinamenti per contrasto, concordanza o territorialità, di 6 differenti vini, tutti di ottimo livello, con i piatti che hanno composto il menu della serata, che si è svolta al ristorante "Taverna Cestia". Una lezione che ci si augura possa essere messa fruttuosamente in pratica anche in futuro. (Claudio Nacca)

SULMONA

Un esperimento riuscito

Difficile abbinare un vino al carciofo: meglio una birra artigianale, che gestisce molto bene l'amaro dell'ortaggio.

Prezza, un delizioso borgo della Valle Peligna, è famoso per la produzione di una varietà pregiata e autoctona di carciofo, noto per il sapore delicato e la consistenza tenera, dovuta al microclima locale. La Delegazione ha organizzato una riunione convi-

viale nella quale il filo conduttore era, appunto, il carciofo cucinato in vari modi, secondo la tradizione del territorio. La relatrice Rita Quaranta ha evidenziato come tale ortaggio sia presente nella storia dell'arte fin dall'antichità. Tuttavia, il problema più arduo è quello di

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Maggiolata marsa

Cultura, tradizioni e sapori della Marsica.

Nella suggestiva atmosfera che si respira nell'antico borgo di Albe, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale "Maggiolata marsa". Gli incontri conviviali non si limitano soltanto alla scoperta di innovativi menu o di famose ricette: durante la serata si susseguono interventi di relatori che trattano argomenti sulla storia, sulle tradizioni e sul dialetto del territorio, facendo scoprire un piccolo mondo antico che non esiste più. Il Delegato, Franco Santellocco Gargano, ha a cuore l'identità e le qualità degli abitanti della Marsica e ne vuole tramandare una traccia indelebile. Così, vestendo i panni di novello editore, ha inteso raccogliere in una pubblicazione i temi trattati durante i sipari culturali svoltisi negli anni. Durante la celebrazione della "Maggiolata marsa", oltre alla degustazione del menu, presentato abilmente dal Simposiarca Lorenzo Savina, ci sono stati gli apprezzati interventi degli Accademici Orietta Spera, sul tema "La cucina non è soltanto un patrimonio di ricette!" e quello del Vice Delegato Stefano



Maggi, autore di una pubblicazione edita dalla Delegazione, che contiene una raccolta di poesie, scritti e riflessioni sulle qualità enogastronomiche del territorio; infine, la presentazione del *pamphlet*, in cui sono riportati una serie di interessanti interventi tenuti negli anni dall'Accademico Walter Spera, il cui profilo è stato magistralmente tracciato dall'amico Eliseo Palmieri. La pubblicazione, dal titolo *Piccola selezione degli Spiriti conviviali*, raccoglie gli interventi tenuti dall'autore, nei quali è riuscito a coniugare storia, cultura e dialetto, in un unico prodotto letterario fresco, agile e leggibile tutto d'un fiato, dandone un simpatico saggio nel suo intervento. A fine cena, le congratulazioni del Delegato allo chef per qualità, prelibatezza e originalità del menu. (Eliseo Palmieri, Franco Santellocco Gargano)

abbinare le bevande al carciofo: il vino, infatti, a causa della cinarina contenuta nell'ortaggio, può rendere il palato amaro e metallico; la scelta, quindi, ricade sovente su vini bianchi giovani, freschi, secchi e non tannici. Il Simposiarca Gianvincenzo D'Andrea ha proposto l'abbinamento carciofo e birra, che ha avuto un grande successo poiché la bevanda gestisce molto bene l'amaro dell'ortaggio e della sua componente tannica, lasciando inalterato il sapore del carciofo, anzi esaltandolo. Nel caso della ri-



unione conviviale, sono state usate due birre del Birrificio Artigianale Mezzopasso di Popoli Terme: Kris Pils, dal tenore alcolico medio, che trae ispirazione dalla tipologia delle Pilsner, e la My Hell, una lager chiara non filtrata. La particolarità di tali birre è la fonte d'acqua: quella della Maiella. (Giovanni Maria D'Amario)

Identità e tradizione

Evento per celebrare il riconoscimento UNESCO.

Presso la sede della Banca di Taranto, gentilmente messa a disposizione dal suo Presidente, si è tenuto il *meeting* organizzato dal Delegato Angelo D'Andria. Scopo della serata era quello di dare massima divulgazione all'avvenuto riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO. Inizialmente sono stati salutati

i rappresentanti delle istituzioni locali e i presidenti delle 19 tra associazioni e club di Taranto che hanno aderito all'iniziativa, condividendone i presupposti e le finalità. In seguito, si sono succeduti gli interventi del Delegato, che ha presentato l'Accademia esplicitandone le caratteristiche e gli scopi; della Presidente del Club per l'UNESCO di Taranto, professoressa



Carmen Galluzzo Motolese; del produttore agricolo Angelo De Filippis, nonché Presidente provinciale di Confagricoltura e, infine, del Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Puglia, lo chef Salvatore Turturo.

In sala più di 100 persone, oltre ai rappresentanti di stampa e TV, che hanno effettuato interviste e realizzato servizi successivamente trasmessi sulle reti locali e regionali. (Angelo D'Andria)

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.



Piemonte

BIELLA

Una serata tutta UNESCO

Anche il Sacro Monte di Oropa, dove si è svolta l'ecumenica straordinaria, è un luogo UNESCO.

Grande serata per la Delegazione. Biella, "Città Creativa UNESCO", ha celebrato il riconoscimento della cucina italiana in un luogo UNESCO, il Sacro Monte di Oropa, presso il ristorante "Croce Bianca" di Franco e Ivan Ramella, con i quali la Delegazione ha sempre condiviso i suoi momenti più rilevanti. Alla presenza del Vicesindaco e Assessore alla Cultura, Sara Gentile, e dell'Assessore al Commercio, Anna Pisani, la Delegata Marialuisa Bertotto ha illustrato la storia e il significato dell'ambito riconoscimento, collegandolo alla cucina biellese, di cui è testimone il prezioso libro *L'an-cà da fé* di Burat e Lozia. Questa era una cucina pedemontana fatta di esigue materie prime, ma con piatti saporiti e geniali nella loro creatività. Alcu-



ni fanno parte dell'alimentazione quotidiana, altri rivivono nelle cene ecumeniche. La convivialità e i riti, sottolineati nel riconoscimento, si trovavano, per esempio, nelle *purchetaje* nei riti per la preparazione della fagiolata carnevalesca e della frittata rognosa pasquale o nelle riunioni attorno al fuoco nella *vèggia* (veglia) in Valle Cervo. Grazie alle Pro Loco alcune di tali tradizioni sono ancora mantenute in vita. La serata si è conclusa con i ringraziamenti di rito e gli omaggi allo chef Franco e agli Assessori. (Marialuisa Bertotto)

Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Le prospettive della "diplomazia gastronomica"

Un progetto incoraggiato dall'UNESCO per promuovere nel mondo l'immagine, la cultura e l'economia di una Nazione.

La Delegazione ha scelto di celebrare il riconoscimento UNESCO presso l'"Antica Tratoria Ballotta", a Torreglia. Il locale esiste come posto di ristoro fin dal XVII secolo ed è situato in una pic-

cola piazzetta significativamente intitolata a Orio Vergani. Alessia, che oggi succede con garbo ed energia allo storico patron Fabio Legnaro, ha voluto comporre il menu con piatti e ingredienti che hanno già ottenuto riconoscimenti ufficiali come tipici del territorio euganeo. Ospite della serata, il professor Giorgio Andrian che, forte della sua decennale esperienza come funzionario UNESCO, ha illustrato le modalità del complesso procedi-

NOVARA

Le motivazioni e il valore del riconoscimento

Illustrato il ruolo dell'Accademia a un folto pubblico di Accademici, Autorità e rappresentanti di stampa e TV.



La riunione conviviale straordinaria per celebrare il riconoscimento UNESCO è stata divisa in due incontri. Nel pomeriggio, primo appuntamento nel Salone d'Onore della Prefettura, con: Prefetto, Sindaco, Presidente della Provincia, Assessore Regionale alla Cultura, Magnifico Rettore dell'Università UPO, vari Assessori del Comune, Presidente dell'Ente Nazionale Risi, Comandanti di Forze Armate e Polizia, giornalisti e operatori radio e TV locali, Accademici e un folto pubblico. Dopo i saluti e brevi interventi delle autorità, il Delegato Piero Spaini ha presentato l'Accademia, la sua nascita, storia, attività e presenza in Italia e all'estero e, successivamente, ha illustrato il deter-

minante ruolo che ha avuto per il conseguimento del riconoscimento UNESCO. Ha, quindi, spiegato il percorso, le motivazioni e il valore del riconoscimento e ha distribuito un opuscolo, stampato per l'occasione, con tutta la documentazione. Al termine, le autorità, gli Accademici e gli ospiti si sono trasferiti al ristorante "Cavallino Bianco" per una cena a base di specialità novaresi, alcune ormai rare da assaggiare, che hanno riscosso l'apprezzamento di tutti i commensali. Una giornata impegnativa, coinvolgente e di grande soddisfazione per la Delegazione, che si è sentita pienamente riconosciuta nel suo ruolo di Istituzione Culturale della Repubblica. (Piero Spaini)

mento istruttorio che conduce una candidatura al prestigioso riconoscimento. Il relatore ha poi parlato anche di un profilo particolarmente interessante che coinvolge il mondo culinario e che l'UNESCO sta incoraggiando: la cosiddetta diplomazia gastronomica, o gastrodiplomazia, vera e propria forma di *soft power* che utilizza il cibo e le tradizioni culinarie per promuovere nel mondo l'immagine, la cultura e l'economia di una Nazione. Si tratta di uno strumento strategico, cui gli Stati



stanno dedicando ingenti risorse, finalizzato a facilitare il dialogo tra i

popoli attraverso la condivisione della propria identità culturale. Un ambito dove trova collocazione ideale la cucina italiana, intesa - come recita la motivazione - "quale insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale". (Susanna Tagliapietra)

Toscana

LUNIGIANA

Omaggio alla castagna

Ecumenica straordinaria celebrando un frutto a lungo dominante nell'alimentazione degli abitanti del territorio.

Nella riunione conviviale ecumenica straordinaria, la Delegazione ha reso omaggio alla castagna, frutto a lungo dominante nell'alimentazione della gente di Lunigiana, e ha scelto di affidare l'organizzazione della serata a "Montagna Verde", azienda agrituristica che cura tutte le fasi della filiera di lavorazione delle castagne, dal castagneto alla tavola. I fratelli e titolari Barbara e Luca Maffei, fortemente legati all'attività familiare, dediti al lavoro e veri appassionati del territorio, si sono impegnati al massimo, con l'intero staff in sala e in cucina, per rendere la serata speciale. Numerosi Accademici, ospiti, autorità, fra cui il Sindaco di Licciana Nardi, Renzo Martelloni, e la stampa, tutti immersi nei ricordi evocati dall'Accademico Consultore Riccardo Boggi, in veste di relatore, con la sua approfondita relazione sul mondo legato all'albero del pane e alla castanicoltura



in Lunigiana tra storia, leggende, aspetti socio-culturali e gastronomici. Parole commoventi, quando Riccardo Boggi ha ricordato Mario Maffei, lungimirante fondatore dell'attività, purtroppo scomparso prematuramente. Il relatore ha altresì elogiato la famiglia Maffei, unita nel difendere le tradizioni e la cultura del territorio, conservando, e contemporaneamente innovando, con un promettente sguardo al futuro. Applausi scroscianti hanno concluso la magnifica serata con la consegna della vetrofania a Barbara e Luca, commossi e felici. (Ragna Engelbergs)

Emilia Romagna

MODENA

Fantastica cena!

L'ecumenica straordinaria al ristorante "Sottoluca".

La Delegazione si è riunita per onorare il grande, irripetibile momento del riconoscimento alla Cucina Italiana del titolo di "Intangible Cultural Heritage of Humanity".



Il Delegato ha riunito Accademici, consorti e Autorità per un brindisi cui si è abbinato il canto a cappella dell'Inno nazionale, che ha preceduto il messaggio video del Presidente.

In un ambiente piacevolmente elegante, il convivio ha permesso di gustare un menu tradizionale, appositamente studiato dal Delegato Mario Baraldi, dal Simposiarca Giorgio Montorsi e dalla responsabile del ristorante "Sottoluca", Cristina Lolli. Lo chef Nicola Cortesi si è superato nella preparazione di piatti tradizionali.

Il Delegato ha chiamato, infine, per un commento conclusivo, l'edito-

rialista de "Il Resto del Carlino" Luca Bonacini (Premio Fossati dell'Accademia) che si è detto veramente soddisfatto del riconoscimento dell'UNESCO per la Cucina Italiana. Prima delle conclusioni del Delegato, che si è allineato con tutti alla soddisfazione per il riconoscimento, il Direttore della rete televisiva TRC, Ettore Tazzioli, in un breve discorso di saluto, ha manifestato il suo compiacimento per la cucina italiana in tutti i suoi aspetti tradizionali che, per la verità, non dovrebbe essere definita come "bene immateriale dell'umanità" in quanto niente è più materiale del "buon cibo".

MUGELLO

Un prezioso patrimonio di sapori e saperi tramandati

Un evento condiviso sul significato culturale e sul valore della nostra cucina.

Per celebrare il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana, gli Accademici si sono riuniti presso la "Fattoria Il Palagio" a Scarperia. Un ambiente raffinato, gestito da quarant'anni dalla stessa famiglia, con una cucina della tradizione del territorio, in perfetta sintonia con il significato e i valori

di questa importante occasione. Un caloroso applauso ha accolto il messaggio di saluto del Presidente Petroni che ha aperto l'ecumenica, durante la quale è stato ripercorso l'iter che ha portato al prestigioso riconoscimento. Un momento di profonda condivisione che ha consentito di riflettere su questo



evento storico, sul suo significato culturale e sul valore della nostra cucina, quale prezioso patrimonio di sapori e saperi tramandati, riti e tradizioni. Il menu, in un succedersi di buonissimi e antichi sapori, preparati con passione e maestria da Leonardo Manzani e da Cristian Mattia, e servito sotto l'attenta regia di Mirko Manzani,

ha annoverato, tra i vari piatti, quello più identitario della cucina del territorio, il tortello di patate sull'anatra. Alla serata hanno preso parte il Sindaco di Borgo San Lorenzo, Leonardo Romagnoli, per l'Unione dei Comuni del Mugello, e l'Assessore Marco Casati per il Comune di Scarperia e San Piero. (Monica Sforzini)

Lazio

FORMIA-GAETA

Ecumenica all'Istituto Alberghiero di Formia

Menu della tradizione, ottimamente realizzato in collaborazione con gli alunni.

Dopo alcuni anni la Delegazione ritorna all'Istituto Alberghiero di Formia, uno dei più prestigiosi d'Italia, per celebrare la cena ecumenica straordinaria dedicata al riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. Menu della tradizione, ideato e realizzato dai professori Conte, Lombardi e di Paola, in collaborazione con gli chef Capirchio, De Filippis e Orlando. Antipasto di assaggi di pietanze tipiche di mare e di terra: infatti, il territorio della Delegazione comprende zone (ben tredici comuni) sia di mare, sia di collina che di mon-

tagna. Per il primo e il secondo, gli chef, usando tutti ingredienti della tradizione, hanno elaborato due piatti che hanno riscosso l'approvazione di tutti gli Accademici e dei numerosi ospiti. Pesce tipico del Golfo (pannocchie e totanetti) unito alla pettola e alla cicoria dei monti, come primo. La capra dagli otto ai dodici mesi (*ciavarrotto*) farcita con la salsiccia al coriandolo, un *must* del territorio, assieme ai carciofi, come secondo. A concludere, una felice interpretazione della zepola di San Giuseppe che, nel comune di Itri, si mangia al termine dei fuochi

Umbria

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Campanilismo in cucina

Anche ogni più piccolo territorio è ricco di identità.



Un clima di festa ha caratterizzato l'ecumenica straordinaria, organizzata per celebrare una data di grande rilievo: il 10 dicembre 2025, giorno in cui la Cucina Italiana è divenuta Patrimonio Culturale dell'UNESCO. Un riconoscimento che suggella un lungo percorso promosso dall'Accademia, da sempre attenta all'innovazione e ai cambiamenti, ma soprattutto alla tutela della tradizione gastronomica italiana.

Prendiamo, per esempio, la Valtiberina: un territorio piccolo ma ricco di identità, crocevia tra Umbria, Toscana e Marche. Qui ogni piatto tipico si declina in varianti diverse da zona a zona. Emblematico è il caso del "crostino nero", un *pâté* rustico, preparato a coltello, con i fegatini degli animali da cortile, immancabile nei pranzi festivi: nella tradizione tifernate (Umbria) viene sfumato con vino bianco, mentre

nella vicina Sansepolcro (Toscana) è rigorosamente arricchito con Vin Santo.

La riunione conviviale si è conclusa, come richiesto con entusiasmo dai partecipanti, con i celebri *crostini briachi*, dolce tipico di Città di Castello, a base di cioccolato e Alchermes. Un tempo, questo dolce animava feste e veglioni, accendendo vere e proprie sfide tra le massaie per decretare "il più buono".

Per l'occasione, le signore hanno ricevuto in omaggio una confezione di "zuccarini" sapientemente preparati. La serata si è quindi conclusa con un improvvisato "zup-pino" nel Vin Santo, come voleva la tradizione nelle case contadine di un tempo, accanto al focolare scoppiettante. Anche in questo caso non mancano le varianti locali: a Città di Castello aromatizzati con cannella, a Sansepolcro con anice. (Patrizia Perniola Morini)

notturni. Il gusto al mandarino, agrume tipico assieme all'arancia, è stato particolarmente apprezzato. Riconoscimento unanime per gli alunni dell'Alberghiero che hanno collaborato in cucina e servito in sala. *Standing ovation* per

gli insegnanti, gli allievi e gli chef Capirchio, del ristorante "Lo Stuz-zichino" di Campodimele, De Filippis, del ristorante "Riso Amaro" di Fondi, e Orlando, del ristorante "Il Follaro" di Gaeta. (Pino Orlandi)

Puglia

 ALTAMURA

Un connubio perfetto tra convivialità, tradizione e cultura

Cena all'Istituto "De Nora-Lorusso", dove gli studenti hanno preparato con maestria i piatti della tradizione territoriale.



Un connubio perfetto tra convivialità, tradizione e cultura ha caratterizzato la cena ecumenica straordinaria organizzata dalla Delegazione per celebrare il riconoscimento UNESCO.

L'evento si è svolto presso la Villa Belvedere. Dopo l'introduzione alla serata da parte del Delegato Pietro Scalerà, l'Accademico Ferdinando Mirizzi, ordinario dell'UNIBAS di Discipline demotnoantropologiche e componente del CST Puglia Nord, ha brevemente riassunto la storia dell'UNESCO: istituzione e compiti. È poi intervenuto il dottor Pietro Vicenti, specializzato in farmacologia e nutrizionista, il quale ha intrattenuto la platea sulla Dieta Mediterranea: modello alimentare e cultura di tradizioni territoriali. L'evento ha visto coinvolti gli alunni dell'Istituto professionale "De Nora-Lorusso" a indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera di Altamura, che, con la supervisione dei loro

insegnanti, hanno preparato con maestria i piatti della tradizione territoriale. Antipasto a base di prodotti dell'orto, focacce e rustici. Primi piatti con legumi dell'Agro Altamurano, funghi cardoncelli e zuppa di ceci neri. Protagonista del secondo, l'agnello al forno con patate e *lambagioni*, il tutto aromatizzato da erbe della Murgia. Come dessert, la rosata e dolcetti misti, realizzati con pasta di mandorla di Toritto, varietà Filippo Cea, accompagnati dal famoso elisir Padre Peppe.

Al termine della serata, il Delegato ha ringraziato le brigate di sala, di cucina e accoglienza, insieme alla Dirigente scolastica professoressa Maria Lucia Giordano e ai rispettivi insegnanti, con i meriti e prolungati applausi dei commensali. Ha inoltre ringraziato tutti coloro che hanno contribuito al successo dell'evento, in particolare i Sindaci dei Comuni di Santeramo in Colle e Gravina in Puglia. (Giovanni Denora)

Calabria

 COORDINAMENTO TERRITORIALE CALABRIA

Radici e tradizioni

Le Delegazioni calabresi insieme per celebrare anche la cucina di Calabria nel Patrimonio UNESCO.



"Radici e tradizioni. La cucina di Calabria nel Patrimonio UNESCO".

Questo il tema scelto dalle Delegazioni calabresi per celebrare il riconoscimento alla Cucina Italiana nel corso dell'ecumenica straordinaria. Un evento a più voci, teso a porre in evidenza come la cucina italiana non sia solo una serie di ricette famose, ma un vero e proprio stile di vita, fondato sul rispetto per gli ingredienti e sulle abilità tramandate di generazione in generazione, insieme alle identità dei territori. "Per noi calabresi - hanno affermato i Delegati della Calabria Alvaro, Branda, Borruto, Cannatelli, Chirico, D'Ippolito, Muscolo, Nicotera, Tigani e Ventra - la cucina è molto più di semplice nutrimento, è un sistema culturale e antropologico che intreccia memoria, identità e spiritualità". "Preservare tali aspetti - hanno sottolineato il CT Rosario Branda e il DCST Ottavio Cavalcanti - significa difendere la ricchezza di un patrimonio che rischia di disperdersi con l'omologazione globale". Alimentazione e salute sono state il tema dell'intervento dell'Accade-

mico Marcello Maggiolini, che ha illustrato i benefici di una corretta alimentazione quale fattore di prevenzione e terapia. Ospiti le Autorità civili e militari, sono stati apprezzati gli interventi del Prefetto della Provincia di Cosenza, Rosa Maria Padovano, del Sindaco di Cosenza, Franz Caruso, e dell'Assessore di Reggio Calabria Alex Tripodi, che hanno concordato sulla necessità della salvaguardia della convivialità, dove la tavola diventa spazio di inclusione e dialogo.

L'evento, che si è pregiato dell'intervento da remoto del Sottosegretario all'Interno Wanda Ferro, si è svolto nella splendida cornice della Galleria Nazionale, guidata da Rossana Baccari, per il momento culturale, e in quella dell'Enoteca Regionale della provincia di Cosenza, retta da Francesco Pascuzzo, per la parte conviviale. Un particolare, unanime riconoscimento all'Istituto Alberghiero di Cosenza, alla dirigente Graziella Cammalleri, al professor Carmelo Fabbriatore e a tutto lo staff per aver deliziato i commensali con un menu caratterizzante le realtà territoriali delle cinque province calabresi. (Rosario Branda)



Sicilia

CANICATTI

Le Tavolate di San Giuseppe

Convegno su riti, itinerari gastronomici e sostenibilità.

La Delegazione ha celebrato la proclamazione della Cucina Italiana a Patrimonio UNESCO con la cena ecumenica straordinaria e il convegno "Le Tavolate di San Giuseppe tra riti, itinerari gastronomici e sostenibilità". La Delegata Rosetta Cartella, nel moderare l'incontro, ha trasmesso i prestigiosi saluti del

Rappresentante presso l'UNESCO Liborio Stellino e della Delegata di Parigi Montparnasse Laura Giovenco. Dopo il solenne videomessaggio del Presidente Paolo Petroni e i saluti istituzionali dell'Assessore Massimo Muratore, della Presidente del Club delle Mamme, Rosetta Carlino, e del Presidente della Pro Loco Giancarlo Granata,



il dibattito è entrato nel vivo. La professoressa Gabriella Portalone ha incantato per la profondità nel narrare la sacralità dei riti; il giornalista Felice Cavallaro ha tracciato magistralmente gli itinerari della Strada degli Scrittori, rievocando il legame viscerale tra Sciascia e la sua terra; la dietista Anna Carletta ha offerto una moderna analisi sul-

la sostenibilità delle tradizioni. Alla presenza di autorità, tra cui l'Assessore di Racalmuto Cinzia Leone e il Presidente di *Alchimia* Giuseppe Giugno, l'evento si è concluso con l'inaugurazione della tradizionale "Tavolata". La serata è proseguita presso il ristorante "Gola", celebrando l'identità culturale e gastronomica del territorio. (Rosa Cartella)

CATANIA

Omaggio alla cucina italiana e agli agrumi di Sicilia

L'arancia: un elemento distintivo della biodiversità siciliana.

È stata la suggestiva cornice di Villa Ardizzone, luogo di grande fascino storico e architettonico, il teatro della cena ecumenica straordinaria. L'incontro, coordinato dal Delegato Gianclaudio Tribulato e guidato dalla Simposiarca Maria Felicia Fazzino, è stato dedicato alla celebrazione della cucina italiana, conferendo alla serata un carattere di particolare solennità. L'Accademica Fazzino ha esposto un interessante profilo della storia della gastronomia siciliana, elencando, con dettagliata ricerca, l'origine dei piatti della cena, aventi come ingrediente comune e trasversale il frutto siciliano per antonomasia: l'arancia. Così, attraverso il tema prescelto ("Gli agrumi di Sicilia"), si è reso omaggio a una delle espressioni più autentiche e identitarie della tradizione gastronomica isolana. Infatti

gli agrumi, simbolo di una terra ricca di storia e cultura, rappresentano un elemento distintivo della biodiversità siciliana, nonché un patrimonio unico di profumi, colori e sapori. Nel corso del convivio è stato inoltre ricordato il valore del riconoscimento alla cucina italiana, sottolineando il ruolo fondamentale che essa svolge nella tutela dell'identità culturale nazionale e nella diffusione dei valori della convivialità. La serata si è svolta in un clima di sentita partecipazione, confermando lo spirito dell'Accademia nel promuovere la conoscenza, la valorizzazione e la trasmissione della cultura gastronomica italiana. Un momento di condivisione che ha ribadito come la cucina rappresenti non solo tradizione e arte, ma anche un efficace strumento di dialogo tra culture.

Sardegna

CAGLIARI

In una classica trattoria, semplice e ospitale

Sottolineato il ruolo dell'Accademia nell'iter per il riconoscimento.

Per celebrare il riconoscimento alla Cucina Italiana da parte dell'UNESCO, la Consulta di Delegazione ha scelto la "Trattoria Lillicu", nel cuore del quartiere della Marina, a pochi passi dal porto. Si tratta di un locale attivo in città dalla prima metà del secolo scorso, che ha mantenuto negli anni la fisionomia della classica trattoria, semplice e ospitale. I piatti proposti sono strettamente legati al pescato che viene fornito giornalmente dalla piccola pesca del golfo di Cagliari. Prima della cena, il Delegato ha illustrato agli Accademici e ai loro ospiti il significato dell'ecumenica straordinaria e il ruolo fondamentale avuto dall'Accademia

nel raggiungimento di questo prestigioso riconoscimento. Ha anche colto l'occasione per comunicare l'avvenuto inserimento tra i Pat della Regione Sardegna del *cauli a frori soffocau*, una preparazione culinaria della tradizione locale. La Segretaria della Delegazione ha poi brevemente presentato il menu, soffermandosi sugli spaghetti alle arselle, i piccoli molluschi bivalvi della laguna. Gli Accademici, particolarmente numerosi in tale occasione, hanno apprezzato la semplicità e la genuinità dei piatti proposti, con specifico riguardo alla ricca grigliata di pesce freschissimo, anguille e crostacei. (Roberto Pisano)

Europa

Malta



Un racconto di territori, ingredienti e memorie

È quello emerso dai piatti iconici della grande tradizione italiana.



Un'atmosfera elegante e carica di emozione ha accompagnato l'ecumenica straordinaria al ristorante "Picasso", organizzata per celebrare un traguardo di grande prestigio. Un evento capace di coniugare convivialità ed emozione, offrendo una perfetta rappresentazione di quel "saper vivere" italiano che proprio questo riconoscimento internazionale intende celebrare.

La serata si è aperta con l'ascolto di 'Vai Italia', interpretata da Al Bano, che ha accompagnato il percorso della candidatura. Il brano ha offerto lo spunto alla Delegata per raccontare il lungo lavoro svolto dall'Accademia, l'importante traguardo e le motivazioni che hanno portato a ottenerlo. Protagonista assoluto è stato il menu, curato dallo chef Claudio Schiavone, coadiuvato dallo chef Emanuele Valerio e con la collaborazione dello chef Maurizio Coco, patron del ristorante. Un percorso gastronomico pen-

sato come un viaggio nell'Italia dei sapori, capace di raccontare la ricchezza e la varietà delle sue tradizioni culinarie. Dai piatti iconici è emerso un racconto di territori, ingredienti e memorie, in cui le singole identità locali si sono armonizzate per restituire l'immagine unitaria della grande tradizione italiana. Durante la cena, gli Accademici si sono alternati nella presentazione dei piatti e dei vini, con racconti, curiosità e riferimenti alla tradizione, arricchendola di significato.

A metà serata, Giovanni Costantino ha raccontato, muovendosi fra ironia e riflessione, quel singolare intreccio di storia, arte e scienza di cui la cucina italiana è lo splendido prodotto.

A suggellare l'evento, l'ingresso dei nuovi Accademici: Daniela Primiani, Nerio Buzio e Gianni Stefanelli e la nomina ad Accademica onoraria di S.E. l'Ambasciatrice Valentina Setta. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

Principato di Monaco



L'eccellenza casearia italiana

Il menu e le dotte relazioni hanno esaltato il vincolo profondo che unisce prodotto, territorio e sapere artigiano.



La celebrazione del riconoscimento UNESCO ha avuto luogo nell'elegante sala del ristorante "Il Tavolo", presso l'Hotel Columbus di Fontvieille, dove lo chef Saverio Gullace ha sapientemente composto un percorso gastronomico dedicato all'eccellenza casearia italiana, suprema espressione del genio e della tradizione dei territori del Bel Paese. I piatti serviti, infatti, erano impresiositi da diversi formaggi italiani, come nel filetto di angus con gorgonzola Dop piccante e tortino gratinato di patate e bufaletta.

Culmine della serata è stata la presentazione condotta da Alberto Gottardi, insigne esperto della cultura lattiero-casearia italiana, che ha esaltato il vincolo profondo che unisce prodotto, territorio e sapere artigiano, essenza stessa del riconoscimento UNESCO. Ha onorato la riunione conviviale la dottoressa Roberta Garibaldi, Presidente dell'Associazione Ita-

liana Turismo Enogastronomico, la quale ha illustrato, con competenza, la florida realtà del turismo enogastronomico italiano con più preferenze per la regione toscana e quella siciliana. Ha ribadito come l'Italia, scrigno di arte, paesaggi e civiltà millenaria, trovi nei propri cibi e vini non soltanto un patrimonio economico, ma l'anima di un'identità oggi universalmente riconosciuta.

A conclusione del convivio, il Delegato ha espresso deferente gratitudine a S.E. l'Ambasciatore d'Italia nel Principato di Monaco, Manuela Ruosi, e alle illustri autorità monegasche che, con la loro presenza, hanno voluto testimoniare l'alto valore della circostanza e i saldi vincoli di amicizia e cultura che legano le nostre due Nazioni. La cucina italiana si conferma strumento di civiltà, dialogo e convivialità: un patrimonio da custodire con rigore e da tramandare alle generazioni future. (Luciano Garzelli)



Repubblica di San Marino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Ecumenica con l'Ambasciatore

Approfondita relazione di Massimo Montanari, Presidente del Comitato Scientifico per la candidatura UNESCO.

L'ambita iscrizione della Cucina Italiana nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità rappresenta un traguardo di straordinario valore e motivo di grande orgoglio per la cultura e la tradizione gastronomica italiana.

Nel cuore della città murata di San Marino, nelle suggestive sale dell'Hotel Titano e del ristorante "La Terrazza" - cornici ideali per un evento di tale rilievo -, è stata organizzata, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a San Marino, la riunione conviviale ecumenica straordinaria sul tema "La Cucina Italiana Patrimonio UNESCO". Relatore dell'incontro è stato Massimo Montanari, Accademico onorario e Presidente del Comitato Scientifico che ha curato e presentato la candidatura all'UNESCO. La conferenza si è conclusa con un aperitivo, durante il quale è stato dato ampio risalto all'accoglienza del neo Accademico Guido Mattioli.

A seguire, il convivio ecumenico,

dedicato ai piatti della tradizione che meglio esprimono l'identità gastronomica del territorio. In accordo con lo chef Saverio, è stato definito un menu ispirato ai sapori più autentici della cucina casalinga. Al convivio ha preso parte anche il Segretario di Stato per l'Istruzione, la Cultura, l'Università, la Ricerca Scientifica e le Politiche Giovanili, Teodoro Lonfernini, che ha ringraziato la Delegazione per le iniziative promosse, volte a valorizzare la cultura della buona tavola attraverso eventi capaci di avvicinare il pubblico ai valori tradizionali della cucina italiana e regionale. Ha inoltre sottolineato il ruolo delle Delegazioni quali custodi delle straordinarie varietà e autenticità dei sapori locali.

In conclusione di serata, il Delegato Stefano Valentino Piva ha rivolto un sentito ringraziamento all'Ambasciatore d'Italia a San Marino, dottor Fabrizio Colaceci, per la preziosa collaborazione offerta nell'organizzazione dell'evento.

(Stefano Valentino Piva)



Nel Mondo

Canada

MONTREAL

Un riconoscimento storico

A una cucina dalle mille e più sfaccettature, legate alla biodiversità del territorio e alla sua storia.

La Delegazione, nel quadro della riunione conviviale ecumenica straordinaria, si è riunita al "Resto Capucine" per festeggiare il riconoscimento UNESCO. Come sottolineato, nei vari interventi, dal Delegato Maiolo al Console Generale d'Italia a Montreal, Enrico Pavone, si tratta di un riconoscimento storico, unico nel suo genere e che va oltre le singole specialità e pratiche gastronomiche fin qui riconosciute dall'UNESCO a questo o a quel Paese. Un riconoscimento dovuto anche, se non soprattutto, alla semplicità e genuinità delle persone che nel tempo hanno coltivato, dalla terra alla tavola, gli elementi e gli alimenti alla ba-

se della cucina italiana odierna. Il riconoscimento va non a un piatto specifico, ma a una cucina dalle mille e più sfaccettature e le cui radici affondano in quel caleidoscopio di cucine familiari e locali legate saldamente alla biodiversità del territorio e alla sua storia, in continua evoluzione, ma sempre all'insegna delle tradizioni, dei gesti, dell'originalità, dell'identità stessa del Paese. Ispirandosi a ciò, si è scelto un ristorante a conduzione familiare, di proprietà di Mario Di Molfetta, con Nadia Di Molfetta (manager) e Carlos Mura (chef), che assieme al loro personale hanno saputo soddisfare il palato dei 50 commensali.

Cile

SANTIAGO DEL CILE

Le grandi custodi della tradizione culinaria italiana

Bisnonne, nonne, zie, con il mattarello in valigia e un vecchio libro di cucina, oggetti sacri per non dimenticare le proprie radici.

Al ristorante "Rivoli", gestito dallo chef Massimo Funari, la Vice Delegata Floria Orsini e la Segretaria Patricia Angelini hanno dato il benvenuto e ringraziato, per la partecipazione, l'Ambasciatrice

d'Italia Valeria Biagiotti, la Direttrice dell'ICE, Eliana Zappalà, la Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura, Cristina Di Giorgio e il Presidente della Camera di Commercio Luciano Marocchino. I festeggiamenti sono iniziati par-



tendo da quelle che, per gli Accademici all'estero, sono state le grandi custodi della tradizione culinaria italiana: bisnonne, nonne, zie, immaginandole, ma neanche troppo, con il mattarello in valigia e un vecchio libro di cucina, oggetti sacri per non dimenticare mai le proprie radici. Sono state ricordate, nelle loro cucine, mentre aspettavano che il ragù terminasse di sobbollire e raccontavano le loro ricette. Sono stati rievocati profumi e sapori (che ognuno porta nel cuore e nella testa) della domenica mattina, il giorno in cui tutto ruotava attorno alla cucina, dalla mattina presto. In Italia come in Cile, perché quello era il giorno del grande pranzo settimanale.

Il pensiero è tornato alla fragranza del cibo che arrivava fino in strada, alla condivisione dei manicaretti preparati con cura e amore, e, probabilmente, con qualche lacrima pensando all'Italia lontana. Sono state resilienti e caparbie nel mantenersi fedeli alle tradizioni culinarie italiane, adattandosi a usi diversi, ma non a ricette diverse. Oggi è tutto più semplice, i prodotti italiani si possono trovare freschi nei supermercati e le ricette con un semplice *click*, ma il *Made in Italy* è la storia raccontata da loro, fatta di tradizione, eccellenza e qualità. E le ringraziamo per tutto quello che hanno trasmesso. (Alessandro Bizzarri Carvalho)

Kazakistan

ALMATY-KAZAKISTAN

Forum dedicato alla cucina italiana

Un sistema di valori fondato sulla convivialità, sul territorio e sulla trasmissione del sapere.

Presso l'Almaty Technological University (ATU), si è svolto un *forum* dedicato al riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, organizzato dall'Ambasciata d'Italia in Kazakistan attraverso l'Istituto Italiano di Cultura e con la partecipazione della Legazione. L'evento ha riunito studenti, Accademici e rappresentanti istituzionali, inserendosi nel contesto delle celebrazioni internazionali successive al riconoscimento. Ad aprire i lavori è stato Philippe

Delanghe, Central Asia Regional Cultural Director UNESCO, che ha evidenziato il valore della tutela del patrimonio immateriale per la salvaguardia dell'identità culturale e per il dialogo tra i popoli. Gli studenti dell'ATU hanno contribuito con analisi e ricerche sugli scambi agroalimentari tra Italia e Kazakistan, confermando la crescente interconnessione tra i due Paesi. Il Legato Maurizio Aronica, Presidente della Foundation for United Nations Sustainable Development

Colombia

BOGOTÀ

Elegante e memorabile serata

Celebrata l'ecumenica con un menu rappresentativo delle cucine regionali.



In occasione della celebrazione della Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità, la Legazione si è riunita nel ristorante "La Divina Comedia" dello chef proprietario Sergio Martin, nato in Colombia, ma di origini reggiane e con molti legami familiari e professionali in Italia. Sergio è sempre stato a Bogotà un vero rappresentante della tradizione della tavola e della cucina italiana, producendo paste semplici e ripiene nel suo laboratorio e avendo, negli anni, ampliato la filiera di produzione di materie prime anche con altri prodotti essenziali. La Legazione ha celebrato l'ecumenica scegliendo un menu che rappresentasse appieno differenti realtà culinarie regionali, al fine di

ripercorrere le tradizioni, i valori e la cultura dei singoli territori, noti agli Accademici e ai loro ospiti per originalità e unicità.

Lo chef patron ha spiegato dettagliatamente la preparazione dei piatti e la filiera d'origine degli ingredienti utilizzati. In cambio, la Legazione ha donato allo chef, per il significativo sforzo fatto attraverso gli anni nel mantenere le tradizioni culinarie e la civiltà della tavola italiana, il libro *Riso, mais ed altri cereali*, data la complessità nell'importazione di qualsiasi granaglia in Colombia. Infine, è stata anche consegnata la vetrofania dell'Accademia per ringraziare lo chef e il suo staff per l'organizzazione e il successo dell'elegante e memorabile serata.

Goals, ha sottolineato che la cucina italiana rappresenta un sistema di valori fondato sulla convivialità, sul territorio e sulla trasmissione del sapere. Edoardo Crisafulli, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Almaty, ha ricordato il ruolo della Fondazione Casa Artusi tra i promotori della candidatura UNESCO, insieme all'Accademia. In chiusura, il Viceambasciatore

Petito ha ringraziato l'ATU per l'ospitalità e i relatori per il contributo alla diffusione della cultura italiana.

La giornata si è conclusa con la riunione conviviale presso il ristorante "Bella Ciao", dove i partecipanti, guidati dal Legato, hanno celebrato il riconoscimento in un clima di autentica convivialità. (Maurizio Aronica)



Singapore-Malaysia-Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Nel segno dell'identità italiana

Condividere un momento di particolare significato per la cucina italiana.

La Delegazione ha celebrato l'ecumenica straordinaria presso il ristorante "The State Room" dello Shangri-La Hotel. Per l'occasione, lo chef Simone Loisi ha proposto un menu ispirato alla tradizione pugliese del Ristorante Waterfall, situato nello stesso hotel. L'atmosfera elegante e calorosa ha accolto Accademici e ospiti, intervenuti per condividere un momento di particolare significato per la Cucina Italiana: il riconoscimento come Patrimonio Immateriale UNESCO. La serata è stata aperta dal Dele-

gato, Giorgio Maria Rosica, che ha ricordato il valore della convivialità quale fondamento dell'Accademia e momento privilegiato di incontro e condivisione. Come Simposiarca, inoltre, egli ha intrattenuto i commensali con una riflessione sulla straordinaria ricchezza della cucina italiana e sulle sue profonde radici culturali. In particolare, si è soffermato sul recente riconoscimento, sottolineando come esso premi non solo la qualità gastronomica, ma anche il sapere, la storia e il valore comunitario che caratterizza-



no il nostro patrimonio culinario. Ospiti d'onore sono stati Nicola Bianchi e Ilaria Petrolati, rispettivamente Addetto Scientifico e Addetto Culturale dell'Ambasciata d'Italia a Singapore. Durante la serata, sono state nominate quattro nuove Accademiche: Graziana Diana, Alida Cagno, Mai Pham e

Anna Maria Francesca Campagna. Il convivio si è concluso in un clima di autentica cordialità, rinsaldando i legami tra gli Accademici e celebrando insieme il piacere della buona tavola. Un incontro che ha saputo unire cultura, tradizione e gastronomia, nel segno dell'identità italiana. (Giorgio Maria Rosica)

CENA ECUMENICA 2026

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



sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

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



PIEMONTE

ALBA LANGHE
24 aprile 2026

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

Le vivande servite: asparagi burro
e parmigiano, asparagi con fonduta,
asparagi con le uova; risotto agli aspa-
ragi; capretto; finanziaria; semifreddo
alle castagne.

I vini in tavola: Metodo Classico Al-
ta Langa (Berta); Nebbiolo 2022 (Val-
maggiore).

Commenti: Riunione conviviale dedi-
cata all'asparago del Roero, un vero e
proprio tesoro apprezzato da *gourmet* e
chef, insignito della certificazione di pro-
dotto Dop. La cuoca ha riservato la sor-
presa di cucinare un'ottima finanziaria.

BIELLA
15 aprile 2026

Ristorante "The Lobster" di Andrea e
Davide Rovere, in cucina Andrea Rove-
re. ●Via Eugenio Bona 3, Biella; ☎cell.
334/1904792; info@thelobsterbiella.it,
www.thelobsterbiella.it; coperti 60+20
(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie
variabili; giorno di chiusura domenica
e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tris di tartare
in tartellette: salmone scozzese, pe-
sce spada, tonno e gambero rosso;
gnocchetti di patate con granciporro;
zuppetta "The Lobster": mazzancolle,
cannolicchi, canestrelli, cozze e von-
gole con pomodorini, prezzemolo,
olio evo, vino bianco, aglio e limone;
sorbetto corretto al Gin.

I vini in tavola: Roos spumante brut
rosé (Foss Marai); Valdobbiadene
Docg; Lunæ Vermentino Colli di Luni
(Cantine Lunæ).

Commenti: Nuova location più raffi-

nata per un piccolo bistrot specializza-
to in pesce crudo, crostacei, molluschi
e ostriche serviti sia ai pasti sia all'ape-
ritivo. Lo chef e titolare Andrea, con la
Delegata Bertotto, ha creato un menu
rappresentativo della cucina del risto-
rante. Molta curiosità e apprezzamen-
to ha destato il granciporro utilizzato
nella salsa degli gnocchi. Apprezzato
anche il piatto di crudo per la qualità
della carne soda e saporita. Adeguato
l'abbinamento con i vini. Gli Accade-
mici sono stati accolti in una saletta
riservata e sono stati serviti in modo
attento, premuroso e veloce. Buona
la soddisfazione per questo nuovo
locale di pesce.

CUNEO-SALUZZO
18 aprile 2026

Ristorante "Interno Due" di Interno Due
Snc di Paolo Lautero e C., in cucina Pao-
lo Lautero. ●Via Martiri della Liberazio-
ne 2, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/248907;
internodue.saluzzo@gmail.com, www.
internodue.it, Facebook - Instagram;
coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheg-
gio comodo; ferie mai; giorno di chiu-
sura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carciofo, fondu-
ta d'alpeggio e guanciaie; finanziaria;
uovo in raviolo con tartufo nero; libro
di vitella piemontese; torta fiorentina.

I vini in tavola: Alta Langa brut Docg
2021 (Brandini); Pigato Riviera Ligure
di Ponente Doc 2024 (Laura Aschero);
Langhe Nebbiolo 2022 (Vietti).

Commenti: Incontro per festeggiare
i 20 anni della Delegazione, dedicato
alla figura e alla cucina di Nino Berge-
se, nato a Saluzzo e celebrato nella
sua città. Paolo, Alessio e Gabriele, i tre
giovani cuochi del ristorante, hanno
incantato gli Accademici con la pre-
parazione di alcuni piatti del grande
chef Bergese. Il carciofo cotto con il

guanciaie e impreziosito nella fonduta
d'alpeggio ha anticipato il "piatto for-
te", la finanziaria, letteralmente subli-
me. L'uovo in raviolo con tartufo nero
ha avvolto olfatto e gusto e il libro di
vitella piemontese ha stupito per la
tenerezza e il sapore. Gran finale con
la torta fiorentina, il dolce che stregò
il principe Umberto di Savoia.



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
26 marzo 2026

Ristorante "Babette" di Fabio Bona-
via dal 2002, in cucina Fabio Bonavia.
●Via Michelangelo 17, Albenga (Savo-
na); ☎0182/544556, cell. 339/5455306;
www.ristorantebabette.net, Instagram
ristorantebabette; coperti 50+40 (all'a-
perto). ●Parcheggio comodo; ferie varia-
bili in gennaio; giorno di chiusura lunedì
e martedì in inverno. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: baccalà man-
tecatato, crema di piselli, cialda di riso,
polvere di olive, carciofi spinosi di Al-
benga, bietole, riso, erbe aromatiche
in tortino caldo con passata di zucca e
ristretto ai porcini; risotto con piselli,
asparago violetto di Albenga, zuc-
chine trombette, olio evo e fonduta
di parmigiano reggiano; calamaretto
farcito con risotto di mare, fagioli di
Pigna in zuppetta; torta di riso.

I vini in tavola: Prosecco di Valdob-
biadene Conegliano Superiore Docg
Crede (Bisol); Riviera Ligure di Ponen-

te Vermentino Doc 2024 (Cooperativa
Viticoltori Ingauni Ortovero).

Commenti: Interessante riunione
conviviale dedicata al riso Carnaroli,
nell'anniversario di questa selezione
che tanto lustro dà alla cucina italia-
na. Per gli ottanta anni, il bravissimo
cuoco Fabio ha proposto ricette tra-
dizionali rinnovate con gusto ed ele-
ganza, che hanno suscitato un gran-
de entusiasmo, specie il risotto e il
calamaretto. Vini squisiti e servizio
giovane e gentile. Bellissima serata.



LOMBARDIA

LODI
17 aprile 2026

Ristorante "La Gadàinera" di Denise
Zampedri e Francesco Zazzi, in cucina
Francesco Zazzi. ●Via Rampa 1, San-
to Stefano Lodigiano (Lodi); ☎cell.
389/4708481 - 377/0906194; lagada-
inera1@gmail.com, www.lagadainera.
it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheg-
gio comodo; ferie variabili; giorno di
chiusura giovedì e a pranzo lunedì e
mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: millefoglie di pa-
tate con spalla cotta Capitelli, velluta-
ta di asparagi e le loro punte; gnocchi
di ricotta e ortiche su fonduta di mal-
ghese Croce alto zafferano e petali
di crudo croccante; spalla d'agnello
fondente al forno nel suo jus, chutney
di mele e carciofi al timo; millefoglie
friabile alla crema chantilly e fragole
fresche.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese me-
todo classico Docg Luogo d'Agosto
(A. Brandolini); Nebbiolo d'Alba Doc
Alladio 2021 (Bera).

Commenti: Una cucina che non ti
aspetti, in un luogo semplice, situato
in un piccolo agglomerato di rustici
disperso nella campagna, che Denise
in sala e Cecco in cucina gestiscono
con amore. Materie prime quasi tut-
te prodotte nel territorio circostan-
te, lavorate con cura e competenza.
Forse un po' privi di morbidezza gli
gnocchi di ricotta; morbidezza asso-
luta ritrovata nella spalla d'agnello;
molto apprezzato il dolcetto offerto





LOMBARDIA segue

che accompagnava i caffè, e buoni i vini proposti. Riunione conviviale dedicata al cambio di stagione, prodotti che stanno per lasciarci e altri che annunciano la primavera. Il Delegato onorario ha intrattenuto sul significato dell'agnello nella cucina italiana di primavera.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
15 aprile 2026

Ristorante "Oberspeiser" di Ristorante Oberspeiser fam. Messner. ●Chiusa 15, Terlano (Bolzano); ☎0471/257150; info@oberspeiser.com, www.oberspeiser.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura sabato e domenica eccetto la stagione degli asparagi dal 24 marzo al 22 maggio. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: insalata tiepida di polpo con asparagi e verdure croccanti; risotto agli asparagi con aglio orsino fresco di Andriano; ravioli fatti in casa ripieni di patate e asparagi con parmigiano e burro al pomodoro; asparagi bianchi "Margarete", con prosciutto cotto locale, salsa bolzanina e patate locali; insalata di fragole con mousse al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Sauvignon Winkl 2025 (Cantina Terlano).

Commenti: Ristorante storico condotto dalla famiglia Messner dal 1935, famoso, oltre che per il vario assortimento di canederli che hanno sempre in menu, per essere uno di quelli accreditati dal consorzio "Margarete" di Terlano per la preparazione degli asparagi bianchi che crescono a km 0. Interessante l'insalata di asparagi e polpo; il risotto, buono di sapore, purtroppo era un po' troppo cotto; buono il raviolo con un morbido ripieno di asparagi e patate; favoloso il piatto di asparagi, freschissimi e ben cotti, la salsa bolzanina fatta molto bene, buonissimo il prosciutto; gradevole il fresco dolce. Ottimo l'abbinamento con il vino. Servizio e presentazione dei piatti molto curati.



VENETO

ALTO VICENTINO
21 aprile 2026

Ristorante "La Vecchia Latteria" della famiglia Fontana dal 1986, in cucina Alessandro e Ivan Fontana. ●Via Crosara, Zugliano (Vicenza); ☎0445/872919; rist.lavecchialatteria@gmail.com, www.lavecchialatteria.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì; da domenica a martedì a cena. ●Valutazione 7,36.

Le vivande servite: baccalà mantecato con crudité di asparagi bianchi, frittatina ai bruscandoli, asparago in camicia di pancetta locale, trota della Valdastico gratinata all'aglio orsino con padellata di asparagi bianchi e pomodori datterino; ravioli alla ricotta e borragine con ragù di gamberi; gnocchi di patate e tarassaco al burro superiore Brazzale e petto d'oca affumicato; costoletta d'agnello scottadito su letto di cicoria selvatica, con uvetta, pinoli e asparago bianco caramellato; sorbetto all'asparago bianco su salsa alle fragole fresche e crumble alle arachidi.

I vini in tavola: Bosco Grande Vespaiolo spumante metodo classico millesimato 2019 Doc (Beato Bartolomeo); Rosa Teo vino rosato Pinot Nero e Merlot 2024 (Azienda Agricola Ca' Biasi - Breganze).

Commenti: Serata primaverile, all'insegna dei prodotti del territorio delle colline delle Bregonze. Simposiarchi Riccardo Munarini e Alessandra Visonà. Si inizia con baccalà mantecato e asparagi bianchi, asparago in camicia di pancetta e frittatina con bruscandoli. A seguire, una deliziosa trota della Valdastico con aglio orsino e asparagi bianchi e pomodori datterino. Seguono ravioli con ricotta e borragine al ragù di gamberi e gnocchi al tarassaco con burro fuso e petto d'oca affumicato. Come secondo, una buona costoletta d'agnello con cicoria selvatica, uvetta e pinoli. Alla fine, un sorbetto all'asparago con salsa di fragole e crumble di arachidi. Tutti i vini e il liquore del territorio.



EMILIA ROMAGNA

FAENZA
22 aprile 2026

Ristorante "Lowe" di Lowe sas di Gian Luca Gangetti, anche in cucina. ●Via Nazario Sauro 14, Faenza (Ravenna); ☎cell. 327/5497620; lowefaenza@gmail.com, www.loweristo.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: gambero, zucchine grigliate, maionese teriyaki all'aceto balsamico, tonno, maionese di soia, mix di semi, valeriana; misto di spiedini, calamari e gamberi, accompagnato da mix insalata con arancia; cartocci di fritto misto "Lowe"; sushi romagnolo: arrotolato di piadina al cacao amaro con spuma di ricotta, saba e arancia candita.

I vini in tavola: 448 s.l.m. Bianco (Kellerei Giran); Bianco 2024 Sinfonia Chardonnay (Ottaviani).

Commenti: Al ristorante "Lowe" il sushi viene reinterpretato in chiave romagnola, con la piadina che sostituisce l'alga e diventa struttura, identità. I sapori sono puliti, equilibrati, gustosi senza mai essere invadenti. Comfort food solo in apparenza, perché dietro c'è studio e attenzione al dettaglio. E poi il sushi dolce, con piada al cioccolato. Delicato, sorprendente, mai stucchevole, che chiude il percorso con eleganza, non come semplice dessert ma come piatto integrante del racconto. La Delegazione ha trovato innovazione culinaria, un viaggio tra sapori sempre riconoscibili e sempre romagnoli, dalla piadina alla saba. Personale accogliente e cortese.



TOSCANA

EMPOLI
15 aprile 2026

Ristorante "Agriturismo Marrucola" dell'Azienda Agricola Marrucola, in cucina Vincenzo Lamarca. ●Via Calenzano 40, San Miniato (Pisa); ☎0571/418306, cell. 348/7334870; info@marrucola.it, www.marrucola.it; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: pralina di baccalà fritto con passatina di cime di rapa e scorzetta di limone, millefoglie in cialda di pane con baccalà mantecato; maccheroncini con ragù di baccalà e pomodoro datterino in due cotture; baccalà cbt in crosta di patate viola, sale di faggio e stufato di verza; semifreddo al limone con passatina di lamponi e brigidino all'anice.

I vini in tavola: Trebbiano Igt 2024; Delizia Igt 2024 rosato; Negus Igt 2019 Sangiovese e Ciliegiole (tutti Azienda Agricola Marrucola).

Commenti: Riunione conviviale tenuta presso l'Agriturismo ubicato a San Miniato Alto, visitato per la prima volta dalla Delegazione. La serata, ben organizzata dalla Simposiarcha Luisa Ciampalini, ha visto una presentazione colloquiale da parte della nutrizionista Luisa Gassi, che ha intrattenuto i commensali con un piacevole excursus sui valori nutrizionali del baccalà e sulle differenze con lo stoccafisso. I piatti, tutti apprezzati, hanno rispettato pienamente il tema dell'anno. Piacevole serata in un locale che da oltre 20 anni viene ben gestito dalla famiglia Cenni.

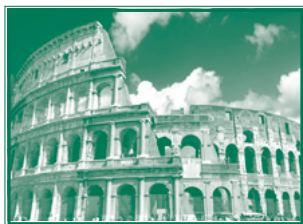
VALDELSA FIORENTINA
15 aprile 2026

Ristorante "La Baita del Gusto" di Mirco Pieragnoli, in cucina Rino Paglioli. ●Via O. Bacci 67, Castelfiorentino (Firenze); ☎cell. 334/2021860; info@labaitadelgusto.it, www.labaitadelgusto.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: bis di sformatini; picci al ragù di cinta senese; grigliata mista (salsiccia, rosticciana, galletto); contorno di patate al forno; *cheese cake* con fragole.

I vini in tavola: Chianti Governo all'uso toscano 2024 (Agricola La Croce).

Commenti: Locale storico, nato nel 1966 e rimasto aperto fino al 2016, principalmente conosciuto e apprezzato come pizzeria. Ha vissuto, quindi, un decennio di chiusura per riassetto familiare della proprietà e ricambio generazionale. Il 28 marzo è stato riaperto, rinnovato nella struttura e nella gestione. Locale accogliente, servizio attento e curato, *location* ai margini di un bosco di lecci e querce, con una veranda, utilizzata nei mesi estivi, dalla quale si dominano le dolci colline della Valdelsa. Apprezzati i picci, ma il maggior gradimento è stato riservato al galletto sulla griglia. Buono il dolce. Ben abbinato il vino Chianti. Serata piacevole, in pieno clima di convivialità.



LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**
17 aprile 2026

Ristorante "Taverna dell'Olmo" di Taverna dell'Olmo srl, in cucina chef Carla Di Michele. ● Via Tevere 4, Civitavecchia (Roma); ☎ 0766/501331, cell. 329/8540491; gianmarco.marinosci@gmail.com; coperti 50+70 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,9.**

Le vivande servite: tazzina di gamberi al vapore con marmellata di arance, mandorle salate e cornetto sfogliato, polpo e seppie con patate, olive leccine, pomodori e basilico, *ratatouille* di verdure con merluzzo nordico mantecato, alici ripiene di verdure marinate e salsette colorate; paccheri con crema di scampi allo zafferano; darna di ombrina con carciofi trifolati su salsa piccantina alla civitavecchiese; bavarese alla nocciola con caramello salato e pralinato di nocciole.

I vini in tavola: Pecorino Merum Igt Lazio (Vannelli).

Commenti: Ottimo incontro conviviale, al quale hanno partecipato alcuni ospiti e un aspirante Accademico. Gli antipasti sono stati veramente degni di nota e hanno riscontrato il favore di tutti i commensali. Anche le altre portate, realizzate con prodotti di ottima qualità, sono state cucinate con grande maestria. Un plauso particolare va al servizio, celere e preciso, che ha contribuito significativamente alla riuscita della serata.

 **LATINA**

29 marzo 2026

Ristorante "Hosteria del Gobbo" di Franca Cataldi, in cucina Marcella Martella. ● Via Colli I Tratto 5, Sezze (Latina); ☎ cell. 328/6362656; coperti 120. ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: panino al carbone vegetale, sesamo e mortadella, *hummus* di carciofi, insalatina di carciofi, roast beef, mozzarella di bufala e ricotta di bufala (Az. Agr. Macchiusi), lonzino al finocchietto (Az. Reggiani), porchetta del "Gobbo", carciofi gratinati, carciofi fritti dorati, panino con broccolo e salsiccia, carciofo alla matticella; minestra con lagane e fagioli; fettuccine ai carciofi; arrosto alla bresciana con carciofo al tegame; dolcetti secchi di Sezze.

I vini in tavola: Brut millesimato (Monzio Compagnoni - Franciacorta); vini dell'Azienda Agricola I Lori di Lina Sturmo.

Commenti: Per il tradizionale convivio degli auguri pasquali, gli Accademici si sono recati al ristorante "Hosteria del Gobbo" di Sezze che, inaugurato nel 2014, si è affermato con successo nell'ambiente della ristorazione del paese. Affacciato sull'ampio panorama dei monti Lepini, si presenta con una cucina dal

carattere familiare, con prodotti di stagione e a km 0. Per la coincidenza con la stagione del carciofo romanesco Igp di Sezze, i commensali hanno potuto apprezzare una varietà di preparazioni di questa delizia culinaria, celebrata nella relazione del Simposiarca Giuseppe Macale con un *excursus* dal mito della ninfa Cynara alla presenza sulla tavola dei nostri giorni.



PUGLIA

 **FOGGIA**
 **FOGGIA-LUCERA**
 **GARGANO**
28 marzo 2026

Ristorante "Le Querce di Mamre" della famiglia Frattarolo. ● S.S. 89 Foggia-Manfredonia, Manfredonia (Foggia); ☎ 0884/588556, cell. 333/8778400; info@lequercedimamre.com, www.lequercedimamre.com, Facebook; coperti 70+18 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (da ottobre ad aprile).** ● **Valutazione 7,55.**

Le vivande servite: conigli di frittelle di ortaggi variegati in pastella, carpaccio di bufalino con emulsione al balsamico, strudel ai carciofi, pinoli e uvetta su purea di patate viola; cavatelli a tre dita al ragù bianco di bufalino e olive nere; maritata con verdure *ammische*, cardoncelli, guancia e crostoni all'olio evo; bauletto di maialino farcito alla burrata con patate al rosmarino; *cian-*



gularie gargariche; torta celebrativa dell'evento.

I vini in tavola: Prosecco Doc dry Balbinot (Le Manzane); Rosé Negroamaro Igt Amor Fati; Nero di Troia Igt Terra Dauna (entrambi Casa Vinicola Sanpaolo).

Commenti: Le Delegazioni di Capitanata Foggia, Gargano e Foggia-Lucera si sono ritrovate in una riunione conviviale congiunta presso il ristorante agriturismo "Le Querce di Mamre" tra Foggia e Manfredonia. Nutrita partecipazione. Presente il CT Puglia Nord. Dopo gli interventi di Delegati e ospiti, pranzo a base di prodotti del territorio e torta tricolore. Alla fine, la tradizionale consegna del guidoncino e della vetrofania dell'Accademia al titolare della struttura.



CALABRIA

 **AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO**
6 aprile 2026

"Trattoria Al Casale - I Tre Farfalli Experience" di Salvatore Neri, anche in cucina. ● Frazione Cataforio di Reggio Calabria; ☎ cell. 338/9897738; coperti 120+40 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura variabile.** ● **Valutazione 7.**

Le vivande servite: olive, capocollo, salame e fave, ricotta fresca, crocchette di riso con pomodoro e mozzarella, polpette di carote, zuppa di fagioli alle erbe, fonduta di formaggio pecorino con guastella, parmigiana di melanzane, *gâteau* di patate classico; cortecce con funghi porcini e speck; maccheroni al ragù di maiale; pasta al forno della tradizione; maiale e agnello ai ferri con patate aspromontane al forno; macedonia di frutta con gelato.

I vini in tavola: Vino rosso locale.

Commenti: Atmosfera accogliente e rilassata per il pranzo di Pasquetta fuori porta, a soli 4 km dal centro città. Servizio gentile e attento sotto tutti i punti di vista. Valutazione complessivamente positiva.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

"Osteria da Gemma" di Gemma Boeri, anche in cucina. ●Via Marconi 6, Roddino (Cuneo); ☎0173/794552; osteriadagemma.it; coperti 60+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: salame crudo e cotto, insalata russa, vitello tonnato, carne cruda; *tajarin* al ragù; *plin* burro e salvia; coniglio in casseruola; bocconcini vitello; *bunet*, meringata, panna cotta.

I vini in tavola: Dolcetto 2024 Riserva della Casa.

Commenti: Cena ecumenica straordinaria per festeggiare il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità nell'Osteria più storica e importante delle Langhe. Una strepitosa cena tradizionale, preparata dalla miglior interprete della cucina del territorio quale è Gemma Boeri. Nell'occasione, è stato presentato il volume *La cucina del putagè* dall'autore Luciano Bertello, storico, giornalista e gastronomo del territorio. Una festa ben riuscita.

ASTI

Ristorante "Sotto Il Campanile" di Barbara Scaglia, in cucina Carla e Simone Scaglia. ●Frazione San Giulio 25, San Damiano (Asti); ☎cell. 333/1240144; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: sgonfiotti con salame crudo, cotto e tagliere di formaggi, carne cruda, insalata russa; gran fritto misto all'astigiana; sorbetto più o meno alcolico.

I vini in tavola: Langhe Favorita Doc (Pace); Terre Alfieri Arneis Docg (Franco Giacinto); Piemonte Barbera Doc (Fratelli Ponte); Bracco Liberato Barbera d'Asti Docg 2003 (Novara).

Commenti: Un fritto misto straordinario per la cena ecumenica straordinaria! È stato scelto questo piatto che,

per le sue peculiarità, è uno dei più affini a territorio e tradizione. Un locale semplice, ma caldo e accogliente, dove è stato possibile gustare queste delizie nel pieno rispetto delle modalità, con ogni ingrediente fritto al momento e servito bollente. Ottimi anche gli antipasti. Vini beverini serviti con competenza. Oltre ai molti Accademici erano presenti il Sindaco di Asti e Presidente della provincia, Maurizio Raserio, il Sindaco di San Damiano, Davide Migliasso, e l'Assessore al Turismo di Asti e Accademico, Riccardo Origlia.

MONFERRATO

Ristorante "Agriturismo La Fontanella" di Mariangela Coppo e Claudio Pizzocaro, anche in cucina. ●Regione Fontanella 2, Cella Monte (Alessandria); ☎0142/489940, cell. 333/3224767; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da domenica a cena a venerdì (possibilità di organizzare pranzi o cene in altri giorni).

Le vivande servite: tris di salumi locali, carne cruda; peperoni in *bagna cauda*; fritto misto; tris di dolci della casa.

I vini in tavola: Barbera; Grignolino (entrambi Coppo).

Commenti: È stato scelto questo locale perché la cucina rispetta la tradizione tipica piemontese. Le materie prime provengono dall'Azienda Agricola Romano Coppo di proprietà. Vi è anche una stretta collaborazione con produttori locali. Interessanti alcuni aneddoti raccontati da Mariangela e Claudio, come quello riguardante la nonna, grande cuoca specializzata in indimenticabili agnolotti, che il conte del luogo prese al suo servizio per presentare questa specialità in giro per il mondo. Gradita la presenza del Sindaco Maurizio Deevasis che ha portato il suo saluto e plauso. Atmo-

sfera coinvolgente e di amicizia, con un menu perfetto e un brindisi finale.

PINEROLO

Ristorante "La Nicchia" di Turaglio. ●Via Roma 9, Cavour (Torino); ☎0121/600821; info@lanicchia.net, www.lanicchia.net; coperti 50/60. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: salumi del Nero di Cavour, *capunet di mustardela*, finanziaria, insalata occitana, fritto di *batsoà*, cervella, rane, lumache; *cajette* tradizionali valdesi; cappone ripieno di magro, frittelle di mele, semolini dolci; uova alla neve su crema inglese, *bonet*, piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brut Perle di Malva; Rosso Pinerolese Brume da uve Nebbiolo e Chatus; Passito Dulcisinfondo (tutti Scuola Malva Arnaldi di Bibiana).

Commenti: Serata di altissimo profilo. Il convivio è stato onorato dalla presenza di S.E. il Vescovo di Pinerolo, del Sindaco e di Elisabetta Cocito, membro del CdP. Gli illustri ospiti hanno offerto interessantissime relazioni sottolineando il valore culturale dell'Accademia. Il prezioso e apprezzato videomessaggio del Presidente ha messo in rilievo la portata storica del riconoscimento. La cena, svoltasi in un ambiente elegante e accogliente, ha rappresentato un viaggio degustativo tra i sapori dei piatti tradizionali delle valli alpine e della pianura e lo chef ha interpretato con maestria antiche ricette della tradizione. Apprezzatissimo il cappone.

VAL D'OSSOLA

Ristorante "Edelweiss" della famiglia Facciola, in cucina Ugo Facciola. ●Frazione Viceno 7, Crodo (Verbania); ☎0324/618791; info@albergoedelweiss.com, www.albergoedelweiss.com; co-

perti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crostino al miele e lardo, bresaola della Val d'Ossola, carpaccio di cervo della Val d'Ossola con sedano e noci; risotto agli asparagi con trota *fumé* e panna acida; capretto della Valle Vigezzo al forno con patate al rosmarino e verdure; fiocca con *coulis* di fragole.

I vini in tavola: Prosecco (Andreola); Roero Arneis Bricco d'Oro (Rivetti); Nebbiolo delle Langhe (Regre); Moscato d'Asti (Doglia).

Commenti: Piacevole cena ecumenica presso il ristorante situato nel cuore della Valle Antigorio, alle porte del parco naturale Veglia Devero, che vanta 60 anni di gastronomia locale. Sono infatti tre le generazioni di cuochi che si sono succedute nel corso degli anni, mantenendo sempre alta la proposta di piatti di carni, selvaggina e altri prodotti del territorio. Ottimo il carpaccio di cervo della Val d'Ossola con sedano e noci; delicato il risotto agli asparagi con trota *fumé* dell'allevamento "Mittag" di Domo-dossola; eccellente il capretto della Valle Vigezzo al forno, gradita la fiocca con *coulis* di fragole.

VERBANO-CUSIO

Ristorante "Serenella" di Serenella S.A.S. di Filippo Racchelli & C., in cucina Flora Ceta. ●Via Quarantadue Martiri 5, Feriolo di Baveno (Verbania); ☎0323/28112; info@hotelserenella.net, www.hotelserenella.net, Facebook Serenella Hotel Ristorante; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: tartare di trota marinata leggermente affumicata, involtino di pesce persico, luccioperca mantecato, carpione di lago; riso Carnaroli ai filetti di pesce persico con gel di agrumi; la torta di mele servita tiepida con gelato al fiordilatte.

I vini in tavola: Sauvignon blanc (Vette San Leonardo); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Bucci); Moscato d'Asti (Prunotto).

Commenti: Ristorante in albergo, proprietà da tre generazioni della famiglia Racchelli; è in una posizione facilmente raggiungibile situata a Feriolo, frazione del comune di Baveno, a breve distanza dalla costa del Lago Maggiore nel Golfo di Stresa e nella baia di Feriolo. L'ambiente accoglien-



te, spazioso, ha fatto da cornice a una serata ecumenica relativa al prestigioso riconoscimento UNESCO, nella quale sono state onorate le caratteristiche dell'Accademia: terra, territorio, tradizione.

VERCELLI

Ristorante "Cioccoristoreria Bislakko" di gestione familiare, in cucina Simone Saggia. ● Via Thaon de Revel 87, Vercelli; ☎ 0161/302460; info@bislakko.com; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali ad agosto; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: battuta di razza piemontese, ricotta ossolana e cipolle stufate, girello di vitello rosa e spuma tonnata; panissa alla vercellese; filetto di maiale cotto a bassa temperatura, mele al miele della Valsesia e senape; torta contemporanea celebrativa.

I vini in tavola: Viognier Doc 2024 (Fabrizia Caldera); Barbera d'Asti Mon Ross Docg 2024 (Forteto della Luja); Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (Fabrizia Caldera); Moscato Canelli Docg 2024 (Forteto della Luja).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata, per l'ecumenica straordinaria, con un menu a base di piatti della tradizione locale. Il "Bislakko" presenta una cucina contemporanea che incontra il territorio, dove ogni piatto è pensato per un'esperienza completa, in cui si fondono tradizione e originalità. Ha portato in tavola un menu che ha esaltato la "vercellesità": dagli antipasti, come la battuta e il vitello tonnato, rivisto e rivisitato, all'immane panissa, un risotto con fagioli e salame d'la duja, tipico del Vercellese. Il locale, che si caratterizza per l'utilizzo del cioccolato anche in abbinamenti salati, ha proposto una torta celebrativa realizzata ad hoc per l'occasione.



LIBURIA

ALBENGA

DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Scola" della famiglia Scola dal 1926, in cucina Fausto Scola. ● Via



Pennavaire 166, Castelbianco (Savona); ☎ 0182/77015, cell. 335/59189085; info@scolarist.it, www.scola1926.it; coperti 50+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura martedì in inverno.

Le vivande servite: carciofo spinoso di Albenga farcito e cotto alla brace, burro bianco all'acciuga, fonduta di formaggetta locale con tartufo nero della Val Pennavaire; agnolotti del plin ai tre arrostiti; faraona farcita di fegatini, porro, patate e cipollotto; lemon tarte.

I vini in tavola: Franciacorta metodo classico Docg 2022 (Castello Bonomi); Marnasco Cabernet Sauvignon Collio Doc 2023; Varneri Merlot Collio Doc 2024 (entrambi Marco Felluga).

Commenti: Straordinaria riunione conviviale in onore del riconoscimento della Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità, organizzata in un locale che compie cento anni e condotto sempre dalla stessa famiglia, gli Scola, con un crescendo di emozioni che hanno accompagnato tutta la serata. Gli agnolotti del plin e la faraona superlativi; gli altri piatti eccellenti; vini ottimi e servizio impeccabile. Un'altra serata che la delegazione ha aggiunto alle tante veramente indimenticabili.

GENOVA

Ristorante "Ippogrifo" di Gianni e Giulio Vaccaro. ● Via Gestro 9r, Genova; ☎ 010/592764, cell. 339/7956301; info@ristoranteippogrifo.it, www.ristoranteippogrifo.it; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie 12-24 agosto; giorno di chiusura giovedì.

Le vivande servite: cappon magro; risotto al limone di Amalfi e gambero di Santa Margherita; pescato del

giorno e carciofo violetto di Albenga; pastiera della tradizione.

I vini in tavola: Pigato Riviera Ligure di Ponente (Laura Aschero).

Commenti: Per celebrare l'avvenuto riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale ecumenica straordinaria, con grande partecipazione da parte degli Accademici. Il menu prevedeva un piatto della tradizione più vicino al territorio, ed è stato scelto il "cappon magro" a rappresentarlo, seguito da un risotto al limone di Amalfi e gambero di Santa Margherita; orata e carciofi.

RIVIERA DEI FIORI

Ristorante "Agriturismo Ramoino" di Agriturismo Ramoino, in cucina Alessio Gnaccarini. ● Via XX Settembre 10, Chiusavecchia, Frazione Sarola (Imperia); ☎ 0183/52646; fabiana@ramoinovini.com; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie da metà gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì.

Le vivande servite: frittelle di cipolla, sformato di verdure di stagione con crema di blu di capra, falda di peperone ripiena, brandacujon e panissa; ravioli di borragine all'extravergine di oliva e maggiorana; coniglio alla ligure; stufato di cinghiale; stroschia con crema zabaione.

I vini in tavola: Baxin spumante brut; Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc; Rossese di Dolceaqua Doc (tutti Cantina Ramoino).

Commenti: Terza generazione della famiglia Ramoino, in campo per la cena ecumenica straordinaria dedicata

al riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'UNESCO, con un menu strettamente legato alla tradizione della Liguria di Ponente. Mamma Elvira e la figlia Fabiana hanno animato la serata, mentre papà Domenico, con i figli Fabrizio e Danilo, si sono occupati dei vini che producono da vigneti di proprietà. In un'atmosfera d'altri tempi, il Delegato Francesco Bianchi ha illustrato le motivazioni del riconoscimento, mentre il Delegato onorario Giuseppe Ghiglione ha "celebrato" i piatti. Presenti il Sindaco di Chiusavecchia, Luca Vassallo, e una delegazione di giornalisti.



LOMBARDIA

BRESCIA

Ristorante "Carlo Magno" di Beppe Maffioli, anche in cucina. ● Via Campiani 9, Collebeato (Brescia); ☎ 030/2511107; info@carlomagno.it, www.carlomagno.it; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: coregone con salsa alla gardesana e polenta di mais fioretto; risotto mantecato con verzuli e fatuli; coniglio arrosto con patate al limone e rosmarino; granita all'arancia e zenzero; colomba artigianale Iginio Massari.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Mosnel); Curtefranca bianco (Vezzoli); Botticino Ulivi (Noventa); Passito Drajibo (Perla del Garda).

Commenti: Il Delegato Giuseppe Masserdotti ha scelto questo ristorante per festeggiare "L'armonia del convivio della cucina italiana" dopo la celebrazione, in Palazzo della Loggia, del riconoscimento alla cucina italiana alla presenza delle Istituzioni cittadine, della Provincia e della Regione. Il piatto più apprezzato dagli Accademici è stato "il risotto con i verzuli e fatuli": risotto con erba spontanea edibile e un formaggio Dop della Val Camonica: esperienza memorabile e ottimi abbinamenti con le eccellenze dei vini del territorio.



LOMBARDIA segue



CREMONA

Ristorante "Golf Club Il Torrazzo" della famiglia Bottini, in cucina Stefano Pizzamiglio. ●Via Castelleone 101, Località San Predengo, Cremona; ☎0372/471563; ristorante@golffiltorrazzo.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie a gennaio e ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera.

Le vivande servite: salumi e formaggi cremonesi con torta frita, polpettine di carne, frittata alle erbe; marubini cremonesi in brodo; risotto alle verze matte con verze e impasto fresco di salame; *butòon de pajass* con polenta e cipolle caramellate, verze, spinaci, patate al forno; budino al cioccolato nero con amaretti.

I vini in tavola: Metodo classico Alta Langa; Barbera d'Asti Docg L'Avvocata (entrambi Coppo).

Commenti: Ristorante alle porte della città, adiacente al campo di golf, accogliente e curato, elegantemente informale, con ampia veranda affacciata sul green. Serviti ottimi piatti, tipicamente cremonesi come richiesto per l'occasione: cena ecumenica straordinaria per festeggiare il conferimento del riconoscimento UNESCO. Ogni portata mantiene un perfetto equilibrio tra semplicità e raffinatezza, tradizione e rispettosa rivisitazione. I *butòon de pajass* (salamelle) sono stati cucinati seguendo la ricetta dello chef cremonese Alberto Naponi, molto conosciuto per la sua partecipazione a Masterchef. Presenti autorità e numerosi ospiti.

LARIANA

Ristorante "Il Cantuccio" di Mauro Elli, anche in cucina. ●Via Dante Alighieri 32, Albavilla (Como); ☎031/628736, cell. 331/7988094; coperti 40+10 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: mortadella di fegato con mostarda di mele, caprino di Caslino, mondegghili di mortadella, borrhagine frita, terrina di gallina e verdure, carciofi in varie presentazioni; risotto giallo; quadrucci al burro con sarde di lago; *rustin negàa*; torta Grigna con cremoso allo zabaione.

I vini in tavola: Terrazze di Montevetchia brut metodo tradizionale (Terrazze di Montevetchia); Sauvignon Lafóa (Cantina Colterenzio); Notte a San Martino (Famiglia Olivini); Vino Santo Trentino (Gino Pedrotti).

Commenti: Naturale, quasi inevitabile, tornare al "Cantuccio" di Mauro Elli. Cuoco, maestro di cucina, appassionato conservatore delle tradizioni, rispettoso utilizzatore dei veri prodotti del territorio, ma anche curioso sperimentatore. Ed ecco la mortadella di fegato con mostarda di mele; la terrina di gallina e verdure; la pasta fresca casalinga arricchita con burro vero e sapide sarde di lago. Un vero tocco da maestro il *rustin negàa*. I nodini di vitello, utilizzati per la creazione del piatto e sapientemente cucinati, si sono rivelati morbidissimi e deliziosi al palato: un ricordo nostalgico delle cucine domenicali del secolo scorso. Per tutti i convitati una perfetta serata.

LECCO

Ristorante "Al Terrazzo" della famiglia Pagani, in cucina Nicholas Alborghetti. ●Via Parè 69/73, Valmadrera (Lecco); ☎0341/583106; info@alterrazzo.com, www.villagiulia-alterrazzo.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: ovetto *poché*

panato, variazione di asparagi e formaggio fresco di Montevetchia; risotto Carnaroli mantecato al timo, buròla Marco d'Oggiono e *grass de rost*; guancetta di maiale brasata con morbido di patata; *michelacc* (ossia *mica e lacc*, pane e latte).

I vini in tavola: Abbaglio Rosso di Valtellina 2024 (Coop. Sociale Il Gabiano).

Commenti: Alla presenza del Sindaco, la Delegazione ha onorato la riunione conviviale ecumenica straordinaria in un luogo, da oltre 40 anni, simbolo di tradizione in cucina. È stato concordato un menu imperniato sulla cucina familiare lecchese delle festività, con al centro un risotto mantecato al timo, buròla e *grass de rost* che ha avuto un'accoglienza entusiasmante, con la buròla fresca e quella saltata in padella a rincorrersi in bocca in un gioco equilibrato di sapidità e succulenza. Non da meno la tenera guancetta di maiale brasata, con morbido di patata che si scioglieva in bocca donando piacere e aromi unici. Grande armonia anche con il vino.

LODI

Ristorante "Isola Caprera" di Leonardo Meani, in cucina Andrea Ferrara. ●Via Isola Caprera, Lodi; ☎0371/421316, cell. 334/9615831; info@isolacaprera.com, www.isolacaprera.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima metà di gennaio e 1 settimana in agosto; giorno di chiusura martedì a cena e mercoledì tutto il giorno.

Le vivande servite: raspadura, trippa frita con salsa yogurt al rosmarino, pan brioche con *pâté* di fegatini di produzione propria; risotto Carnaroli (Az. Agr. Il Muzzino) con carciofi, il loro fondo e carciofo fritto; coppa di maiale cotta a bassa temperatura; *dauphinoise* di patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Il Solter Prosecco di Valdobbiadene (Marsuret); Alastro (Planeta); Refosco Doc (Le Monde).

Commenti: Cena ecumenica straordinaria dedicata al riconoscimento UNESCO, piacevole e perfettamente riuscita, con la partecipazione di una relatrice speciale, Eleonora Cozzella, Direttrice di "Gusto" e alla presenza di S.E. il Prefetto e di numerosi ospiti interessati. Il menu, seguito dal Simposiarca Giulio Tirloni e dal giovanissimo ed entusiasta chef, ha rispettato le aspettative e ha esplorato un po' tutta l'Italia, con presenze locali e piccole

contaminazioni estere. Il Delegato ha narrato il percorso necessario per ottenere il riconoscimento e il Delegato onorario ha sottolineato l'importante ruolo degli italiani all'estero.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "La Filanda" della famiglia Benvenuto, in cucina Cristian Benvenuto. ●Via Milano 14/16, Macherio (Monza e Brianza); ☎039/2011030; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì; dal mercoledì al venerdì a pranzo; domenica sera.

Le vivande servite: *finger food*, la parmigiana in un pomodorino; riso con limone, mandorle, perle di tarufo e scampi; ricciola alla brace con carota, nocchie sabbiate e *pak-choi*; semifreddo al pistacchio di Bronte, caramello salato e noci pecan.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Serafini & Vidotto); Lugana Doc Le Creete (Cantina Ottella); Grillo Rocce di Pietra Longa (Centopassi).

Commenti: Lo chef e i titolari hanno accolto gli Accademici offrendo un'esperienza culinaria eccellente ma anche intimità, calore e comfort. Degno di nota, tra i *finger food*, il baccalà mantecato; particolarmente riuscita, per l'inventiva e l'originale presentazione, la parmigiana. Unanimemente apprezzato il più che eccellente riso, per la qualità delle materie prime e il raffinato accostamento di sapori; buona la ricciola e straordinario il semifreddo. Piatti iconici per raffinatezza e originalità, che hanno deliziato palato e vista. Lo chef ha presentato le portate, illustrando in modo appassionato la filosofia della sua cucina. Ottimo l'abbinamento dei vini. Servizio accurato.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Ristorante "Rimulas" di Cecilia Marrenzi, in cucina Mauro Elia Enoch. ●Via Grattoni 8, Voghera (Pavia); ☎0383/1750434, cell. 345/2618440; ceciliamarrenzi89@gmail.com; coperti 26. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a gennaio e 1 a febbraio; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: snack e focaccia, cipolla dorata di Voghera, grana padano e malto d'orzo; malfatti al burro nocciola; faraona ripiena; tiramisù.

I vini in tavola: La Fleur Riesling superiore (Tenuta Isimbarda); Neos Pinot Nero (Azienda Agricola Montelio).

Commenti: Bellissima riunione conviviale al "Rimulas", dove Cecilia e Mauro hanno ospitato la Delegazione con la consueta cortesia. Il locale è piccolo ma ci si sta comodamente e ha il grande pregio di essere in pieno centro città, vicinissimo alla Piazza Duomo dove si può tranquillamente parcheggiare. La lista dei cibi concordata ha contemplato piatti della tradizione oltrepadana, realizzati da Mauro con grande maestria. Fantastiche la cipolla dorata e la faraona ripiena. Indovinato l'abbinamento con i vini. Cecilia ha servito gli Accademici come sempre con eleganza e gentilezza. Brav!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

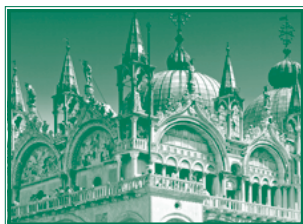
Ristorante "Hotel Zur Post Vincenzo Degasperi" di Vincenzo Degasperi. ●Largo Municipio 29, Egna (Bolzano); ☎0471/813141, cell. 338/7262736; info@vincenzo-degasperi.it, www.hotel-zur-post.vincenzo-degasperi.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: asparagi bianchi marinati, *brisket* di manzo impanato con salsa bolzanina; canederlo di formaggio con insalata di cappuccio bianco e speck; coscia di coniglio ripiena con carciofi, salsa di zafferano, polenta integrale e verdure; strudel di mele "Canada" con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Bianco Selezione speciale Degasperi 2024 (Cantina San Michele - Appiano); Pinot Nero Glen 2023 (Castelfeder).

Commenti: Ottima cena ecumenica straordinaria, bella presentazione, ingredienti di qualità, *mise en place* molto curata. Si incomincia con un classico della stagione, gli asparagi bianchi con la salsa bolzanina, lessati al dente, con la novità della marinatura leggermente agra ma ben bilanciata; incantevole il *brisket* di manzo, tenera la carne e croccante l'esterno. Non poteva mancare il piatto della tradizione: il canederlo, questa volta di formaggio, proprio ben fatto,

morbido e ben assortito con l'insalata di cappucci e speck; eccezionale la coscia di coniglio, tenera e con un ottimo ripieno, appoggiata su una deliziosa polentina. Anche lo strudel è stato molto apprezzato. Vini all'altezza della cena.



VENETO

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Ristorante "La Rosina" di La Rosina Hotel e Ristorante di Gaetano Lunardon. ●Via Marchetti 4, Marostica (Vicenza); ☎0424/470360; info@larosina.it, www.larosina.it, Facebook; coperti tra 80 e 200 coperti+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo; martedì.

Le vivande servite: tortino di uova e asparagi su fonduta di morlacco, tartara di manzetta con *crudité* di asparagi; risotto con asparagi bianchi Dop di Bassano mantecato al Vespaiolo e bacche di pepe rosa; uova e asparagi della tradizione bassanese; dolce: "Asparagi 2026".

I vini in tavola: Vespaiolo di Breganze spumante (Col Dovigo); Vespaiolo di Breganze; Dindarello (entrambi Maculan).

Commenti: Immerso nelle dolci colline di Marostica, il ristorante "La Rosina" ha saputo interpretare con eleganza e autenticità lo spirito della cucina italiana, in occasione della riunione conviviale ecumenica del 19 marzo. Il menu dedicato agli asparagi si è distinto per raffinatezza, equilibrio e profondo rispetto della materia prima, valorizzata in ogni portata con tecnica e sensibilità. Sapori armonici, presentazioni curate e servizio impeccabile hanno reso l'esperienza memorabile, degna celebrazione del riconoscimento UNESCO della nostra tradizione gastronomica. Consigliatissimo!

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Rio Gere" della famiglia Bellodis, in cucina Nicola Bellodis. ●Loca-



lità Rio Gere 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3434, cell. 333/2182667; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio e ottobre; giorno di chiusura martedì a cena.

Le vivande servite: mistinca con cuore di carciofi, pistacchio croccante, glassa di aceto balsamico su gerla di grana; *tirtl* con crauti e fonduta di formaggio; *casunziei* rossi all'ampezzana con semi di papavero; tagliata di filetto di manzo al radicchio tardivo di Treviso con tortino di patate; *Kaiserschmarrn* di mele con *stamperle* de *snopes* de *ciarié*.

I vini in tavola: Prosecco superiore Docg brut millesimato (Collalto); Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti Igt 2023; Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti Igt 2024 (entrambi Muraro).

Commenti: La cena ecumenica straordinaria si è svolta al Rio Gere, dove la cucina tradizionale è un caposaldo della famiglia Bellodis. In tavola, alcuni piatti tipici ampezzani, come gli ormai introvabili *tirtl* con crauti, gli apprezzatissimi *casunziei* alle rape rosse con semi di papavero, il tortino di patate all'ampezzana e il *Kaiserschmarrn*, dolce tradizionale diventato più ricco in occasione del passaggio a Cortina dell'imperatore Massimiliano I nel 1511. Buoni l'abbinamento vini e il rapporto qualità-prezzo, molto buono il servizio.

TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Gigetto" di Marco e Monica Bortolini, in cucina Marco Bortolini. ●Via De Gasperi 4, Miane (Treviso); ☎0438/960020; info@ristorantedagigetto.it, www.ristorantedagigetto.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane centrali ad agosto, 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì sera e martedì.

Le vivande servite: tostino farcito, tortelletta con *hummus* di carote, frico di montasio; crema di fagioli con pasta fritta, pancetta e olio evo; ravioli con le erbe spontanee su ragù bianco al coltello; spalla di vitello al forno con patate arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg extra brut Amoler 2024 (Marsuret); Manzoni bianco Colli Trevigiani Igt 2023 (Gregoletto); Rosso Colli Trevigiani Ardesco Igt 2022 (Sorelle Bronca); Raboso Passito Veneto Igt (Cecchetto).

Commenti: Il Delegato è intervenuto evidenziando l'importanza dell'ambito riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. Nella serata, è stata presentata la sperimentazione fatta presso l'Istituto Alberghiero Beltrame, finalizzata a esplorare come l'illuminazione influenzi ciò che si mangia. Il menu, concordato con il giovane ristorante, figlio d'arte, ha avuto un riscontro degno dell'attesa e in linea con l'argomento, sia per i sapori sia per l'aspetto legato alla convivialità e alla cultura. Il lungo applauso alla brigata di cucina con i complimenti del Delegato e la consegna del guidoncino hanno voluto essere il meritato riconoscimento a un modo di fare gastronomia che l'Accademia persegue e difende.

VICENZA

Ristorante "Da Culata" della famiglia Rigon-Melosu, in cucina Carla Rigon. ●Via Giuseppe Roi 47, Montegalda (Vicenza); ☎0444/636033, cell. 348/7309696; enrico.lorato@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fra metà luglio e metà agosto; giorno di chiusura domenica; da lunedì a giovedì solo pranzo; venerdì e sabato anche a cena.

Le vivande servite: *bacalà* mantecato, insalata di *bacalà*; risotto con *ba-*

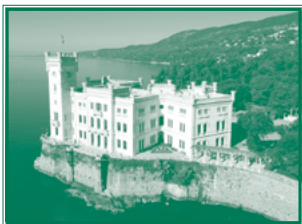


VENETO segue

calà e bottarga di muggine; tagliolini con broccolo fiolaro ed erborinato di capra di Montegalda; *bacalà* alla vicentina su polenta abbrustolita primo fiore; zuppa inglese, crostata al caffè con crema catalana.

I vini in tavola: Tre Volti metodo classico (Maculan); Garganega Doc Colli Berici 2025 (Conti Piovene, Porto Godi); Tai Rosso Doc Colli Berici 2024 (Cavazza); Torcolato Doc Breganze 2020 (Miotti).

Commenti: Non potevano essere meglio declinate le indicazioni per la riunione conviviale ecumenica straordinaria. Una trattoria storica, nata nel 1932 come negozio di alimentari, sale e tabacchi, e poi trasformato in una rinomata trattoria. La scelta del broccolo fiolaro e del *bacalà*, al top delle tipicità vicentine. In cucina mamma Carla Rigon, che tramanda le ricette della famiglia da quattro generazioni, coadiuvata dal marito Vincenzo Melosu (sardo di nascita ma vicentino di adozione) che ha unito le diverse identità regionali con un innovativo abbinamento baccalà-bottarga di muggine. Una riflessione finale sul documento ufficiale dell'UNESCO ha concluso una bellissima serata.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORTONONE

Ristorante "Eurohotel" di Angelo Baldi, in cucina Mauro Casaro. ●Viale della Vittoria 3, Maniago (Pordenone); ☎0427/71432; maniago@eurohotel-friuli.it, www.eurohotel-friuli.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo.

Le vivande servite: vongole e alici, lardo di Maniago alle erbe, prosciutto di Sauris, prosciutto di Trieste con il cren, fritto di carciofi, cipolla e gamberetti di laguna, toro marinato con olio del Carso, polpo al vapore con il sedano, crudità di gamberetti rosa; risotto con i carletti; asparagi con salsa mimosa e tartufo bianchetto di primavera; frolla con crema pasticciara e mele antiche.

I vini in tavola: Ribolla brut; Tiliae Sciaclin (entrambi Ronco Margherita); Moscato Rosa (Bulfon).

Commenti: Celebrata la Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità nell'elegante atmosfera del ristorante, accolti da un sontuoso gran buffet di prelibatezze. Particolare lode al lardo di Maniago alle erbe, affiancato al crudo di Sauris tagliato al coltello e un carpaccio di toro marinato con evò del Carso. Burro e alici, polpo e crudità di gamberetti rosa per il buffet di mare. Delicati e primaverili il risotto e gli asparagi. Una sorpresa, la degustazione di parmigiano reggiano di stagionature importanti offerto e curato da Angelo Gottardo. Vini di alta qualità. La cucina italiana non ha eguali, ci unisce e ci fa essere orgogliosi come hanno sottolineato i Simposiarichi Laura Bortoluzzi e Claudio Negrini.



EMILIA ROMAGNA

IMOLA

Ristorante "Il Campanaccio" di Nerio Colliva, in cucina Adriano Cantagalli. ●Via Emilia Ponente 40/1, Imola (Bologna); ☎cell. 335/6384918; campanacciosrl@gmail.com; coperti 70+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì sera e martedì.

Le vivande servite: crostini misti; passatelli con crema di parmigiano tartufata e prosciutto croccante; strozzapreti con pomodoro, scalogno e guanciale; filetto di maiale alla brace con patate al forno e verdure alla griglia; millefoglie con crema chantilly al cioccolato o ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Moma spumante (Cesari); Albana "A"; Bacche Nere Cabernet (entrambi Monticino Rosso).

Commenti: Il ristorante, gestito da un paio d'anni dalla famiglia Colliva, ha accolto gli Accademici in una cena ecumenica straordinaria sul riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. A intrattenere gli Accademici, con il giornalista del "Carlino Imola" Mattia Grandi, è stato l'Accademico

Massimo Montanari, autore del libro *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, scritto insieme al professor Pier Luigi Petrillo. Convinto il plauso al videomessaggio del Presidente Paolo Petroni. Tra gli ospiti, il Sindaco di Imola Marco Panieri e l'Assessore alla Cultura Giacomo Gambi.

LUGO DI ROMAGNA

"Osteria del Boccaccio" di Stefano Pizzazzini, in cucina Michele Rivola. ●Via S. Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎cell. 340/1508855; osteria@osteriadelboccaccio.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: affettati, focaccia di Cesena; tortellino "goccia d'ora" con fior di panna e tartufo bianchetto; pasta e fagioli; petto di faraona con biete *ca de viazadur* e *demi* all'aglio nero; buffet di dolci della tradizione romagnola.

I vini in tavola: Blanc de Blancs Pas Dosé millesimato 2020 (Fattoria Monticino Rosso); 448 slm 2024 (Girland); Sangiovese 2025; Albana dolce Docg (entrambi Tenute Bacana).

Commenti: Nella bella veranda riservata, sono stati apprezzati la qualità degli ingredienti e i piatti, vicini alla tradizione, ma con una particolare cura e attenzione nel rivisitare le pietanze in modo attuale. La Brigata, guidata dal giovane chef Michele, si è meritata il plauso della Delegazione. Buffet di dolci della Romagna, veramente invitante. Piacevole l'abbinamento dei vini, individuati anche in cantine di nicchia della zona. Un ringraziamento al Sindaco di Lugo intervenuto per l'occasione; molto gradito l'intervento sul tema del Delegato onorario Pierangelo Raffini.

**SALSOMAGGIORE TERME
PARMA-BASSA PARMENSE**

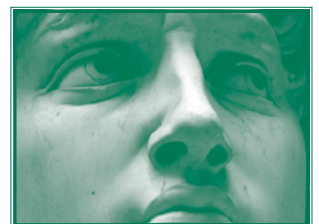
"Osteria di Forno" di Luca Caraffini - Cristina Cerbi, in cucina Cristina Cerbi. ●Via Forno 78, Fidenza (Parma); ☎0524/60118, cell. 340/2204530; info@osteriaforno.it, www.osteriaforno.it, Osteria di Forno Facebook; coperti 45+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: bastoncini di polentina frita, salame gentile, parmigiano reggiano 24 mesi e mostar-

da di pere San Martino, sgonfiotti di parmigiano, tre tagli del prosciutto crudo Sant'Illario 30 mesi, bocconcini di torta frita; savarin di riso con ragu di anatra battuto al coltello; faraona e carciofi; dolce zabaione, piccola pasticceria secca, sbrisolina, zeppoline di San Giuseppe e frollini.

I vini in tavola: Metodo Classico Pas Dosé, spumante brut nature del Lazio Strappo alla Regola 2022 (Cantina Le Macchie); Nebbiolo d'Alba Doc Marne Brune 2024 (Fontanafredda); Pinot Grigio Sanct Valentin Alto Adige Doc 2022 (St. Michael-Eppan); Malvasia di Candia passita Il Roseto (Pusterla).

Commenti: Le due Delegazioni hanno celebrato l'appuntamento della riunione conviviale ecumenica straordinaria, per il riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana, riunendosi nella storica "Osteria di Forno" di Cristina Cerbi e Luca Caraffini, da sempre attenti e appassionati cultori della tradizione locale. Il menu, come da indicazioni della Presidenza, ha tenuto conto dei piatti della tradizione più vicini al territorio proponendo tre tagli di prosciutto crudo Sant'Illario 30 mesi, il savarin di riso ispirato al celebre piatto dei Cantarelli, la faraona con i carciofi. Pietanze molto apprezzate da Accademici e ospiti, tra cui il Sindaco salsese Luca Musile Tanzi.



TOSCANA

AREZZO

Ristorante "Logge Vasari" di Logge Vasari. ●Piazza Grande, Arezzo; ☎0575/300333; loggevasari@loggevasari.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: sfogliatine con ricotta e spinaci, tris di carciofi (crudo, fritto, flan); pappardelle della Gina al sugo; guancia di chianina brasata, pomo d'oro e schiacciata di patate; gattò di Arezzo.

I vini in tavola: Syrah Achelo (Tenuta La Braccessa); Vin Santo del Chianti (Tenuta Il Palazzo).



Commenti: L'aperitivo di benvenuto è stato servito sotto le magnifiche logge vasariane. La cena si è svolta nell'elegante sala a piano terra, interamente riservata. Piatti della tradizione, leggermente rivisitati, di buon livello, con un finale, il *gattò*, classico dolce di Arezzo, che ha un po' deluso. Ospiti la Vicesindaco del Comune di Arezzo, Lucia Tanti, e la Presidente di Coldiretti della Provincia di Arezzo, Lidia Castellucci, che, dopo l'introduzione del Delegato, hanno svolto un breve e interessante intervento. Nel corso della serata, è stato proiettato il videomessaggio del Presidente Paolo Petroni, molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti.

EMPOLI

Ristorante "Pepenero Cucina in San Miniato" di San Bartolomeo s.r.l., in cucina Gilberto Rossi. ●Piazza del Castello 2/3, San Miniato (Pisa); ☎0571/520282, cell. 346/7490241; info@pepenerocucina.it, www.pepenerocucina.it, Instagram, Facebook; coperti 75. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 10-20 agosto e 7-20 gennaio; giorno di chiusura a pranzo tranne domenica; martedì.

Le vivande servite: timballo di manzo marinato ripieno di carciofi su fonduta di marzolino; gnocchi di ceci ripieni di pecorino al tartufo bianchetto; tagliolini di cavolo nero al ragù di animali da cortile; ribollita liquida e cipolla rossa *confit*; braciola all'empolese; i cantucci e il Vin Santo diventano *cheesecake*.

I vini in tavola: Sincero Igt Toscano rosso; Anega Igt Toscano bianco (entrambi Terrante di Francesco De Filippis).

Commenti: Celebrato il riconosci-

mento UNESCO alla Cucina Italiana presso il ristorante "Pepenero". Lo chef Gilberto Rossi, sotto la supervisione del Simposiarca Alessandro Scappini, ha servito un menu dedicato ai prodotti tipici del territorio, in cui le tradizioni gastronomiche empolesi, dal carciofo alle bracioline rifatte, hanno avuto un posto di rilievo. Relatore il Delegato Massimo Vincenzini che ha ricordato le origini dell'Accademia e l'intento del suo fondatore. Il menu ha suscitato l'incondizionato plauso degli Accademici e degli ospiti. A fine serata, sono stati i Sindaci di San Miniato, S. Giglioli, e di Empoli, A. Mantellassi, a portare i saluti e a concludere la cena.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Cantina Bravi" di Alessandro Bravi, in cucina Gianbattista Giannotti. ●Località Polle 1, Camporgiano (Lucca); ☎cell. 340/6629325; cantinabravi@gmail.com, www.cantinabravi.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: tortino di farro e porri con fonduta di parmigiano e prosciutto bazzone; risotto alla barbabietola, stracciatella e granella di pistacchio; filetto di maiale alle castagne con patate profumate alle erbe; millefoglie scomposto con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Bianco e Rosso (Bravi); Spumante metodo classico.

Commenti: Il percorso gastronomico, proposto durante la serata, ha celebrato la ricchezza e la varietà delle tradizioni regionali italiane, in questo caso il territorio della Garfagnana, con piatti che hanno esaltato la stagio-

nalità, la qualità delle materie prime e il rispetto delle ricette autentiche. Ogni portata è stata accompagnata da racconti e approfondimenti, trasformando la cena in un'esperienza culturale completa. Grande rilievo è stato dato anche al valore sociale della cucina, intesa come momento di aggregazione e strumento di dialogo tra popoli diversi. La riunione conviviale si è conclusa in un clima di entusiasmo e consapevolezza, lasciando nei partecipanti il senso profondo di aver preso parte a un momento storico.

LUCCA

Ristorante "Carbone" di Piero Biagini e Giovanni Massei, in cucina Andrea Polidori. ●Via Michele Rosi 8, Lucca; ☎0583/265737, cell. 351/9860546; Andreadpolidori.chef@yahoo.com; coperti 60. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; sempre a pranzo.

Le vivande servite: garmugia; tordelli lucchesi; rosticciana in umido; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Lippo (Villa Sardi).

Commenti: Convivio di alto profilo, alla presenza dei Sindaci del territorio, in un clima di ampia partecipazione, condivisione e amicizia. Il menu, nella tradizione lucchese, ha proposto piatti identitari ben eseguiti: i tordelli lucchesi, dal ragù abbondante e ricco ripieno, e la rosticciana in umido con le olive amare, tenera e saporita, hanno raccolto i maggiori consensi. Qualche perplessità sulla garmugia, non da tutti ritenuta pienamente aderente alla tradizione. Chiusura con dolci tipici, tra cui tiramisù e frittelle di San Giuseppe. In tavola un vino strutturato e versatile. Serata armoniosa, con interessanti interventi di alcuni Soci e servizio attento e puntuale.

LUNIGIANA

Ristorante "Montagna Verde" di Barbara e Luca Maffei, in cucina Luca Maffei. ●Via Apella 1, Località Apella, Licciana Nardi (Massa Carrara); ☎0187/421203, cell. 392/9963407 e 335/304121; info@montagnaverde.it, www.montagnaverde.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: *pattona* della tradizione nella Valle del Taverone accompagnata dal lardo di produzione propria e dal formaggio "Bontà" di Cormezzano (Fivizzano), polenti-

na morbida di castagne con baccalà mantecato e cipolle di Treschietto caramellate; lasagna bastarda con porri dell'orto, formaggio blu di pecora e pancetta nostrale croccante; stinco di maiale, cotto a bassa temperatura, con castagne di Apella, aromatizzate alla grappa "castagnina", accompagnate da verza dell'orto saltata in padella; gelato di farina di castagne della Lunigiana Dop su terra di castagne, fondata di cioccolato fondente e biscottino alle castagne.

I vini in tavola: PerdutaMente 2024 Igt Val di Magra; L'Infedele 2024 Igt Val di Magra (entrambi dell'Azienda Agricola La Vigna di Manolo Luchini).

Commenti: Magnifica ecumenica straordinaria, dedicata alla castagna, prodotto identitario della Lunigiana, magistralmente ospitata da quest'azienda agrituristica che cura tutta la filiera, dal castagneto alla tavola. Luca Maffei, chef e titolare assieme alla sorella Barbara, ha proposto *ad hoc* un menu di piatti tipici di farina dolce con uno stuzzicante tocco di creatività personale conquistando il palato di Accademici e ospiti. Ben abbinati i vini biologici locali, illustrati dal viticoltore. L'impeccabile servizio di sala, sotto la regia di Barbara Maffei, ha reso la serata gradevolissima. Commovente l'intervento dell'Accademico Consulatore Riccardo Boggi sulla castanicoltura.

MAREMMA-PRESIDI

Ristorante "Fattoria Le Spighe" di Fattoria Le Spighe di Giancarlo Francia, anche in cucina. ●Strada Provinciale OSA 37, Orbetello (Grosseto); ☎cell. 338/1954350; info@agriturismole-spighe.it, www.agriturismole-spighe.it, Fattoria Le Spighe; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: forma di grana, verdure fritte, mozzarelle, burrate, ricotte e marmellate, filetto di baccalà su salsa di topinambur, maionese di baccalà e funghi chiodini, passatina di ceci con polpo spadellato al rosmarino; riso, con porri, seppioline e gamberi rossi dell'Argentario e spumante; filetto di scorfano in crosta di patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Ancestrale Brillio; Vermentino EraOra; Ansonica Macerato GiraGira; Procanico Macerato Apperò (tutti della Cantina Le Spighe).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica straordinaria presso il ristorante "Le Spighe" di



TOSCANA segue

Orbetello. È stata una serata speciale, dedicata alla Cucina Italiana e al suo recente inserimento tra i Patrimoni Immateriali dell'UNESCO. La Delegata ha condiviso un video in cui il Presidente Paolo Petroni ha spiegato con chiarezza e passione questo importante riconoscimento. Giancarlo Francia, chef e proprietario del ristorante, è stato il valore aggiunto della serata. Infatti, con il suo entusiasmo e la sua professionalità, si è dedicato completamente agli Accademici e li ha guidati, con i suoi piatti a filiera cortissima, in un percorso di gusto.

SIENA VALDELSA

Ristorante "Villa Lecchi" della famiglia Canocchi - Villa Marianna s.r.l. ●Località Lecchi - Staggia Senese, Pogibonsi (Siena); ☎0577/930090, cell. 333/7663792; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane con burrata e basilico; risotto con asparagi e marzolino; pappardelle al ragù bianco di cinta senese e pancetta croccante; gota brasata ai Chianti, patate in umido alla contadina; torta della nonna.

I vini in tavola: Rosato "Cremisi" 2024 (Il Colombaio Santachiara).

Commenti: Dopo la proiezione, nel lussuoso salone delle feste, del video-messaggio del Presidente, la riunione conviviale è proseguita con il saluto da parte dei Sindaci della Val d'Elsa e l'intervento dell'Onorevole Francesco Michelotti, figlio dell'Accademico Roberto, che ha illustrato l'iter e le iniziative governative messe in atto per ottenere il prestigioso riconoscimento. Un interessante momento di incontro e di condivisione tra amministratori, Accademici e rappresentanti del territorio, uniti dalla volontà di promuovere e tutelare il patrimonio enogastronomico italiano. Il menu, servito con affabilità e precisione, ha riscosso unanime apprezzamento da parte di tutti i numerosi partecipanti.

VIAREGGIO VERSILIA

Ristorante "Da Miro" della famiglia Poleschi, in cucina Amalia Ghilarducci. ●Via Michele Coppino 289, Viareggio (Lucca); ☎0584/384065, cell. 333/4906889; www.ristorantedamiro.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: polpo con melanzane, pomodori, olive taggiasche,

capperi e pinoli; risotto alla pescatora; cacciucco; *patatrac* (latte alla portoghese).

I vini in tavola: Spumante Segreto (Tenuta Mariani); Pinot Bianco e Pinot Nero (entrambi San Michele Appiano).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria nel ristorante storico di Viareggio "Da Miro", in grado di rappresentare al meglio la realtà gastronomica locale. La passione, nata nel 1954, nella scelta del pesce, acquistato dai pescatori locali e cucinato seguendo la tradizione viareggina, viene oggi mantenuta dalla figlia Amalia, dai nipoti Daniele e Manuela Poleschi e dal genero Vincenzo. L'amico Gianluca Domenici di Paspertu ha parlato del riconoscimento alla presenza di varie autorità locali. Un eccellente cacciucco, preceduto da uno squisito risotto alla pescatora, è stato la proposta culinaria per la piena soddisfazione di tutti gli Accademici.



MARCHE

ASCOLI PICENO

"Osteria Caserma Guelfa" di Osteria Caserma Guelfa di Federico Palestini, anche in cucina. ●Via Caserma Guelfa, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/753900, cell. 339/2560863; info@casermaguelfa.it, www.osteriacasermaguelfa.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio - metà settembre; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: filetti di triglia su spaghetti di patata bollita e cipolla rossa caramellata, cicoriotta di campo ripassata con alici salate; brodetto alla sambenedettese; sorbetto di mandarino.

I vini in tavola: Verdicchio Torre di Valbona (Belisario Matelica); Passerina Tuffilla (Capecci Offida).

Commenti: La particolare cena, Simposiarca Daniela Fazzini, è stata preceduta dal convegno "La Cucina Italiana: un Patrimonio UNESCO per



il Mondo", con la relatrice professoressa Donatella Ferretti, Assessore alla Pubblica Istruzione e Università di Ascoli Piceno. Lo chef Federico Palestini si è esibito nel piatto unico "brodetto alla sambenedettese", che comporta una preparazione particolarmente complessa e faticosa, in considerazione del rilevante numero di partecipanti, apprezzato all'unanimità. I vini ben abbinati. Durante la cena, si è esibito il dottor Francesco Casagrande, che ha declamato, in vernacolo sambenedettese, poesie e poemetti dedicati al mare e ai marinai.

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA

Ristorante "Taverna degli Archi" di Antonio Ciotola, anche in cucina. ●Via Comune Vecchio 26, Belvedere Ostrense (Ancona); ☎0731/62986; lataverna_degliarchi@virgilio.it, www.tavernadegliarchi.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: zuppa di cece Quercia, cipolla croccante e olio di oliva raggia, prosciutto d'oca con insalata di finocchi e gocce di sapa, carpaccio, cotto a bassa temperatura, di scottona marchigiana con asparagina, scaglie di formaggio di fossa e salsa d'agresto, galantina di cappone; tagliatellina al ragù bianco di coniglio e timo; guancia di vitello con cipolla rosa di Castel Leone di Suasa e olive strinate; carciofo alla mentuccia e patate arrosto; pizza battuta; salame di cioccolato con vino di visciole.

I vini in tavola: Spumante brut rosé; Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Salmariano; Lacrima di Morro d'Alba Superiore Orgiolo; Moscato Xyris (tutti Marotti Campi).

Commenti: Lo chef ha saputo armonizzare tutti i piatti con la tradizione della cucina marchigiana in modo ottimale. La parte culturale, relativa al riconoscimento UNESCO, è stata celebrata alla presenza di numerosissimi ospiti, tra i quali i Sindaci di Belvedere, Jesi e Fabriano, in un contesto di grande importanza nel quale, dopo la proiezione del significativo ringraziamento del Presidente Paolo Petroni, si è messa in evidenza la grande attività che l'Accademia svolge per la tutela delle nostre tradizioni. Gli interventi dei Sindaci sono stati di grande riconoscimento per l'attività e di grande orgoglio per avere nel territorio la presenza tangibile della Delegazione dell'Accademia.

PESARO-URBINO

"Osteria dalla Peppa" di Martina Carloni, in cucina Cinzia Landi. ●Via Vecchia 8 (Borgo Cavour), Fano (Pesaro Urbino); ☎0721/823904, cell. 331/6454088; dallapeppa@gmail.com, www.osteriadalla-peppa.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: pâté di fegato e pane brusco; cappelletti in brodo di cappone; tagliatelle al ragù d'oca; coratella di agnello; trippa, oca in porchetta; erba di campo, patate al forno; piada tirata a mattarello; zuppa inglese.

I vini in tavola: Giulio37 vino spumante di qualità metodo classico Dosaggio Zero Marche Igt bianco; Rocho Bianchetto del Metauro Doc Superiore; Goccone Colli Pesaresi Sangiovese Doc (tutti Az. Lucarelli).

Commenti: Alla presenza del Presidente della XIII Commissione Par-

lamentare, Onorevole dottor Mirco Carloni, dell'Assessore Regione Marche all'Agricoltura e all'Alimentazione, dottor Enrico Rossi, e del Sindaco di Fano, dottor Luca Serfilippi, c'è stato il collegamento diretto con il Ministro all'Agricoltura e alla Sovranità Alimentare Onorevole Francesco Lollobrigida. I cappelletti con un brodo di cappone limpido e saporito hanno avuto il plauso. Il *pâté* e i primi piatti hanno mostrato un'esecuzione tecnica impeccabile; apprezzata la scelta del "quinto quarto" e dell'oca in porchetta. Gli Accademici hanno lodato l'autenticità dei sapori e la coerenza filologica del menu.



UMBRIA

FOLIGNO

Ristorante "Chiesa Tonda" di Leone s.r.l., in cucina Livio Fancelli e Simona Bosi. ●Via delle Regioni 1, Spello (Perugia); ☎0742/303142, cell. 340/3256747; info@chiesatonda.it, www.chiesatonda.it, Instagram: chiesatonda_resort; coperti 300+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: selezione di formaggi e marmellate, pani e bruschetta con *pâté* umbro e cipolla di Cannara caramellata, uovo *poché* con vellutata di patate, lenticchie di Colfiorito croccanti e tartufo di Valtopina; tagliatella con ragù bianco di chianina, cotta nel brodo di zafferano di Cascia; reale di maiale cotto lentamente, con insalata campagnola; zuppa inglese e frittelle di San Giuseppe.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Tabarrini.

Commenti: La Delegazione ha tenuto la riunione conviviale ecumenica straordinaria presso il ristorante "Chiesa Tonda" di Spello per festeggiare la Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Presenti all'evento il Vicesindaco, la Presidente del Club per l'UNESCO di Foligno, la Presidente e le socie del Soroptimist International Italia Club Valle Umbra e della rete C&C+C. Il menu ha previsto

portate a km 0 utilizzando i prodotti e realizzando le ricette della tradizione territoriale. Eccellente l'uovo *poché* con vellutata di patate, lenticchie di Colfiorito e tartufo di Valtopina. Ottime le tagliatelle fatte a mano con ragù di chianina, cotte nel brodo di zafferano di Cascia.

GUBBIO

Ristorante "Alla Fornace di Mastro Giorgio" di Mirko Crocioni, anche in cucina. ●Via Mastro Giorgio 2, Gubbio (Perugia); ☎075/6973514, cell. 340/5353473; info@allaforncedimastrogio.org.it, allaforncedimastrogio.org.it; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì; giovedì a pranzo e domenica a cena.

Le vivande servite: tartare puntarelle e acciughe, carciofo arrostito con crema di pecorino e tartufo nero; gnocchi ripieni di piccione e salsa ai funghi porcini; cappello del prete brastato ai 5 pepi; semifreddo di tozzetti e salsa al Vin Santo.

I vini in tavola: Sangiovese (Caprili); Verso Ribolla Gialla (Cius).

Commenti: Ambiente storico perfettamente conservato e molto suggestivo. Cucina innovativa: ottimi la presentazione e l'impiattamento, accurata la ricerca di equilibrio nell'accostamento di sapori, odori e colori. Pane della casa squisito, carciofo superlativo, gnocchi delicati e gustosissimi, cappello del prete tenerissimo e appetitoso. Attento e puntuale il servizio.

SPOLETO

Ristorante "Taverna del Pescatore" di La Taverna del Pescatore. ●Piazza della Vittoria 8, Spoleto (Perugia); ☎0743/522102, cell. 338/7262472; la-tavernadelpescatore1@gmail.com; co-

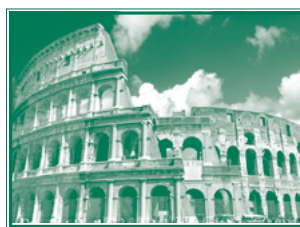


perti 40/50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: polpo in insalata di mare, cocktail di gamberi, cornetto salato con friarielli e salmone, cozze imparate, gambero impanato, *crochè* di patate con tartare di tonno; calamata con spigola; tagliata di tonno con olive e sottaceti.

I vini in tavola: Falanghina.

Commenti: Menu di Quaresima. Sembra insolito trovare un buon ristorante di pesce nella verde Umbria, ma una generazione di pescatori e ristoratori ha messo le radici in questa zona. La serata non ha tradito le aspettative: i puristi del pesce hanno espresso lodi per la preparazione, la cottura, i sapori. Ciò che ha più impressionato, e che riassume in poche parole l'impegno e la serietà con cui si svolge la propria professione, è stata la frase del cuoco: chiamato a ricevere i complimenti per la buona cena, ha espresso pochi concetti sulla freschezza del prodotto, poi ha proseguito: "scusate, torno a pulire la cucina". Non più complimenti, non più chiacchiere, ma dedizione al proprio lavoro.



LAZIO

VITERBO

Ristorante "Tre Re" di Eleonora Di Adrea, in cucina Miguel Tiburcio. ●Via Macel-

Gattesco 3, Viterbo; ☎0761/304619; tre-revt@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura giovedì.

Le vivande servite: bruschette miste; fettuccine con carciofi e guanciale croccante; pollo arrosto ripieno alla viterbese, patate arrosto; crostata di ricotta e visciole.

I vini in tavola: Bianco Calanchi e Rosso Villa Tirrena (Paolo e Noemi D'Amico).

Commenti: La cena ecumenica straordinaria si è svolta nel più antico ristorante della città, che tuttora pratica un'apprezzata cucina tradizionale. La Delegazione ha predisposto un menu tutto diretto al rispetto della tradizione, dai classici crostini con fegatini, lardo e funghi, alle fettuccine con carciofi, per finire con il pollo ripieno con fegatini, patatine, olive e finocchietto, tipico della zona. La serata è stata preceduta da una breve relazione del Delegato sul merito e l'importanza del riconoscimento UNESCO, da inquadrare correttamente come in favore di tutta la cucina italiana, essenzialmente cucina della tradizione familiare. La serata si è svolta come un piacevole rito conviviale.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "PerVoglia" di Elenia Alcantarini, anche in cucina. ●Viale XXIV Maggio 25, Castelbasso (Teramo); ☎0861/508035, cell. 327/8339964; pervogliaristorante@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: tartella con lesso, gallotta; scrippelle in brodo di gallina; brodo con stracciatella di cicoria; spezzatino di pollo ruspante con patate; pizza dolce alla teramana.

I vini in tavola: Rosato e Montepulciano (Nicodemi).



ABRUZZO segue



Commenti: Ospiti graditi e illustri la dottoressa Roberta Di Silvestro, Vice-prefetto di Teramo, e il professor Christian Corsi, Magnifico Rettore dell'Università di Teramo, anche relatore della serata. Subito dopo la proiezione del saluto del Presidente, il Delegato Antonio Moscianese Santori ha dato un brevissimo saluto e ricordato i numerosi e profondi significati della cultura enogastronomica. Il relatore ha illustrato, sapientemente e concisamente, le implicazioni e le ricadute, anche economiche, di questa esclusiva condizione e il moderno approccio all'alimentazione. I Simposiarchi Patricia Giosuè e Gino Di Paolo hanno illustrato il menu, con il particolare riferimento alla gallina nera di Atri.

CHIETI

Ristorante "Da Silvio" di Gianluca Tucci, in cucina Alessia Cicchini. ● Via San Camillo 23, Bucchianico (Chieti); ☎ 0871/381890, cell. 327/9826744; coperti 180. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: pallotta cace e ove, pizza con salsiccia, zepolla rustica, uovo fritto croccante; chitarra alle tre carni; polpettone, agretti e patate; pizza dolce.

I vini in tavola: D'Ora Ventitré, vino spumante da uve di Pecorino metodo classico brut; Cerasuolo d'Abruzzo Doc Mimi 2025 (entrambi Dora Sarchese, Caldari di Ortona); Gran Torino,

Vermouth bianco aromatizzato (Gran Torino 1861 srl, Torino).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria dedicata al prestigioso riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO. Alla presenza del prefetto, Silvana D'Agostino, del Soprintendente, Chiara Delpino e di tante altre autorità, la Delegazione teatina ha onorato il traguardo con una raffinata cena, dove Gianluca Tucci e la chef Alessia Cicchini, con la supervisione del Simposiarca Gerardo Di Cola, hanno accolto Accademici e ospiti. Il menu, interamente dedicato alla tradizione teatina, ha saputo interpretare magistralmente l'anima gastronomica del territorio, trasformando la celebrazione in un'esperienza sensoriale e di alto valore culturale.

PESCARA PESCARA ATERNUM

Ristorante "Michele al Sea River Club" di Michele Cucchini, in cucina Piergiorgio Maffullo. ● Via Valle Roveto 37, Pescara; ☎ 085/28056; ristorantemichele@tiscali.it; coperti 100. ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: risotto ai frutti di mare; paccheri al sugo di scampi; pescato, di giornata, al forno con patate; sorbetto con fragole; zepoline fritte e al forno.

I vini in tavola: Millesimato brut Blanc de Blancs 2024 (Stefano Bottega); Sessanta Passi Pecorino Terre d'Abruzzo Igp 2024 (Marramiero).

Commenti: Le due Delegazioni hanno festeggiato insieme la riunione conviviale ecumenica straordinaria in onore della Cucina Italiana Patrimonio Immateriale UNESCO. Protagonista della serata: la pasta. La relatrice Eide Spedicato ha ricordato come la cucina sia "buona da mangiare e buona da pensare", e come la pasta intrecci convivialità e ingegno, virtù radicate in Abruzzo, terra di grandi produttori che hanno fatto dell'Italia il primo esportatore mondiale. Un menu a base di pesce ha accompagnato la riflessione. A condurre la serata, i Simposiarchi Emanuele Panunzio e Domenico Morra.

SULMONA

Ristorante "Clemente" di Pantarelli s.r.l., in cucina Martina e Clemente Maiorano. ● Piazza Santa Monica, Sulmona (L'Aquila); ☎ 0864/210679, cell. 342/6226522; coperti 80+70 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: fiadoncino al formaggio e mortadella di Campotosto; zuppettone di Scanno; sagnette alla pratolana; capretto al forno e salsa cacio e uovo; agretti e patate al forno; crostata di ricotta, farro e zafferano.

I vini in tavola: Passerina extra brut (Tenuta Agricola Pesolillo); Montepulciano d'Abruzzo Torrezambra (Collemaggio).

Commenti: La relatrice Chiara Bucchini, dopo aver trasmesso in sala il messaggio del Presidente Petroni, alla presenza del Sindaco della città, ha esposto in maniera egregia le motivazioni e lo spirito del riconoscimento UNESCO alla Cucina Italiana. Il Simposiarca Gianvincenzo D'Andrea, tenendo conto dei piatti cardine del territorio e della stagionalità, ha elaborato, insieme ai cuochi Clemente e Martina, un menu all'altezza dell'evento, spiegandone di volta in volta la realizzazione e la storia. Ogni piatto è stato apprezzato da tutti, ma le sagnette in modo particolare perché legate ad antichi sapori. La serata si è conclusa con i saluti del Sindaco e del Delegato.



PUGLIA

MANDURIA

Ristorante "Zia Franca Experience" di Zia Franca Experience, in cucina Franca Riga. ● Via per Maruggio 33/35, Manduria (Taranto); ☎ cell. 345/4842740; francariga.2014@gmail.com; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie ottobre/novembre; giorno di chiusura mercoledì e sabato a pranzo.

Le vivande servite: soufflé di zucchini con crema di cardoncelli, scarpone di melanzana alla Norma, crostino con lardo di Colonnata, pestata di Bormio e miele d'acacia, cozze gratinate, insalata di gamberi, sedano e arance, sarde in saor alla veneta; garganelli al castelmagno e nocciole del Piemonte; risotto alla milanese; casoncelli alla bergamasca burro, salvia e speck; balanzone della zia (rana pescatrice, gamberi, olive leccine, frutto del cappero, datterino rosso e giallo); guancia con crema di patate; bocconcini di pollo alla brianzola; polpo alla pignata; baccalà mantecato con polenta di Storo; torta pere e cioccolato; seada sarda con miele e mandorle.

I vini in tavola: Spumante brut Ri-

bolla Gialla (Borgo Conventi); Müller Thurgau Südtirol Alto Adige Doc (St. Michael-Eppan); Teroldego Vigneti delle Dolomiti Igp (Madonna Vittorie); Lagrein Dunkel Trentino Doc (Madonna Vittorie); Spumante dolce (Villa Sandi).

Commenti: Il Delegato e Simposiarca Bruno Garofano ha sottolineato il significativo contributo dato dall'Accademia nell'ottenimento del riconoscimento UNESCO, e ha voluto rompere gli schemi elaborando, insieme alla chef, un menu che ha condotto i commensali in un viaggio del gusto attraverso piatti e vini di alcune regioni italiane. La ricerca maniacale nella scelta delle materie prime e la padronanza nella tecnica di preparazione sono state il filo conduttore. "Pane e vino" è stato il tema trattato dal professor Pino De Luca, che ha catturato l'attenzione con un brillante dibattito, analizzando il legame tra cibo, cultura e territorio nella storia dell'uomo.

VALLE D'ITRIA

Ristorante "U' Curdunn" di Roberto Centrone, in cucina Francesco Gagliuolo. ●Via Dura 19, Locorotondo (Bari); ☎080/7961318; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 7 gennaio - 7 febbraio; giorno di chiusura lunedì, mercoledì.

Le vivande servite: tagliere di salumi, burattine, mozzarelle, caciocavallo fuso, parmigiana, frittata di asparagi, gnumeredde suffuchete; fricelli con salsiccia e funghi cardoncelli; strascinate con polpette e brasciole; frutta e torta.

I vini in tavola: Faraone Verdeca (I Pastini); Susumaniello (Tenute Viglione).

Commenti: La Delegata ha illustrato la storia e il significato del riconoscimento, collegandolo alla cucina della

Valle d'Itria e al valore della convivialità. Inoltre, ha evidenziato il ruolo degli Accademici, sentinelle del gusto nel tramandare questo patrimonio vivo. Il relatore dottor Damiano Ventrelli ha intrattenuto i numerosi commensali con un excursus di particolare interesse sulle origini del cibo identitario in Puglia "dal Medioevo ai giorni nostri". Menu espressione autentica della tradizione culinaria. La cena si è conclusa con il taglio della torta. In chiusura, la Delegata ha espresso il proprio apprezzamento per la qualità delle preparazioni, sapientemente abbinata a ottimi vini.



BASILICATA

MATERA

Ristorante "Casal Dragone" di Cataldo Dragone e Carmela Nicoletti, in cucina Vincenzo Dragone e Carmela Nicoletti. ●Contrada Pietrapenta, Strada Provinciale Papalione, Matera; ☎cell. 328/3746115; info@casaldragone.it, www.casaldragone.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: taralli di grano duro Senatore Cappelli, olive infornate di Ferrandina e peperoni cruschi, pancotto con le cime di rapa e frittata di bietoline campestri; cavatelli di grano duro Senatore Cappelli con ceci, mollica frita e peperone crusco; spiedino di braciolette di vitello e salsiccia di maiale con sformato di zucca gialla

e patate; zeppolina di San Giuseppe e torta di mele e mandorle.

I vini in tavola: Mihail brut spumante metodo classico, Pietrapenta Bianco Basilicata Igp; Il Dono Matera Dop Moro (entrambi Cantine Dragone).

Commenti: Per celebrare l'ambito riconoscimento, si è scelto il luogo dove la storia antichissima della città incontra il saper fare di 5 generazioni di agricoltori: è il sito della Cripta del Peccato Originale, definita la "Cappella Sistina dell'arte rupestre" con l'eccezionale ciclo di affreschi del "Maestro dei Fiori di Matera" (secolo IX), un capolavoro assoluto e nascosto dell'arte longobarda e benedettina. I piatti sono quelli di casa, gli ingredienti prodotti in loco, il grano Senatore Cappelli per i taralli e la pasta, i ceci, le verdure, la zucca, le patate, le mandorle e i vini prodotti portando avanti la tradizione vitivinicola familiare. Le note di "Vai Italia" hanno chiuso la serata di festa.



SICILIA

CALTAGIRONE

Ristorante "Villa D'Andrea" di Villa D'Andrea. ●Contrada Albanazzo Corvachio km 0.900, Caltagirone (Catania); ☎0933/60017; www.villadandrea.it; coperti 200+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: olive verdi schiacciate, salumi e formaggi, focaccia con tuma, mortadella e pâté di olive, panelle, sfingione, siciliane, cacocciuli ca' sarsa di San Bimardu, ficatu d'i sette cannoli, alici a beccafico, macco di fave; lasagni rizzi o' sucu; fassumauru con contorno di patati vastasi e insalata di arance, finocchio e cipollotto; frittelle di riso e miele di San Giuseppe, torta.

I vini in tavola: Spumante dry dell'Etna; Nero d'Avola (Villa D'Andrea).

Commenti: Per la cena ecumenica straordinaria, il Delegato e Simposiarca Maurizio Pedi, sottolineando le mo-

tivazioni del riconoscimento UNESCO, ha spiegato con cura e competenza la scelta del menu ricostruendo, anche grazie ai coloriti riferimenti aneddotici, la storia e il contesto nel quale hanno trovato origine le singole pietanze e il perché di ogni ingrediente. Lo chef di "Villa D'Andrea", ancora una volta, ha bene interpretato le antiche ricette confermando la sua cifra misurata ed elegante.

CANICATTI

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎0922/831582, cell. 320/7014347; erika.dilucia87@libero.it; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: zuppa di ceci e verdure, panelle, crocchette di patate, polpette di finocchietto, frittata di ricotta, arancine, anelletti al forno; polpette su foglie di limone al forno; patate al forno; cassata al forno; torta accademica.

I vini in tavola: Syrah Doc Sicilia (CVA Canicatti); Saint Germain brut (Firriato).

Commenti: A seguito del convegno: "Le Tavolate di San Giuseppe tra riti, itinerari gastronomici e sostenibilità", svoltosi presso il Comune di Canicatti, e dopo l'inaugurazione della tradizionale tavolata, la cena ha trovato la sua cornice ideale in un raffinato ristorante ricavato da un antico mulino. Simposiarca Rita Mazzarino. Menu eccellente, in armonia con il tema. Ogni portata ha celebrato il territorio attraverso una scelta rigorosa delle materie prime e una presentazione impeccabile. L'accoglienza calorosa della gestione familiare e la professionalità del personale, la cura dell'arredo e la tavola elegantemente apparecchiata hanno reso la serata un perfetto esempio di convivialità e tradizione.

CEFALÙ

Ristorante "Il Capperò" di Il Capperò, in cucina Salvatore La Mantia. ●Via Brancati 50, Cefalù (Palermo); ☎cell. 334/3240702; www.ilcapperocefalu.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: insalatina di seppia e carciofi, tortino di baccalà con salsa allo zafferano; risotto ai frutti di mare; spaghetti al ragù di cernia con pomodorini e mollica





SICILIA segue



atturrata; filetto di ricciola alla brace con verdure di campo; zucca in agrodolce; gelo al mandarino con *crumble* al pistacchio, *sfinci* siciliane alla ricotta.

I vini in tavola: Blanc de Blancs (Tenimenti Civa); Passo di Luna Inzolia e Zibibbo (Funaro).

Commenti: Cena ecumenica straordinaria. Il Delegato Antonio Spallina ha evidenziato che la cucina italiana non è solo la depositaria di inestimabili saperi culinari, ma un patrimonio conviviale ricco di tradizione, lavoro, etica, estetica, trasmesso di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale. È stato sottolineato il ruolo centrale che la cucina svolge in una famiglia che si riunisce attorno a un tavolo, per consumare tutti insieme un pasto caldo, favorendo quella coesione familiare che è pietra miliare di una società sana, giusta, inclusiva e tollerante di cui oggi c'è tanto bisogno.

SCIACCA

Ristorante "A Casa Mia" di Luca Guardino, in cucina Lorenzo Guardino. ●S.S. 115 km 104, Località Scunchipane, Sciacca (Agrigento); ☎cell. 389/5078222; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: carciofi con tapo d'uovo, zucca al forno in agrodolce; pasta con sarde; busiate con carciofo, guancialetto e menta; seppia con piselli e patate o brasato con patate al forno; *sfince* di San Giuseppe con ricotta o con crema pasticciera.

I vini in tavola: Grillo (Martinico e Fìgli); Bonera (Mandarossa).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica straordinaria per celebrare il riconoscimento UNESCO. Alla presenza di un notevole numero di Accademici, l'evento si è svolto presso un nuovo ristorante (aperto da un mese) di Sciacca. Interessante la proposta culinaria di piatti del territorio, realizzati dallo chef. Il ristorante è molto carino, con ampie vetrate e la struttura è moderna e accogliente.

SIRACUSA

Ristorante "Teatro Greco Café" di Valter Forti, in cucina Corrado Iacono. ●Via Giuseppe Agnello 8. Ingresso sud Parco Neapolis, Siracusa; ☎0931/69200, cell. 366/4968751; teatrogrecocafe@gmail.com; coperti 140+120 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mese di novembre; giorno di chiusura lunedì; in estate (da aprile a ottobre) mai.

Le vivande servite: focaccia con scamorza, datterino giallo, stracciatella, acciuga del Cantabrico e cipolla caramellata, tortino di carciofi al cuore di ricotta, salsa al parmigiano, bacon e carciofi croccanti e *chips* di pane; risotto al pesto di zucchine con guancialetto, ciliegino *confit* e gocce di cacio; filetto di maialino in porchetta su crema di peperoni, patata schiacciata al rosmarino, panna acida e porri; semifreddo di mandorle con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Brut rosé (Giasira); Bayamore Bland Cabernet, Syrah, Frappato (Firriato); Tanaurpi Malbec (Pellegrino); Kammut Nero d'Avola (Bagliesi); Passito.

Commenti: Locale all'interno del parco Neapolis, sito UNESCO. Grande partecipazione, con ospiti il Direttore del Parco, architetto Carmelo Bennardo, e la scrittrice Costanza DiQuattro.

Dopo la relazione della Delegata, che ha sottolineato l'importanza del prestigioso traguardo raccontando i vari passaggi, e la proiezione del video del Presidente, è stato presentato il nuovo Accademico Luigi La Ciura. La drammaturga ha intrattenuto con un'accattivante disquisizione su "Il cibo nella letteratura siciliana". A fine serata, il dottor Bennardo ha offerto la possibilità, in via esclusiva, di visitare il Parco Archeologico. Evidente apprezzamento dei piatti e dei vini, dell'ambiente e della calorosa accoglienza.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO

Ristorante "Terra" di Accor, in cucina Alessio Signorino. ●Piazza Deffenu 4, Cagliari; ☎cell. 351/3150260; hb6t3-fb@accor.com, www.ristoranteterracagliari.it; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì.

Le vivande servite: *chips* di riso, crostino alla toscana; risotto alla milanese, ossobuco e gremolada; maialino cotto a bassa temperatura, sfoglia di patate e riduzione al mirto; millefoglie alla pardula, miele e pompia; cassata siciliana.

I vini in tavola: Lyta Vermentino Doc 2024; Yule rosato Igt 2024; Athentu Cannonau Doc 2022 (tutti Corona Ruia).

Commenti: La cena ecumenica straordinaria, organizzata da Delegato, si è svolta alla presenza del Prefetto di Cagliari e del Sindaco, anche Accademico, che, dopo il discorso del Presidente Petroni, hanno sottolineato l'importanza del riconoscimento UNESCO e il ruolo che l'Accademia riveste nella tutela della cucina della tradizione quale patrimonio culturale. La serata si è svolta all'insegna della più gradevole convivialità. Nel menu sono stati proposti piatti della tradizione di varie regioni d'Italia. A chiusura del convivio, l'assaggio della torta, la cassata siciliana, coreografica, con il simbolo dell'Accademia.

GALLURA

Ristorante "TR Tetto Rosso" di Matteo Grillotti, in cucina Davide Cuccu. ●Via Tramontana 5, Pittulongu, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/39022, cell. 347/6377368; trbeacholbia@gmail.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: gamberi e burrata, cozze di Olbia alla marinara; *macarrones lados* con sugo di polpo; zuppetta di pesce; *sferamisù* al cioccolato e *crumble*.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg Spèra (Siddùra di Luogosanto).

Commenti: Chiaro il messaggio: cucina di mare con vista sull'isola di Tavolara, omaggio all'identità olbiese e gallurese. Menu libero, ma piatti legati alla tradizione del territorio, proposti dallo chef Davide Cuccu. Le cozze, per esempio, oppure i *macarrones lados* di Buddusò, conditi con un sugo al polpo di casa. E ancora la zuppa di pesce con il pescato locale. Tutti i piatti, accompagnati dal Vermentino di Gallura Spèra della cantina Siddùra di Luogosanto, sono stati presentati dal Simposiarca Carlo Selis. Al tavolo del Delegato Massimo Putzu ospiti istituzionali come il Sindaco Settimo Nizzi e il Presidente dell'Autorità portuale della Sardegna Domenico Bagalà.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI PARIGI MONTPARNASSE

"Trattoria da Giuse" dei fratelli Mancuso e Marco Verrati, in cucina Vittorio Beltramelli. ●125 Rue du Faubourg St-Honoré, Parigi; ☎0033/144073823; contact@giuse.fr, www.giuse.fr; coperti 110+30 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie 3 settimane ad agosto, 1 settimana a Natale; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crouchette di patate e fonduta di fontina, mozzarelline di bufala fritte, coulis di pomodoro

e basilico, pizzetta al padellino alla romana, vitello tonnato, carpaccio di tonno *fumé* olio extravergine e limone; risotto Acquerello alla milanese con midollo e fondo di vitello; gansino brasato al Barolo con polenta; zabaione freddo all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco dry Tondo (Paladin); Negramaro Primitivo Doc 2021 (Guy Martin); Chardonnay Simeira Igt 2024 (Castello Monaci).

Commenti: Il riconoscimento dell'UNESCO alla Cucina Italiana ha motivato la larga partecipazione di Accademici delle 2 Delegazioni parigine e quella delle Istituzioni Italiane nelle persone dell'Ambasciatore all'OCSE Luca Sabbatucci, del Rappresentante dell'Ambasciata all'UNESCO Luca Spiniello, e del Direttore dell'ICE Luigi Ferrelli. Dopo una breve presentazione del Delegato Tino Callegari, che ha ricordato il ruolo dell'Accademia nella campagna di informazione che ha portato a questo riconoscimento, i Diplomatici sono intervenuti con calore e simpatia sul tema della serata. Ottimo il menu proposto dallo chef Vittorio Beltramelli con piatti di diverse tradizioni regionali che hanno riscosso unanime consenso.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Acquarello" di Mario Gamba, anche in cucina con il suo team.
● Muhlbaurstraße 36, Monaco di Baviera; ☎ 0049/894704848; info@acquarello.com, www.acquarello.com; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: spaghetti di tonno pinna gialla con latticello e clorofilla alle erbe aromatiche, fiori di zucca in pastella con capesante e fondo di cacciucco; agnolotti del *plin* con burro e salvia; brasato di fassona con salsa al Barolo e purea di sedano; ravioli trasparenti ai limoni di Amalfi con sorbetto al limone e punteggiatura di crema di limoni.

I vini in tavola: Franciacorta Cuvée Prestige (Ca' del Bosco); 2024 Alice Salento Igt Verdeca (Produttori di Manduria); Villa Giani Toscana rosso Igt 2015 (Villa Giani).

Commenti: I Simposiarchi Mattia Dalla Costa e Luca Pelosi hanno concordato con lo chef Mario Gamba un menu che esaltava l'inventività in alcune portate e celebrava la tradizione in altre.



Libere interpretazioni della battuta di tonno e del fiore di zucca in pastella, gli antipasti hanno dimostrato tecnica raffinata e sapiente accostamento di sapori. A seguire, i piatti della tradizione piemontese, agnolotti del *plin* e brasato al Barolo, che condividevano con gli antipasti la maestria e la tecnica di cucina. In chiusura, Mario Gamba ha descritto le ispirazioni di 35 anni di carriera, durante i quali ha portato l'Acquarello a rappresentare il più elevato livello della cucina italiana a Monaco e in Germania.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

"Adamo Trattoria Enoteca" di Luca Adamo, in cucina Pasquale Raggio.
● Frankestraat 17-19, 2011 HT, Haarlem; ☎ 0031/235322500; www.adamohaarlem.nl; coperti 55. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: stuzzichini, vitello tonnato; caramelle con ripieno di ossobuco; stracotto di manzo; tiramisù composto a tavola.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Canevel); Pecorino 2024 (Umani Ronchi); Cannonau di Sardegna Doc Timbenia 2023 (Santa Maria La Palma); Valpolicella Ripasso Costa Rossa Doc 2018 (Ca' Botta).

Commenti: Il proprietario Luca Adamo e il personale di sala sono molto gentili. In cucina, il cuoco napoletano Pasquale Raggio prepara piatti di buona fattura utilizzando ingredienti freschi di qualità. Particolarmente apprezzati il vitello tonnato e lo stracot-

to di manzo. Molto buono anche il ripieno di ossobuco delle caramelle, anche se la cottura è risultata un po' problematica per via della forma stesa della pasta. La serata, che ha visto un'alta partecipazione, si è svolta in un ambiente cordiale e di vero spirito accademico. Il tema della serata è stato trattato dal Delegato e ha dato luogo a un interessante dibattito.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Salotto Divino" di Roberta Richter, in cucina Danilo Dantas.
● Rua Nova da Piedade 95, Lisbona; ☎ 00351/218087159; coperti 30+80 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: focaccia, mozzarella di bufala, mortadella, pomodorini ciliegino, pesto, battuta, salsa tonnata, crostini; ravioli di ricotta con gamberi e capesante con salsa di pomodorini e prezzemolo; filetto di vitello, patata al forno; carciofi alla romana; tiramisù al pistacchio.

I vini in tavola: Lugana Doc; Palazzo alla Torre Igt Veronese; Amarone della Valpolicella Classico Docg (tutti Allegrini).

Commenti: Cena con due antipasti molto buoni. All'antipasto hanno fatto seguito dei ravioli di ricotta e spinaci con cappelletti e gamberi e prezzemolo. Il piatto principale era uno squisito filetto di vitellone (tagliato come un filetto di manzo) di ottima qualità, accompagnato da patate al forno e carciofi. Il dessert una buona

declinazione al pistacchio di tiramisù. La cena è stata accompagnata da vini dell'Azienda Allegrini: il bianco un ottimo Lugana Doc, seguito da Palazzo della Torre (Igt Veronese), ben abbinati con i piatti, e da un eccellente Amarone della Valpolicella Classico. Servizio molto attento e cortese, una serata piacevole e rilassata.

ROMANIA

BUCAREST

"Osteria Galletto" di Euro Restaurant S.r.l, in cucina Luminita Buloi.
● Calea Floreasca 91-111, Bucarest; ☎ 0040/0770407519; coperti 52+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: focaccia artigianale, prosciutto crudo San Daniele con melone, burrata fresca; rigatoni all'amatriciana; ossobuco della tradizione; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco brut (Bortolomio); Pinot Grigio (Banfi); Charetto rosé (Montesor); Nero di Troia (Gelso d'Oro).

Commenti: La Delegazione ha organizzato, presso l'"Osteria Galletto", con tutti gli Accademici e ospiti, la cena ecumenica straordinaria. Il Delegato Luigi Zaccagnini ha aperto la serata accogliendo il nuovo Accademico Andrea Civita, nel ruolo di Simposiarca, e ha spiegato i valori dell'Accademia e delle cene conviviali. Il menu di alta qualità, con vini pregiati, e l'omaggio floreale offerto alle signore, con una rosa personalizzata della Delegazione, hanno reso l'evento elegante e significativo.



EUROPA segue

SPAGNA

MADRID

Ristorante "Ozio Gastronómico" di Alberto Andolina, in cucina Vincenzo Turrisi. ●C. del Aviator Zorita 37, Tetuán, Madrid; ☎, cell. 0034/655813618; coperti 40+8 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: panelle e arancini, caponata, luna rossa con melanzane, montanarine al tartufo; paccheri al ragù di cinghiale; risotto di zucca con pere e gorgonzola; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: 075 Carati millesimato (Martellozzo); Nero d'Avola 2023; Grillo 2024 (Famiglia Roccaperciatà).

Commenti: Tradizione, innovazione e attenzione alle materie prime hanno guidato la serata. Al cadenzare dei piatti si sono alternati interventi di rilievo, tra cui quello del giornalista enogastronomico Alberto Luchini, che ha condiviso racconti legati al tema dell'evento. Gli Accademici hanno ricordato le tappe più significative che hanno portato la Cucina Italiana al riconoscimento UNESCO, in un clima di allegria e partecipazione, arricchito dai piatti dello chef Vincenzo Turrisi, celebrando identità e sapori autentici. La serata si è conclusa in un'atmosfera conviviale calorosa e condivisa.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Swiss Diamond Boutique Hotel La Romantica" di Sdh Management Sa, in cucina Egidio Iadonisi. ●Via Cantonale 1, Melide; ☎0041/912615200; info@swissdiamondboutiquehotel.com, www.swissdiamondgroup.com/it/la-romantica/index; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: chips di polenta, baccalà mantecato, mini parmigiana, montanarine, rosellina di vitello tonnato, gambero rosso di Sicilia, crudo di ricciola, straciatella pugliese all'olio al basilico; cappellacci di faraona, zabaione al parmigiano; controfiletto di vitello in dolce cottura, riduzione di Barolo, carciofi, purè di patate al rosmarino; sfera di cioccolato fondente, cuore di nocciola piemontese, gelato al fior di latte.

I vini in tavola: Ronco Grande extra brut Ticino Doc metodo classico di



bianco di Merlot 2021 (Valsangiaco); Gavi del Comune di Gavi Docg 2024 (Tenuta Olim Bauda); Gransegreto Forte Aiolo Ticino Doc Merlot Riserva 2021 (Valsangiaco); Portico di Viale alle Cantine Igt vino liquoroso 2020 (Valsangiaco).

Commenti: All'Hotel "La Romantica" di Melide, la Delegazione ha celebrato il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale. La serata, con 67 partecipanti, è stata un successo. Presenti Accademici, istituzioni e rappresentanti del territorio. Il Delegato Emilio Casati ha definito la cucina italiana "uno stile di vita" fondato su condivisione, qualità e trasmissione dei saperi. Riprese anche le parole del Presidente Paolo Petroni sul valore culturale del riconoscimento. Intervenuti Norman Gobbi e il Console Generale Uberto Vanni d'Archirafi. Cena curata dallo chef Egidio Iadonisi.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Pomo d'Oro" di Gianni Annoni, in cucina Rosario Simeoli. ●Arany János utca, Budapest; ☎0036/13026473; coperti 160+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crocchetta di baccalà e marmellata di limone e zafferano, tartelletta alla Nerano, babà tostato, burro, alici di Cetara e gel di cipolla, bignè al finto ragù napoletano, parmigiana di mare con pesce spada; bottoni capresi con salsa di pomodoro e basilico; spigola all'acqua pazza con scarola alla napoletana; torta delizia; zeppole di San Giuseppe; pizza napoletana.

I vini in tavola: Prosecco di Valdob-

biadene extra brut 2024 (Ruggeri); Falanghina del Sannio 2024; Greco Taburno del Sannio 2024 (entrambi Fattoria La Rivolta).

Commenti: La Delegazione ha celebrato il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità presso il ristorante Pomo d'Oro, dove lo chef Rosario Simeoli, sotto l'attenta e scrupolosa supervisione della Simposiarca, Vice Delegata e Tesoriere Maria Carmela Gaetani Aronica, ha predisposto un menu della tipica tradizione partenopea, di eccezionale qualità per scelta dei prodotti, cura della loro preparazione e presentazione. Relatore il Delegato. Il menu ha suscitato l'incondizionato plauso degli Accademici unitamente a quello dei numerosi ospiti. Il servizio è stato eccellente e impeccabile. Di ottima qualità l'offerta dei vini serviti.



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE

"Trattoria Emilia" di Matteo Neviani e Francesco Rota, in cucina Francesco Rota ●Retro di 360 Little Collins Street, Melbourne; ☎0061/396707214; emilia-melbourne.com.au; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: tagliere di salumi misti, cipolline borettane, mousse di

mortadella, pesto modenese e parmigiano reggiano con gnocco fritto e tigelle, panella di ceci, caponata e vitello tonnato; gramigna alla boscaiola con ragù di salsiccia, funghi porcini, panna e parmigiano reggiano, ravioli di ricotta con fichi e mandorle, burro e timo, fichi arrostiti; semifreddo alle fragole con frutti di bosco.

I vini in tavola: Sangiovese Superiore di Romagna Doc 2021 (Braschi); Pinot Grigio Friuli Colli Orientali Doc 2024 (Collutta).

Commenti: I partecipanti hanno apprezzato pienamente l'occasione, in particolare gli ospiti d'onore della serata: Chiara Mauri, Consolato Italiano per Victoria e Tasmania; Riccardo Schirru, giornalista dei quotidiani in lingua italiana "Il Globo" e "La Fiamma"; Giovanni Butera, CEO e Direttore Responsabile della rivista "Segmento" e Claudia Scotellaro, Fondatrice e CEO della compagnia turistica ViViLocal. Tutti hanno concordato che il fascino rustico della Trattoria, unito ai delicati sapori e all'impeccabile presentazione dei piatti dell'Emilia Romagna, abbiano reso la serata il modo perfetto per celebrare il riconoscimento UNESCO.

COLOMBIA

BOGOTÀ

"Trattoria La Divina Comedia" di Trattoria La Divina Comedia, in cucina Sergio Martin. ●Calle 71 #5-83, Chapinero, Bogotá; ☎0057/3102555580; admin@trattorialadivinacomedia.com, www.trattorialadivinacomedia.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì e festivi.

Le vivande servite: millefoglie di baccalà alla veneta; cappelletti di Reggio Emilia in brodo in crosta di prosciutto San Daniele e parmigiano Dop; risotto alla parmigiana con tocchi di pancetta croccante; brasato di spalla di manzo alla Barbera alla piemontese; panna cotta cuneese rocher.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry millesimato (Val d'Oca); Schiava Vigneti delle Dolomiti Igt (Gaiherhof); Costa del Mulino Abruzzo Passerina Doc (Frentana); Barbera Piemonte 2017 (Villaboria).

Commenti: In occasione della celebrazione della Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità, la Legazione si è riunita nel ristorante "La Divina Co-

media" dello chef proprietario Sergio Martin, nato in Colombia, ma di origini reggiane e con molti legami familiari e professionali in Italia. Sergio è sempre stato, a Bogotà, un vero rappresentante della tradizione della tavola e della cucina italiana producendo, già da molto tempo, paste semplici e paste ripiene, nel suo laboratorio e avendo, negli anni, ampliato la filiera di produzione di materie prime anche ad altri prodotti essenziali (insaccati, latticini). La Legazione ha celebrato la cena ecumenica scegliendo un menu che rappresentasse appieno differenti realtà.

EGITTO

IL CAIRO

Ristorante "Vivo" di Marriott, in cucina Paolo Lippolis. ●1113 Corniche El Nil, Cairo; ☎0020/1277233582; Rc.cairz.leads@ritzcarlton.com, www.ritzcarlton.com/en/hotels/cairz-the-nile-ritz-carlton-cairo/overview/, @thenileritzcarlton; coperti 70. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: bruschetta, carpaccio di manzo; tagliatelle d'anatra alla bolognese; costolette di agnello; tiramisù.

Commenti: La cena, organizzata coralmente dalla Consulta, con il contributo di alcuni Accademici, si è svolta in una splendida sala con vista sul Nilo e ha riunito circa 30 invitati. La serata è stata impreziosita dall'intervento di Robert Parua, dalla presentazione del menu da parte dello chef Paolo e da racconti dedicati alle portate, molto apprezzate, in particolare le tagliatelle e l'agnello, precedute da bruschetta e carpaccio e concluse dal tiramisù italiano.

GIAPPONE

OSAKA E KANSAI

"Raffinato Ristorante" di Raffinato Co., Ltd., in cucina Kosaka Ayumu. ●5-24 Funatocho Ashiya, Hyogo (Tokyo); ☎0081/797353444; info@raffinato-ashiya.com, www.raffinato-ashiya.com; coperti 44. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili a Capodanno; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: crostini con shirasu di Awaji, spuma di carote dolci con gelatina di ricci di mare e consommé, panzanella al tonno fatto in

casa; risotto ai piselli Usui di Kishu in stile risi e bis; tagliatelle fatte in casa al pepe nero con ragu di Wagyu in stile "peposo"; pollo alla cacciatora tradizionale; panna cotta al caramello (specialità della casa).

I vini in tavola: Franciacorta rosato Alma Assemblage #2 NV (Bellavista); Belguardo Vermentino di Toscana 2023 (Mazzei); Misciano Chianti Classico Riserva 2017 (Borgo Scopeto).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica straordinaria è stata introdotta dal Simposiarca Vittorio Falconeri, che ha spiegato l'importante traguardo della Cucina Italiana Patrimonio UNESCO, celebrandola come identità e preziosa tradizione familiare. Il menu ha tracciato un sapiente percorso regionale, esaltando la vera cucina domestica con materie prime locali d'eccellenza. Momento significativo è stata la consegna del premio "Massimo Alberini" all'A.D. e chef del Gruppo Raffinato. I piatti, accompagnati da vini sapientemente abbinati, hanno riscosso unanime successo tra i commensali, salutati, a fine serata, dall'ottimo gelato artigianale della casa, a degna conclusione della cena.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Ristorante "Zola" di Megeve srl, in cucina Cosimo Urso. ●Calle Las Mercedes 155, Santo Domingo; ☎8097382100; www.restaurantezola.com, @zolasdq; coperti 120+48 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: panzerotti fritti, mezclum con salmone marinato; pasta e fagioli con cozze; filetto di branzino croccante allo zafferano; coco Zola con crema al basilico.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot Grigio (Santa Margherita).

Commenti: In occasione della riunione conviviale ecumenica straordinaria, il ristorante "Zola" ha proposto una cena a quattro mani con la partecipazione degli chef Cosimo Urso e Ciro Casola. Il menu ha rappresentato un mix di piatti tradizionali elaborati con tecniche moderne. Il salmone marinato, in particolare, è stato accolto con entusiasmo ed è risultato senza dubbio il piatto della serata. Durante la cena, è stato dato il benvenuto



all'Ambasciatore S.E. Sergio Maffettone, da poco arrivato in Repubblica Dominicana. Un complimento particolare al personale di sala, per il servizio attento e puntuale.

TUNISIA

TUNISI

Ristorante "Dar El Jeld Hotel & Spa" di Dar El Jeld Hotel. ●10 Rue Dar El Jeld, Tunisi; ☎00216/70016190, cell. 00216/70016190; contact@dareljeld.com, www.dareljeld.com; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: cocktail di gamberi in salsa aurora; risotto ai carciofi e parmigiano; pesce spada e verdure

grigliate e pesto; tiramisù speculoos.

I vini in tavola: Kurubis Blanc (Kurbis).

Commenti: Si è svolta in un'atmosfera raffinata e conviviale, presso il ristorante dell'Hotel Dar El Jeld, la riunione conviviale ecumenica straordinaria. L'evento è stato dedicato alla celebrazione di un traguardo di grande rilievo: il riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO. La riunione conviviale è stata arricchita dall'intervento di Aldo Cois, Vice Delegato, che ha offerto un contributo di grande interesse, oltre al messaggio del Presidente Paolo Petroni. Un evento di alto profilo che conferma, ancora una volta, il ruolo dell'Accademia nel mondo.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Bassano del Grappa - Altopiano dei Sette Comuni

"Ricettario di Anonimo padovano. Secolo XV"

a cura di Marina Scopel con un contributo di Otello Fabris (Verona: Cierre edizioni, 2025)

Alberto Ferraboschi, Direttore Scientifico Biblioteca Panizzi

"Sapere e tavola. Tracce di gusto e cultura tra passato e presente"

di Antonella Campanini

(Reggio Emilia: Biblioteca Panizzi, 2026)

Costantino Massaro

"Il sapore del mondo antico. Cibo, riti e simboli della cucina greca e romana"

di Costantino Massaro

(Venezia: Marcianum Press, 2025)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Monferrato

Enrico Gandini ● Patrizia Mantelli

Pinerolo

Alberto Grossio

Vercelli

Enrico Gastaldi

LIGURIA

Tigullio

Alberto Bagna ● Roberto Fabbri ●
Inna Nazarenco Colella ● Mario Ricci

LOMBARDIA

Lecco

Francesco Guerreschi

Sabbioneta-Terre Destra Oglio

Ornella Zaffaroni

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento

Claudia Eccher

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest

Roberto Cavaggioni

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Giuseppe Garzoni di Adornano

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Elisabetta Berselli

Piacenza

Pietro Bosoni ● Albino Fadini ●
Paola Maretti ● Michele Mauro ●
Enrique Carlos Montanari

TOSCANA

Maremma-Presidi

Fabrizio Pianelli

Pisa

Nannina Emilia Maria Sarno

MARCHE

Pesaro-Urbino

Fabrizio Marini

UMBRIA

Orvieto

Maria Giovanna Roman

LAZIO

Roma

Edoardo Coia

Roma Aurelia-Cassia

Mario Sakamoto ● Sandro Spinucci

ABRUZZO

Sulmona

Michele Bocci ● Natalia Marinucci

MOLISE

Termoli

Leonardo Molino

CAMPANIA

Avellino

Angela Acone ● Alessandra Ascione

Napoli

Alberto Cavallo ● Ileana Del Bagno

Napoli-Capri

Luisa Del Sorbo

PUGLIA

Bari

Diana Giocoli Nacci

Foggia

Alberto Iacurso ● Angela Labellarte ●
Rita Maria Spagnuolo

Gargano

Giuseppe Bambacigno ● Salvatore Parisi ●
Michele Princigallo

CALABRIA

Catanzaro

Rosalba Gallo ● Sergio La Rocca ●
Rocco Savino

SICILIA

Caltagirone

Giuseppina Giannetto

Modica

Gianna Cappello

ALBANIA

Tirana-Durazzo

Blerina Xhakolli Reci

AUSTRIA

Vienna

Stefano Bianchi

EGITTO

Il Cairo

Ascanio Caracciolo Di Melissano ●
Domitilla Conte ● Rita Petrilli ●
Ivano Zullo

IRLANDA

Dublino

Accademico onorario: Nicola Faganello

ISRAELE

Tel Aviv

Micol Radzik ● Deborah Sinai

POLONIA

 **Varsavia**
Roberto Cafiero

PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**
Claudio Benvenuti

REPUBBLICA CECA

 **Praga**
Accademico onorario: Alessandro Gaudiano

REPUBBLICA DOMINICANA

 **Santo Domingo**
Accademico onorario: Sergio Maffettone

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Pechino**
Francesco Betrò ● Massimo Bianchi ●
Yunfei Li ● Zhong Ren

STATI UNITI D'AMERICA

 **Los Angeles**
Ursula Beatt

 **Miami**
Joseph Gulino

 **San Francisco**
Giancarlo Oriti ● Sonia Marcella Spadoni



TRASFERIMENTI

LIGURIA

 **Genova**
Gabriele Fabian *(da Alessandria)*

FRANCIA


 **Parigi Montparnasse**
Lucia Anna Bosco *(da Mantova)*

REPUBBLICA CECA

 **Praga**
Marco Iannaccone *(da Monaco di Baviera)*

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

 **Colli Euganei-Basso Padovano**
Segretario: Margherita Chiavegato
Consulatore: Pietro Bonaiti

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Consulatore: Giampaolo Amodeo

 **Terre Modenesi**
Segretario: Luca Pizzirani

TOSCANA

 **Firenze**
Segretario: Marcello Cesana
Consulatore: Francesco Cavallo

 **Versilia Storica**
Vice Delegato: Ermanno Cervone
Consulatore: Francesca Arquint

POLONIA

 **Varsavia**
Consulatore: Massimiliano Raponi

SVEZIA

 **Stoccolma**
Vice Delegato: Matteo Marucci

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

 **Crema**
Giorgio Barbesti

TOSCANA

 **Siena**
Claudio Magagnoli ● Giuseppe Pompucci

MARCHE

 **Jesi-Fabiano-Senigallia**
Bruno Versace

ABRUZZO

 **Sulmona**
Gianni Febbo

CALABRIA

 **Catanzaro**
Paolo Lostumbo

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



FOCUS

see page 3

THE ACADEMY'S LIBRARY HAS A NEW HOME

Strengthening our contribution to Italian Culinary Culture.

by **Paolo Petroni**

President of the Accademia

As many of you will have gathered from my video message included in the most recent Extraordinary Newsletter, the Academy has purchased and restructured a property in Milan's **celebrated Via Gluck**, near the Central Station and the Academy's headquarters, as a home for our Culinary Library.

report. Beyond this important and significant circumstance, I must emphasise our Library's cultural value. **The idea of a dedicated library**, supported by Academicians' donations, first came to then-President **Giuseppe Dell'Osso** in the early 2000s. The books were initially placed on shelves within our Headquarters' conference room. Then, due both to the growing number of books and the wholesale refurbishment of our offices, from 2013 the Library was hosted by the University of Milan – Bicocca. Following a complete restructuring of University buildings, a few months ago we had to leave the space that we had been granted on loan.

The cultural value of the Library

It will be officially inaugurated in September, but we have chosen to **introduce it to some of our Council members who personally attended the June session**, dedicated mainly to **approving the Financial Statement for 2025**. You will find a detailed report of the event, by our very own Silvia De Lorenzo, on page 31.

Opening hours and consultation protocols will soon be determined

This issue of the magazine is coming out with a small delay precisely because it includes the Academic Council meeting

To avoid scattering this treasury and to keep strengthening our contribution to Italian culinary culture, we have chosen to

create **our own private Library**, named after Giuseppe Dell'Osso, **exceeding 6,000 volumes besides our magazines**. The Academy is thus positioning itself as an increasingly important and credible social and scholarly institution. We shall soon be able to determine opening hours and consultation protocols.

Dear Academicians, we now have an available space, personnel to catalogue the collection, and the desire to make our Library increasingly appetising and necessary for students, journalists, scholars, the curious, and culinary enthusiasts.

Come forward! **Donate your most interesting tomes**. From now, the Library is ever more in your hands.





THE MEANING OF FOOD FOR UMBERTO ECO

See page 4

For Umberto Eco, food meant far more than a necessity: it was a language for expressing identity, memory and culture. Feeling a strong bond with his Piedmontese origins and their traditions, from *bagna cauda* to *bicerin*, he celebrated conviviality as an antidote to homogeneity. In his novels, recipes and banquets become tools to narrate characters, eras and societies.

THE FESTIVAL OF TREVISO CUISINE

See page 6

The *Festival della Cucina Trevigiana*, created in 1959 by Bepi Mazzotti and Dino De Poli, was the first in Italy to champion local cuisine. Over seven editions, it promoted traditions, products and identities from Treviso, intertwining culture, history and gastronomy. It became a laboratory for international exchanges and rediscovering Veneto roots, anticipating current culinary themes.

CHILDHOOD NUTRITION ACCORDING TO MARIA MONTESSORI

See page 8

Maria Montessori, a pioneer of modern pedagogy, associated her educational method with a precise vision for childhood nutrition. In her 'Children's Houses', she introduced school meals calibrated for growth and health. Though rooted

in data that are now superseded and considered nutritionally incorrect, her ideas acknowledged food's fundamental educational role, associated with children's well-being, discipline and harmonious development.

NIGHT OF THE CIAMMAICHE

See page 10

Ciammaiche, land snails typical of Abruzzo, are the celebratory dish for the eve of St John's Day (23 June). Associated with folk rituals of both pagan and Christian origin, they represent the defeat of misfortune and the evil eye. After a lengthy traditional preparation process, they are cooked in a substantial sauce. Once a humble dish, this recipe is being rediscovered.

WILD ARTICHOKE

See page 12

The dainty wild artichokes of Locride, known as *zinurra* or *cucuzzedi*, are symbolic of Calabrian rural traditions. Initially a wild-harvested humble food, they are now championed as an excellent local ingredient. Rich in fibre, vitamins and antioxidants, they favour digestion and well-being. Used in preserves and other traditional recipes, they represent history, territory and biodiversity.

VENICE: BEYOND SPICE

See page 13

Before spices from the Orient, Venice's power was built on salt. Emerging from the lagoon economy and food preservation, it became currency, under a State monopoly,

and a geopolitical bargaining chip of the Serenissima. Amid storehouses, tariffs and commerce between the Mediterranean and northern Europe, the 'white gold' financed public works and morphed into a symbol of social prestige.

THE CASE OF PÔM A MÖJ

See page 14

Pôm a möj, a peasant speciality from Casalnoceto in Piedmont, was created in the 19th century to preserve less prized apples in wine, water and vinegar. The fruit of empirical knowledge and natural fermentation, this technique transforms a humble product into a preserve with a complex aromatic profile. Excellent alongside charcuterie, cheeses or boiled meats, it expresses Piedmontese collective food memory and the value of rescuing rural traditions.

THE GENEROSITY OF A SEED

See page 16

Amid wheatfields and ancient watermills, Molise harbours a venerable grain culture. Once the "granary of Naples", it celebrates grain as an agricultural resource and spiritual symbol, the commonest staple in our planet's food cultures. Stone-ground flours yield such traditional peasant specialities as *pizza di granone* (cornbread) and *polenta*: authentic expressions of 'poor' cuisine rich in taste and history.

THE TRAMEZZINO TURNS 100

See page 18

The *tramezzino* turns 100, celebrating its roots in Turin. It was created in 1926 at the Caffè Mulassano in Piazza Castello, by Mr and Mrs Nebiolo, returnees from the USA who transformed an American sandwich into an Italian symbol. From Turin it spread throughout Italy, especially the Veneto: a light snack between meals, evolving into many variants.

PANZANELLA

See page 20

Panzanella, which exemplifies parsimonious Italian cuisine, was born



from the peasant habit of salvaging stale bread, softening it with water and vinegar and enriching it with tomato, onion and cucumber. Especially common in Tuscany, it boasts ancient written references and regional variants. From a humble, sustainable recipe, it is today reinterpreted as a gourmet food by prize-winning chefs.

THE 'WRONGLY' NAMED FRUIT

See page 22

In ice creams, preserves and traditional dishes, such as *parmigiana di palette* from Ponza Island, the prickly pear ('Indian fig' in Italian) tells a tale blending cuisine with Mediterranean culture. Originating in Mexico, it arrived in Sicily in the sixteenth century, becoming symbolic of island scenery. Sweet, versatile and nutrient-dense, it stars today in recipes, traditions and legends celebrating its bond with southern Italy.



EMPEROR FREDERICK II AND GARGANO CUISINE

See page 24

Amid game, wild herbs and fresh Gargano fish, the table of Frederick II reveals a mediaeval Puglia rich in flavours and influences. From the legendary seven-herb soup to *scapece* (pickled fried fish) from Lake Lesina, from hams and mushrooms to wine and cheese, the Holy Roman Emperor transformed food into a vehicle of culture and prestige, prefiguring today's profoundly local cuisine.

ITALIAN CUISINE: ENJOY, OR EXPLOIT?

See page 26

Italian cuisine's UNESCO Intangible Heritage recognition marks a historic



turning point, strengthening Made in Italy and food and wine tourism. But this boost can be translated into price jumps and decreased accessibility, bringing the risk of polarising the goods on offer. The market and customer choices remain decisive. There must be equilibrium between quality, accessibility and cultural identity.

FOOD IS LANGUAGE. BOTH MUST BE HONEST.

See page 28

Amid overblown menus and bombastic descriptions, we increasingly risk letting culinary narration prevail over the objective quality of the food itself. Food, however, is not just aesthetics: it is culture, territory, memory, work. Experts call for a more coherent, authentic form of communication, able to champion traditions and products without warping them into mere marketing tools.

SEAWATER FOR COOKING SPAGHETTI

See page 29

Food-grade seawater, sold in supermarkets and online, is a purified version used for cooking. It revisits an old fisherfolk practice and is becoming fashionable, promoted by chefs and marketers as an alternative to salt, thanks to its minerals and micronutrients. Despite offering natural flavour, it may not convince many customers.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*