



la voce di Imperia.it

Edizione locale **IlNazionale.it**

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA EVENTI SPORT ATTUALITÀ SANITÀ SOLIDARIETÀ ECONOMIA SCUOLA AL DIRETTORE AGENDA MANIFESTAZIONI TUTTE LE NOTIZIE

San Lorenzo e Valli Valle Arroscia Alta Valle Arroscia e Val Tanaro Val Prino Valle Impero Imperia Città Diano Marina Cervo - San Bartolomeo Entroterra Dianese

ABBONATI

🏠 / ECONOMIA

[f](#) [@](#) [X](#) [▶](#) [📡](#) [⚙️](#) [🏠](#) [🎵](#) [✉️](#) [🔍](#) Archivio [📱](#) Mobile

CHE TEMPO FA

ECONOMIA | 25 marzo 2026, 14:43

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



RUBRICHE

Cinema
Meteo
L'oroscopo di Corinne
4Zampe CANI
4Zampe GATTI
Coldiretti Informa
CISL Informa
Caffè Forte
Curiosità
Stadio Aperto
Foto notizia
Video notizia
A voce aperta
Vox populi
Un Occhio sul Mondo
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Una Voce per tutti
Accadde Oggi
Appunti di Storia
Il Punto
La Graffiata
L'Amarcord
Buone notizie
Artituristico
Copertina
Fotogallery
Videogallery

Cento anni di Scola e una Cucina che è Patrimonio dell'Umanità

La Delegazione di Albenga e del Ponente ligure dell'Accademia Italiana della Cucina celebra l'anniversario con un convivio nel segno del riconoscimento UNESCO



Ci sono cene in cui mangi bene. E poi ci sono quelle in cui capisci perché, in Italia, mangiare non è mai solo mangiare. Quella del 19 marzo scorso - festa del papà, e già questo cambia tutto senza bisogno di dirlo - è stata così. A pensarla e guidarla, il dottor Roberto Pirino, medico e delegato per Albenga e il Ponente Ligure dell'Accademia Italiana della Cucina. Una figura che tiene insieme, senza ostentarlo, due riconoscimenti UNESCO che in fondo parlano la stessa lingua: la Dieta Mediterranea, già patrimonio immateriale, e la Cucina Italiana, oggi al centro di un percorso analogo.



Nella stessa giornata, in un passaggio che racconta bene come, dentro l'Accademia, i territori non si sommano ma si parlano, il convivio ligure si è idealmente intrecciato con quello della Delegazione di Aosta e Monterosa, ospitato allo Stella di Pila Panoramic Bistrot, a oltre 2700 metri di altitudine. Un luogo sospeso. A Castelbianco, invece, l'altezza cambia direzione. Diventa profondità. La Delegazione ha così riunito i propri accademici attorno a un convivio ecumenico che non aveva bisogno di darsi importanza. Ce l'aveva già, nel modo in cui le cose accadevano: senza rigidità, senza scena. Paolo Petroni parla di "patrimonio culturale diffuso, fatto di saperi, riti e tradizioni": una frase che potrebbe rischiare di restare astratta, finché non trovi un luogo in cui non viene spiegata, ma vissuta. Scola è uno di questi. E lo è da cento anni: un tempo lungo, fatto di gesti ripetuti, aggiustati, tramandati, dal 1926 a oggi, per mano di tre

mercoledì 25 marzo

Cento anni di Scola e una Cucina che è Patrimonio dell'Umanità



martedì 24 marzo

Repellente per gatti: guida completa per casa e giardino



lunedì 23 marzo

Banca d'Alba continua sulla strada della crescita: volumi a 12,9 miliardi, patrimonio a 593 milioni. A Vercelli la 76ª filiale



Da tutto il mondo a Imperia il corso tecnico per assaggiatori di olio d'oliva



Il Ristorante La Canonica riparte dal centro di Sanremo: nuova gestione, cucina identitaria e un luogo unico tra storia e convivialità



sabato 21 marzo

Mystero: la road bike di CBT Italia che sfida i prezzi alti del mercato



venerdì 20 marzo

Crosetto Rimorchi, quasi un secolo di crescita, solidità e ascolto del mercato



Noleggio a lungo termine Mercedes: eleganza e praticità



giovedì 19 marzo

Weerg rafforza la stampa 3D industriale con il Nylon PA11 Gen 2



mercoledì 18 marzo

Fuori Premio Innovazione Sicilia a Milano: SmartCityLab Milano modello dello sviluppo dell'innovazione grazie alla condivisione degli ecosistemi



Leggi le ultime di: [Economia](#)

ACCADDEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Attualità
Parco Urbano di Imperia con le fontanelle disattivate



1 ANNO FA

Attualità
Asl1 Imperiese, disavanzo di 2,5 milioni di euro: il dibattito sulla Sanità in consiglio regionale



1 ANNO FA

Eventi
Diano Marina, dal 9 all'11 maggio torna Aromatica

[Leggi tutte le notizie](#)

generazioni. Un secolo intero attraversato senza strappi: la locanda che diventa ristorante, il ristorante che cresce, la famiglia che si allarga attorno a quella stessa idea iniziale. I loro cento anni stanno proprio qui. Non in quello che è cambiato, ma in quello che non si è mai perso.



Scola: una famiglia che ha allargato il proprio centro

Castelbianco non è un posto che ti capita. Ci arrivi. E quando arrivi al ristorante della famiglia Scola, capisci subito che qui non si è mai lavorato per costruire qualcosa da raccontare. Si è lavorato, e basta. Il racconto è venuto dopo. La storia comincia nella primavera del 1926, quando Angiolina, poco più che ventenne, decide insieme al marito Manuelin di concentrare tutto - energie, fatica, futuro - in quella che allora era una locanda di valle. Non c'è ancora niente da celebrare, solo una scelta netta: restare, e costruire. Di lei resta soprattutto il suo modo di stare: accoglienza naturale, presenza costante, una semplicità che non ha mai avuto bisogno di essere spiegata. Oggi, quella stessa attitudine si è allargata senza perdersi, prendendo la forma di una vera **impresa familiare diffusa**, in cui ogni ramo resta riconoscibile, ma è parte dello stesso disegno. Il ristorante resta il centro, ma attorno si muove una struttura cresciuta per continuità: **la locanda, l'enostanza, il Colletta Bar**. Poi c'è **Scola nell'Orto**, accanto alla sede dell'Ortofrutticola di Albenga, dove la distanza tra produzione e cucina si riduce al minimo indispensabile. Qui il carciofo spinoso, l'asparago violetto e tutto il resto non arrivano "dal territorio": sono il territorio. E **Bear Lab**, nel centro storico di Albenga, che porta questa stessa idea fuori dalla valle senza trasformarla in esercizio di stile. Si lavora, si insegna e si impara pure, ma soprattutto... si condivide. Se "**patrimonio diffuso**" significa davvero qualcosa, qui si vede a occhio nudo. Senza bisogno di dichiararlo.

Il menù (che si legge come si cammina)

Da Scola i piatti non arrivano mai da soli. Arrivano dentro un percorso. I nomi dei menù della casa - **due passi in Pennavaire**, per esempio - non sono un vezzo. Sono indicazioni. Qui si entra per attraversare, non per consumare. La serata comincia con un benvenuto della casa che non ha bisogno di essere ricordato nei dettagli per funzionare. È una sequenza di **amuse bouche** che si muovono tra fantasia e territorio con naturalezza: piccoli assaggi in cui l'idea non sovrasta la materia e la materia non rinuncia a farsi interpretare. Arrivano uno dopo l'altro, accompagnati da un **Franciacorta Castello Bonomi**, che tiene il ritmo con precisione, senza anticipare e senza restare indietro. Dopo il Franciacorta, la tavola prende un'altra direzione. Nei calici arrivano i vini di **Marco Felluga**, dal Friuli Venezia Giulia. Una scelta che rispecchia una delle consuetudini più interessanti dell'Accademia: invitare a uscire dal proprio perimetro anche



quando si resta seduti. I vini “ospiti” fanno proprio questo. Mettono in dialogo territori diversi, trasformano la cena in una **geografia più ampia**. Il piatto resta qui, ben radicato. Il bicchiere, intanto, parte. Poi arriva il **carciofo spinoso d’Albenga**, ed è già un punto fermo. Nel piatto è pieno, costruito con precisione, accompagnato da un **beurre blanc all’acciuga** e da elementi croccanti che spezzano la morbidezza. Un equilibrio tra autenticità e tecnica, senza forzature. Ed è solo dopo che si entra davvero nella “passeggiata”: la **fonduta**, che sembra incarnare quei **due passi in Pennavaire** evocati nei menù.

Arriva raccolta, compatta, densa ma mai pesante, attraversata da un **tartufo nero locale che sale da Nasino**, dove la terra è stretta, i boschi si tengono addosso alle pietre e tutto cresce con una misura diversa. Qui non è protagonista. Si appoggia, quasi in punta di piedi, lasciando che sia la fonduta a tenere il passo. E funziona proprio così.

Plin: dove il confine si mangia

I plin ai tre arrostiti arrivano essenziali, senza costruzioni attorno. **Castelbianco** è da sempre una linea sottile tra Savona e Cuneo, e questo piatto lo racconta senza bisogno di dichiararlo. È anche per questo che è rimasto in carta: più che una tradizione locale, è un segno di passaggio sancito dal tempo. La pasta è sottile, precisa, il ripieno centrato. Ma è il fondo a fare davvero la differenza: una **riduzione tirata fino all’essenza**, lucida, concentrata, che lega ogni boccone con una persistenza elegante, senza mai coprire. È un piatto che non cerca l’effetto. Lavora dopo e ti restituisce un effetto di velluto al palato.

La faraona (e tutto quello che tiene insieme)

La **faraona farcita di fegatini, porro, patate e cipollotto** arriva con una composizione pulita, quasi disegnata. Il taglio è compatto, appoggiato su un fondo scuro e lucido che concentra il sapore. Accanto, una **quenelle di crema di patate**, liscia e setosa, che tiene insieme e accompagna senza addolcire. Intorno, pochi segni: porro che pare appena affrescato, germogli sottili. E poi l’**asparago violetto d’Albenga**, intero, con la punta integra e il gambo teso, lavorato quel tanto che basta per mantenere struttura e freschezza. Non è un contorno: attraversa il piatto, portando una nota vegetale viva che alleggerisce senza interrompere. La faraona è stratificata, ma senza rigidità. I fegatini sono perfettamente integrati, mai dominanti; la superficie accenna una lieve resistenza, mentre l’interno regala un effetto accoglienza - che è la cifra della storia del locale - restando morbido, pieno, coerente.

Un pane, e il gesto che si porta dietro

Con la **faraona** arriva anche il pane. Non uno qualunque. Le mani di **Roberto Pirino**, unite a quelle di oltre quaranta accademici della **Delegazione di Aosta e Monterosa**, tornano in quel **pane nero** impastato insieme, dove il gesto diventa quasi una lingua comune. È anche questo uno dei tratti più autentici dell’Accademia: creare occasioni in cui il fare diventa esperienza condivisa. In Valle d’Aosta, proprio il **pane nero** è legato alla tradizione di **San Martino di Tours**: al gesto del mantello diviso, che nella panificazione diventa **condivisione concreta**. Portato qui, e servito accanto al secondo, non accompagna soltanto. Tiene insieme. Sulla parete del ristorante, quasi a fare da controcanto, si legge: **“Mangez du pan vous vivrez bien”**.

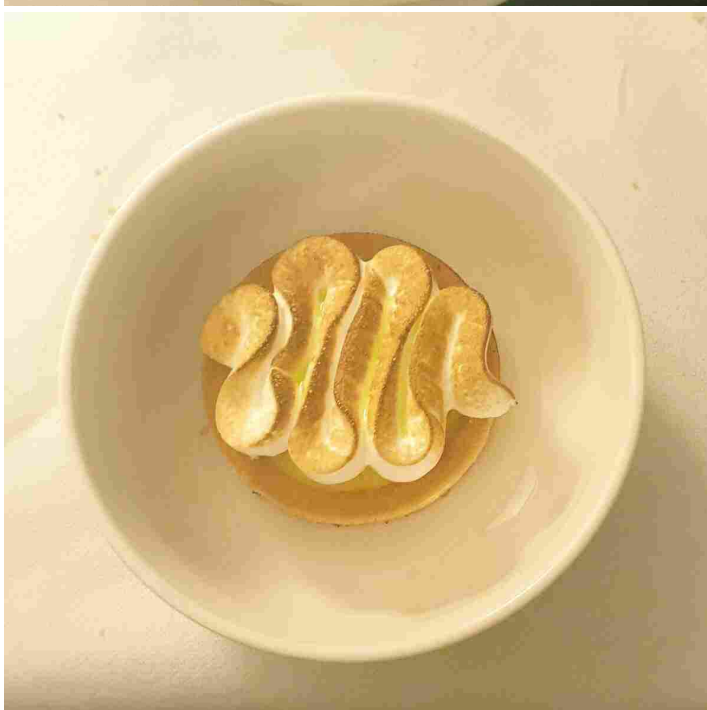
La lemon tarte (e il modo giusto di chiudere)

La **lemon tarte** arriva e sembra già una promessa: lucida, piena, con quella cremosità che ricorda certe vetrine di pasticceria davanti a cui ti fermi senza sapere bene perché, se non per desiderio. Affonda morbida, avvolge, resta. E, ad un certo punto, non sei più tu che la mangi: ci sei dentro, come in una nuvola che sa di limone, e pur di favola.

Un riconoscimento, e quello che resta davvero

A chiudere la serata, la Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato a Fausto e Gabriele Scola il Diploma di Buona Cucina, rappresentato da un piatto simbolico per i cento anni di attività del ristorante. Cent'anni passano. La cucina (e la famiglia), no.





<figure class="image">

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



</figure>

C.S.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2025" su [Spreaker](#).

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2013 - 2026 [IlNazionale.it](#) - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218