CIVILTÀ ELLA TAVOLA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



www.accademia1953.it



APRILE 2020 / N. 325

DIRETTORE RESPONSABILE PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE

Simona Mongiu

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ARISTIDE BAVA, UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
FLORO BISELLO, IRENE BOERO, ATTILIO BORDA BOSSANA,
CLAUDIO BORRONI, ELISABETTA COCITO,
MAURIZIA DEBIAGGI, ROBERTO DORETTI,
GABRIELE GASPARRO, ANNA LANZANI, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,
ROBERTO ROBAZZA, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, FRANCESCO TRIMARCHI,

SARA VENTURINO, ADRIANA ZUDDAS. CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK, DANIELE SOLAVAGGIONE.



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 E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 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.



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

e da Luigi Bertett, Dino Buzzati Traverso, Cesare Chiodi, Giannino Citterio, Ernesto Donà dalle Rose, Michele Guido Franci, Gianni Mazzocchi Bastoni, Arnoldo Mondadori, Attilio Nava, Arturo Orvieto, Severino Pagani, Aldo Passante, Gian Luigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani, Edoardo Visconti di Modrone, con Massimo Alberini e Vincenzo Buonassisi.



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Maria Maddalena" (1476) di Carlo Crivelli, Rijksmuseum, Amsterdam

Focus del Presidente

3 La vitalità dell'Accademia (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

#io resto in cucina (Elisabetta Cocito)



Latte d'asina, elisir dalle mille virtù (Giancarlo Saran)

Tradizioni • Storia

- Quei gusti poco "regali" di Vittorio Emanuele II di Savoia (Gigi Padovani)
- 10 L'uovo di Pasqua: il trionfo della vita (Morello Pecchioli)



In copertina appare un Codice QR o QR Code, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app BarCode Scanner, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere I-Nigma oppure QR Reader. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.

- 13 *I piduni* messinesi (*Francesco Trimarchi*)
- 14 Il fantastico cibo nelle fiabe di Gianni Rodari (Giuseppe Benelli)



La cuoca che diventò la donna più pericolosa d'America (Attilio Borda Bossana)

Territorio ● Turismo ● Folklore

- 18 | Culurgiones (Irene Boero)
- 20 Il caso di Mammola, "capitale dello stocco" (Aristide Bava)
- Tra gli asfodeli in fiore, fantasticando di frittelle di asparagi (Adriana Zuddas)



- **24** *Sorrentinos* di Patagonia *(Anna Lanzani)*
- 26 La tradizione del maiale tra Marche e Umbria (Ugo Bellesi)
- **28** Focaccia trevigiana (Roberto Robazza)
- Frittata di lesso (Roberto Doretti)

Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

30 Esperienze di "gastrofonia" (Sara Venturino)



32 Jarit, lo chef sotto vetro (Claudio Borroni)

Ristorazione e Cuochi

Cucinando con i fiori (Maurizia Debiaggi)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- L'acqua del rubinetto non è pericolosa (Gabriele Gasparro)
- **36** La manipolazione dei cibi (Aldo E. Tàmmaro)
- 28 L'aglio, un toccasana per la nostra salute (Floro Bisello)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41 La scomparsa di Gianni Fossati
- **43** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 47 Attività e riunioni conviviali
- 68 Carnet degli Accademici
- **70** International Summary



La vitalità dell'Accademia

di Paolo Petroni

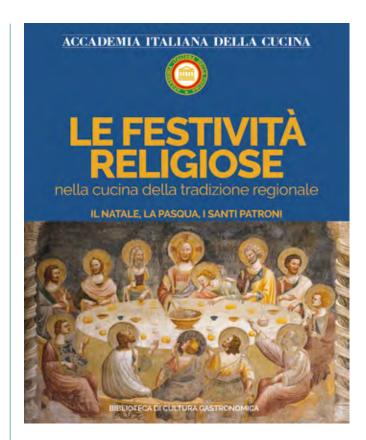
Presidente dell'Accademia

Nonostante la difficile situazione che stiamo vivendo, l'Accademia non si ferma.

razie al lavoro congiunto di redazione, grafica, segreteria e tipografia, anche il numero di aprile di Civiltà della Tavola esce completo e nei tempi previsti. La seconda parte della rivista, quella dedicata alla vita accademica, riporta gli eventi relativi ai mesi di gennaio e febbraio quando le attività erano ancora nella normalità. Ovviamente, a partire dal prossimo numero, questa sezione sarà molto ridotta, tuttavia tutti sono invitati a far avere alla redazione notizie di iniziative di qualunque genere svolte dalle Delegazioni, che saranno comunque pubblicate.

Si vive in tutto il mondo alla giornata, aspettando un vaccino o che il virus muoia da solo

Con il rapido e convulso progredire degli eventi, più che difficile, è impossibile fare previsioni. Siamo tutti storditi dalla numerosità e contraddittorietà con le quali Stati e Regioni emettono a getto continuo leggi, decreti e ordinanze. E siamo stupiti nel sentire il "nulla", però affermato con pomposa autorevolezza, che viene da virologi, immunologi, scienziati vari, con chilometrici curricula accademici, che in sostanza sanno dire solo: "state rintanati in casa e lavatevi le mani". Tanto che i continui talk show, trasmessi dall'alba al tramonto a reti unificate, hanno stancato data la loro totale inutilità. Le mascherine non servono a nulla! Contrordine compagni! Sono obbligatorie! Distanza minima tra le persone? Un metro! Contrordine compagni! 1 metro e 80 centimetri! Perché proprio 1,80 e non 2 metri? Perché l'ha detto l'ineffabile OMS che parla in yard, quindi 2 yard! Al ristorante e al bar i tavoli saranno posizionati a quella distanza, ma al tavolo saremo soli? Saremo con consorti? Saremo con figli? Forse altri familiari? Mistero. Vedremo, inutile fare previsioni, si vive in tutto il mondo alla giornata aspettando che qualche multinazionale farmaceutica ci risolva il problema con farmaci e vaccini o che il malefico virus muoia da solo per consunzione.



Un nuovo volume per la Biblioteca di Cultura Gastronomica

Nel frattempo, abbiamo quasi terminato il nuovo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dedicato alla "Cucina delle festività religiose". Si tratta di una completa riscrittura di una analoga opera pubblicata nel 2010. Grazie ai contributi dei Centri Studi Territoriali e a un imponente lavoro redazionale, che ha ristrutturato il volume non più secondo le regioni, bensì secondo il calendario liturgico. Questo nuovo libro si presenta come una sontuosa novità anche perché impreziosito da miniature, disegni e fotografie di forte impatto grafico e da un "**Prologo**" scritto con convinzione da **S.E. il** Cardinale Angelo Comastri, Vicario Generale di Sua Santità per la Città del Vaticano. Un particolare ringraziamento va anche al **nostro Legato per lo Stato della Città del Vaticano** Mons. Giovanni Lo Giudice, autore dell'"Introduzione" e di un bel Convegno che ha tenuto sul tema. Ho chiesto alla tipografia di ritardare la stampa, per consentire una più efficace distribuzione a tutti gli Accademici quando le misure restrittive si saranno in po' allentate. Speriamo presto.



#io resto in cucina

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Nel drammatico momento attuale, il conforto di ritrovare il piacere di preparazioni semplici, dimenticate o sopite in un angolo della memoria.

I cibo al tempo del Covid-19. La nostra vita è momentaneamente stravolta nelle nostre abitudini: difficile per tutti vivere improvvisamente in una nuova dimensione. Di colpo ci troviamo, quasi tutti, ad avere tanto tempo a disposizione come forse non ne abbiamo mai avuto. E ora che facciamo? Si rimodulano anche i rapporti con la nostra casa nella sua globalità, dagli aspetti affettivi a quelli sostanziali.

Anche il rapporto con il cibo assume sfumature e accenti diversi. Alla notizia dell'imperativo "resta a casa", abbiamo osservato la corsa agli accaparramenti.

Se leggiamo con lucidità le statistiche scopriamo che le nostre cucine sono sempre affollate di provviste, oltre il necessario, e perlopiù di cibi pronti, scelti per noi da altri, con gusti che diventano i nostri, quelli che le multinazionali decidono per noi. C'è, quindi, una presenza sempre più pervasiva della cucina collettiva (proposta dall'industria alimentare cui demandiamo la preparazione dei pasti) che include tra gli esempi sopra citati anche l'espansione del food delivery, sicuramente comodo, ma impersonale. Tutto questo si lega drammaticamente all'espandersi dell'obesità e del cibo spre-



cato. I dati forniti dagli organi preposti dicono, infatti, che accumulare disordinatamente cibo crea disordine anche nel nostro corpo e nel nostro frigo: una percentuale ancora troppo elevata di alimenti finisce nell'immondizia. Per sconfiggere sia l'obesità sia lo spreco occorrerebbe riappropriarsi del proprio rapporto col cibo e, quindi, quando possibile (e con la volontà e un minimo di organizzazione è possibile) diventare nuovamente padroni della gestione dei nostri pasti con un metodo semplice: preparandoli in casa. Si imparerebbe a scegliere, a comprare con più oculatezza, a riscoprire che cucinare richiede tempo, ragionamento, amore, e consequentemente si penserebbe due volte prima di buttare.

Il primo giorno di "confino", dal forno si è sprigionato il profumo di pane fragrante

Il primo giorno di "confino" sono entrata d'istinto in cucina e d'istinto ho preparato una focaccia salata con un impasto di farina e patata bollita. Solo quando dal forno si è sprigionato il profumo di pane fragrante, che pian piano ha invaso l'ambiente e di seguito la casa, ho realizzato che avevo cucinato la mia madelaine di evocazione proustiana. Quella è la focaccia che faceva mia nonna quando ero piccola, che lei aveva imparato a fare in tempi duri, quando la farina scarseggiava e lei integrava gli impasti con la patata. Una preparazione squisita che avevo dimenticato, il mio comfort food, e da allora ne sforno una al giorno.

Tale piccola nota personale per suggerire che in questi momenti difficili in cui impera il confronto forzato con noi stessi e con i nostri famigliari, potrebbe essere, appunto, di conforto ritrovare il piacere di preparazioni semplici, magari dimenticate o sopite in un angolo della memoria, scoprendo che non è poi così laborioso, accidentato e lungo dedicare un po' più di tempo alla cucina e, quindi, al nostro benessere fisico e psichico.

Un ulteriore benefico effetto di tali comportamenti sarebbe la lezione che



impartiremmo ai nostri figli, oggi in casa con noi: una lezione di cucina, intesa in senso culturale e sociale. Scoprirebbero cibi lontani che in futuro, come accaduto a me, potrebbero divenire la loro personale *madelaine*, un loro piccolo rifugio.

Tutto ciò mi dà lo spunto per riallacciarmi a un articolo comparso su "Il Sole 24 Ore" antecedente alle limitazioni da coronavirus, quindi in tempi di normalità, che, riferendosi al grido di dolore lanciato dai piccoli comuni in abbandono di cui è punteggiata l'Italia e condividendolo, suggeriva alle Istituzioni di concedere un aiuto economico, o ogni altra sorta di possibile e plausibile supporto, a coloro che volessero avviare una piccola attività di ristorazione in queste località per attirarvi le persone e farle tornare a vivere. Un modo per far riscoprire i piatti tipici, con i prodotti del territorio e, nel contempo, godere della vista di bellezze naturali e talora anche architettoniche e storiche di terre poco note o dimenticate.

Già Mario Soldati, in tempi lontani, ma che in qualche modo immagino parenti di quelli che ci aspettano superata la battaglia del coronavirus, affermava che per trovare i cibi e i prodotti genuini bisognava andare oltre i confini, intendendo come tali le grandi città. Viaggiando, recandosi nei piccoli paesi, si potevano assaporare e scoprire i gioielli alimentari, di cui siamo effettivamente uno dei Paesi più ricchi, se non il più ricco. Cominciare a cucinare in casa i cibi della tradizione potrebbe essere un modo per

ricostruire il filo della memoria e concretizzare questo sogno, contribuendo così al nostro benessere e soprattutto all'economia locale.

Mettere di nuovo le mani in pasta per ritrovare un'emozione

Sempre in tempi antecedenti le difficoltà che stiamo vivendo e che oggi occupano pressoché tutti gli organi di informazione, un autorevole quotidiano ha dedicato una pagina intera a un cuoco piemontese, recentemente insignito di due stelle Michelin, un innovatore, uno sperimentatore, sempre alla ricerca di nuove combinazioni. Nell'intervista affermava che si sta avvalendo della consulenza di una psicologa per trasformare i suoi piatti da semplici alimenti a veicoli di emozioni e suggestioni, utilizzando, immagino, le capacità di percezione dei nostri sensi. A mio parere un piatto può certo emozionarci con la creazione di nuovi colori, consistenze, profumi, assonanze o contrasti di gusto, e anche stupirci con effetti speciali, ma in un momento come questo credo di più nella suggestione di un ricordo, nel mettere di nuovo le mani in pasta, sentire tale tipo di consistenza famigliare e antica sotto le dita, veder lievitare e crescere un impasto così come il ricordo di esso. In un tempo come questo credo più nella valenza e nella forza della mia focaccia che in un'emozione costruita a tavolino.



Latte d'asina, elisir dalle mille virtù

di Giancarlo Saran Accademico di Treviso

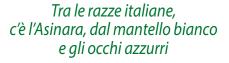
Il riscatto dell'amato quadrupede è dietro l'angolo.

sino chi legge! Era un graffito in voga quando l'Italia era sulla via di una alfabetizzazione tutta da costruire. Una sorta di sberleffo goliardico a uso elementare. Tuttavia, niente paura, per chi oserà proseguire lungo questa prosa un po' ragliante: il riscatto

è dietro l'angolo, per il nostro amato quadrupede. C'era lui a scortare la **Sacra Famiglia nella fuga in Egitto** e ancora lui a portare sul dorso Gesù alla sua entrata **a Gerusalemme**, come ci ricordano gli affreschi di **Giotto** nella **Cappella degli Scrovegni**, a Padova.

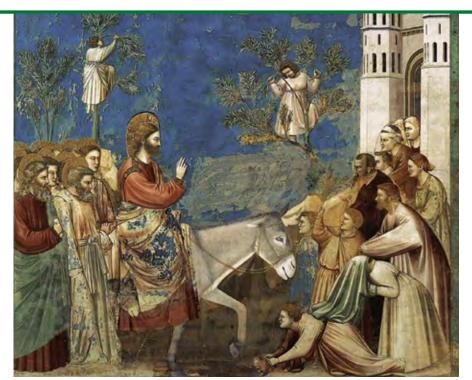
Nella civiltà contadina, avere un asino era fondamentale per alleviare il lavoro dell'uomo. Compagno di tradotte militari, come ben sanno i nostri alpini. **Asino milleusi**, da sempre, o perlomeno fino a quando la meccanizzazione lo ha sloggiato dai luoghi delle sue silenziose fatiche quotidiane, intento a far girare le

macine dei mulini, come dei frantoi. Taxi ante litteram, come a Capri, a scarrozzare turisti al servizio delle "asinare", le hostess del miracolo economico. Star di celluloide a fianco di una indimenticabile Gina Lollobrigida in "Pane, Amore e Fantasia" e l'antologia potrebbe continuare eclettica, come il suo silenzioso protagonista. Asino destinato a riposare in pace, dalla stalla alla pentola, quando oramai le sue carni, esauste, erano generose di stracotti o spezzatini. Un simbolo per tutti quello dello storico tapulone, sulle rive del lago d'Orta. Un piatto, non un monumento.



Anche se oramai l'Europa, e quindi l'Italia, sono fanalini di coda in tema di popolazione asinina, ricca è la varietà di razze. Si va dalle imponenti ragusana o di Martina Franca, alle più minute dell'Amiata o di razza sarda, con la variante dell'Asinara, dal mantello bianco e gli occhi azzurri. Negli anni Cinquanta del secolo breve, l'Italia contava ancora un milione di esemplari. Adesso siamo a poche decine di migliaia, con alcune varietà estinte, come quella di Pantelleria. Eppure di quante virtù è depositario questo modesto quadrupede, che merita il dovuto riscatto. Ne sanno qualcosa Cleopatra o Poppea che ogni giorno si immergevano in **rigeneranti bagni di latte di asina** per mantenere il loro fascino. Non solo utile per i capricci estetici, ma anche quale ausilio medico come ben suggerivano Ip-





e rendendola più elastica. Utile a chi è esposto troppo ai raggi solari o ha problemi di intolleranza con alcuni prodotti

Giotto: "Ingresso a Gerusalemme" (1303-1305 circa),

Cappella degli Scrovegni, Padova

ricco di principi attivi che servivano a quarire la cute da vari malanni, dagli eczemi alla psoriasi, come a supportare l'allattamento di quei piccoli che non potevano contare sulla naturale fonte del seno materno. Una prassi prevalentemente intuitiva cui poi, nel tempo, si sono affiancate teorie scientifiche che hanno confermato che il latte d'asina fosse il più simile a quello materno, meglio del latte vaccino che, pur se quantitativamente di più facile reperibilità, non sempre si rivelava adatto. Nell'Italia rurale che si affacciava al *boom* economico, il **salvagente** del latte di mamma asina era dato quasi per scontato, quando necessario, ricorrendo al vicino di cascina o a qualche conoscente. La sua importanza è stata scoperta in anni recenti, grazie anche a una miglior diagnosi delle varie intolleranze. Tra i diversi principi attivi due particolarmente utili: il **lisozima** e la **lat**toferrina, sì da favorire l'attività antimicrobica promuovendo la crescita della flora intestinale e stimolando, quindi, le funzioni antinfiammatorie. Nella suddetta valorizzazione del latte d'asina il ruolo dei pediatri italiani è stato all'avanguardia, il che ha permesso di riportare l'attenzione sulla grande potenzia-

lità del recupero dell'allevamento di

Ulteriori studi hanno permesso di dimo-

questo utile e discreto quadrupede.

pocrate, Teofrasto e Galeno, i luminari

di epoca greco romana. Latte d'asina

strare come il latte d'asina possa servire anche oltre lo svezzamento, nell'accompagnare lo sviluppo di chi soffre di disturbi metabolici, ma anche nell'età adulta e, soprattutto, in età geriatrica, in primis per favorire l'assorbimento del calcio, e quindi combattere l'osteoporosi, ma anche quando è necessario ridurre l'apporto di grassi nella dieta.

Le numerose proprietà benefiche del latte d'asina

L'allevamento dell'asino, quindi, sta riscuotendo l'interesse di nuovi pionieri, concentrati soprattutto in Sicilia (dove questa tradizione non è mai stata dismessa) e in **Abruzzo**, con presenze minori in Toscana, Lazio, Piemonte, Tuttavia, il commercio del latte non è sufficiente. Molto bassa la resa (un decimo circa rispetto a quella vaccina); impegnativa la raccolta (piccole e frequenti mungiture); poco diffusa ancora la conoscenza dei suoi oggettivi benefici; difficile la distribuzione e quindi alto il costo finale, che oscilla attorno ai dieci euro al litro. Molti hanno iniziato ad affiancarlo ad altre attività, a partire dalla pet terapy (onoterapia), come al trekking turistico. Si sta sviluppando una linea legata alla cosmesi, mediante creme per il viso, saponi e altro. Migliora il metabolismo della cute, idratandola della cosmesi tradizionale. Il latte d'asina può essere conservato per alcuni giorni, a bassa temperatura, o liofilizzato, per diversi mesi, il che aumenta però i relativi costi di produzione.

C'è chi è voluto andare oltre un semplice

uso da biberon, valorizzandone le golose proprietà con ricettari in perenne evoluzione, dando una marcia in più a preparazioni tradizionali quali, per esempio, il **budino con latte d'asina** ragusana, addizionato con tuorli d'uovo e buccia d'arancia aromatizzata. Accessorio di sprint calorici per gli sportivi, eccolo allora con frappè alla banana, sciroppo di menta e qualche cubetto di ghiaccio. Il torinese **Alberto Marchetti** è quello che meglio ha saputo valorizzarlo in versione gelato, con preparazioni diverse, affiancato in questo da **Igor Macchia**: intrigante un gelato di riso e latte abbinati a parmigiano, prosciutto, salsa alle castagne e olio di nocciola. Il trevigiano di Monfumo, Claudio Gazzola, ha costruito la sua fama con menu costruiti sul paziente musso, con l'happy end finale a base di latte (ovviamente d'asina) e cereali. Poiché a fantasia (e tenacia) non c'è limite, troviamo chi è andato oltre. Sembrava impossibile caseificare il latte d'asina, per la mancanza di un elemento chiave, la k.caseina. La bacchetta magica di Giuseppe lannella (sotto forma di caglio di cammello) ha permesso alla famiglia Borghi dell'azienda agricola Montebaducco, sugli Appennini emiliani, di proporre all'Expo del 2015 l'asinino reggiano, 100% latte d'asina; mentre, nel Bergamasco, Leonardo Be**lotti** lo propone in ambo con capra, come in tris aggiungendo il latte vaccino. In onore del suo stallone, **Coquito**, produce pure un latteo liquore e, alla staffa e ai futuri successi del latte d'asina, si può brindare ancora tornando all'azienda Montebaducco, dove vengono distillati l'asinaccia (con grappa) e il ciok (con cioccolato). Ne è passato di tempo, quindi, dal latte a placare le ambizioni da pin up delle varie Poppea, Messalina, Cleopatra. C'è tutto un menu a base di latte d'asina che ci attende, curiosi.

Quei gusti poco "regali" di Vittorio Emanuele II di Savoia

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

Nel bicentenario della nascita del primo re d'Italia scopriamo i suoi piatti preferiti: cipolle ripiene e bagna càuda. Odiava le cene ufficiali.

el manuale di Giovanni Vialardi Trattato di cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria (1854) e in alcuni trattati di cucina dell'epoca, sono riportati lunghissimi menu serviti alle cene ufficiali di Casa Savoia. Ma il "re galantuomo", Vittorio Emanuele II, non amava affatto stare seduto a tavola seguendo gli obblighi del protocollo: aveva gusti semplici, da "popolano". Prediligeva i "tajarin" della tradizione piemontese, la selvaggina al civet o alla brace e persino la "bagna càuda", rigorosamente preparata con aglio, olio e acciughe.

A Torino il monumento illuminato per il bicentenario (foto di Daniele Solavaggione)

Tra i tanti eventi cancellati dal ciclone coronavirus, che ha sconvolto le nostre abitudini e ha bloccato il mondo, c'è anche il bicentenario del primo Capo di Stato italiano, che nacque il 14 marzo del 1820. A Torino era stato costituito un comitato di celebrazioni, ma ora è tutto rimandato: il monumento dell'architetto Pietro Costa, all'incrocio tra i corsi Vittorio Emanuele II e Galileo Ferraris, voluto dal figlio Umberto II nel 1899, è stato illuminato per qualche sera con luci tricolori, e nulla più. Si spera che la mostra a lui dedicata, curata da alcuni storici torinesi, riesca ad aprire i battenti il 14 ottobre 2020 al Castello della Mandria, dove il re cacciatore amava riposare.

Ai pranzi di corte non nascondeva impazienza e noia

È forse piacevole però scoprire le abitudini culinarie del primo sovrano del nostro Paese: sono sorprendenti e si intrecciano con un altro grande protagonista dell'unità d'Italia, il Conte Camillo Benso di Cavour, notoriamente un buongustaio. Lo storico Alessandro Barbero, in un sapido articolo su "La Stampa", ne ha tratteggiato il carattere burbero, l'indolenza nel trattare gli affari di Stato, la "familiarità sgrammaticata" con la quale comunicava con i suoi ministri - scrisse di suo pugno: "Mi voglia sempre tanto bene quanto io ce ne voglio a lei" - , le debolezze di peccatore e di padre sbadato. Un vero "arcitaliano", secondo la definizione del professor Barbero, che ai pranzi di corte non apriva neppure il tovagliolo e





con le mani appoggiate sull'elsa della sciabola esaminava i convitati, senza nascondere impazienza e noia.

In gioventù, il principe Vittorio Emanuele si assentava assai volentieri dal palazzo reale per godersi una fumante fonduta o un ricco bollito misto in una delle residenze di caccia (Racconigi, la Mandria, Moncalieri) dove era solito incontrare qualche villana divenuta sua amante. La favorita fu Rosa Vercellana, giovane popolana figlia di un tamburino. La incontrò nel 1847, quando lei era appena adolescente: ne divenne la moglie morganatica (1869) e sua compagna di vita dopo la scomparsa della moglie Maria Adelaide d'Asburgo-Lorena, fino a essere nominata Contessa di Mirafiori e Fontanafredda. Era nota con il nomignolo, in piemontese, "Bela Rosin" ed è passato alla storia un piatto ancora famoso: le"uova alla Bella Rosina". È una ricetta semplicissima: si tratta di uova sode tagliate a metà e svuotate del tuorlo, riempite di maionese, con una spolverizzata del tuorlo sodo passato in un setaccio a trama grossa, per dare un effetto mimosa. A farci conoscere i gusti assai poco regali del figlio di Carlo Alberto di Savoia - al quale non somigliava affatto, tanto che circola la leggenda di uno scambio con un altro bimbo, perché il vero principe sarebbe morto nell'incendio della culla - ci aiutano i godibili diari di Caroline Marsh, moglie dell'Ambasciatore degli Stati Uniti, giunta a Torino il 7 giugno 1861, nel giorno dei funerali di Cavour. Così descriveva il re (dal libro Un'americana alla Corte dei Savoia, 2004): "L'impressione generale [...] è quella di un uomo amabile, d'animo generoso, di buon senso e grande vitalità. Questo è confermato dall'opinione della gente del posto che stima molto il suo coraggio personale. Difatti non è per niente effeminato nei modi e anzi preferisce impegnarsi in attività ardue e faticose. L'unica lamentela nei suoi confronti che ho sentito è la passione poco regale per il pane integrale e le cipolle".

La Regina Vittoria d'Inghilterra *lo descriveva come un uomo* rozzo ma coraggioso

Un'altra testimonianza ci arriva dalla Regina Vittoria d'Inghilterra, che nel 1855 incontrò a Londra un giovane Vittorio Emanuele, da sei anni sul trono, quando per la guerra di Crimea fu creata un'inedita alleanza contro l'Impero Russo, tra Gran Bretagna, Impero di Francia, Impero Ottomano e il piccolo Stato Sabaudo. I diari sono conservati negli Archivi Reali di Windsor, compreso uno schizzo di pugno della monarca "giornalista": "Il re di Sardegna ha un modo di esprimersi rapido e brusco". E aggiungeva: "Il re ha uno strano aspetto, non è molto alto, ma di corporatura massiccia; ha due occhi azzurri sporgenti, che fa roteare in modo particolare quando si imbarazza, si compiace o è colpito da qualcosa di particolare. È un uomo rozzo. Spesso è sfrenato nelle passioni, soprattutto con le donne. Balla come un orso, parla in modo sconveniente: ma, se entrasse il drago, sono sicura che tutti fuggirebbero, tranne **lui**. Sguainerebbe la spada e mi difenderebbe. È un cavaliere medievale, un soldato, questo Savoia!".

Alcuni sostengono che in occasione di una cerimonia ufficiale, durante quella visita, la Regina Vittoria si sia ritratta dal suo ospite... perché puzzava di cipolla. Oltre ai tanti aneddoti, si possono ricordare alcuni piatti che hanno onorato il "padre della Patria", così come altre figure del nostro Risorgimento, da Cavour a Garibaldi. Si scoprono leggendo i due volumi *L'arte cucinaria in Italia* (1910-1911)



curati da **Alberto Cougnet**, gastronomo di grande cultura. Ecco la "lombata di cinghialotto alla Re Galantuomo", che fu suggerita all'autore dal cuoco di Casa Savoia, Amedeo Pettini; e poi il "consumato Vittorio Emanuele II" e un analogo brodino, battezzato "Re d'Italia". In realtà pare che il sovrano non amasse minestre tanto delicate: e dunque appare più vicina ai suoi robusti appetiti la ricetta intitolata "Noix de veau à la Victor-Emmanuel", classico piatto di carne alla francese, che gli dedicò lo chef di Casa Savoia, Édouard Hélouis (il capo-cuoco di Vialardi).

In quegli stessi anni il Conte di Cavour, al ristorante "Del Cambio" conquistava i deputati con la finanziera, il brasato, le crocchette di semolino, innaffiati da una buona bottiglia di Barolo. Anche il gran tessitore era una buona forchetta, ma era piuttosto riluttante a pranzare con re Vittorio Emanuele II, che lo aveva battezzato "il maestro". Di lui si è scritto che "parlava francese, pensava italiano, mangiava piemontese". Come il sovrano al quale consegnò l'Italia unita. Dopo lo sbarco dei Mille, il presidente del Consiglio del Regno di Sardegna inviò un telegramma, rimasto famoso, all'ambasciatore a Parigi, Costantino Nigra: "I maccheroni non sono ancora cotti" (emblema della Campania non ancora liberata dai Borboni), "ma quanto alle arance che sono già sulla nostra tavola, noi siamo ben decisi a mangiarle" (la Sicilia).

L'uovo di Pasqua: il trionfo della vita

di Morello Pecchioli

Accademico onorario di Verona

L'uomo lo ha sempre considerato al di là della sua funzione alimentare. b ovo usque ad mala. Dall'inizio alla fine. La metafora latina è di **Orazio** che la mutuò dai banchetti in cui venivano servite le uova come antipasto e la frutta, le mele, a fine cena. Ascoltiamo l'autore del *Carpe diem* e cominciamo ab ovo. Visto che l'argomento riguarda l'uovo di Pasqua, chiediamoci: è nato prima l'uovo o la Pasqua? Risposta: l'uovo.

L'uomo lo ha sempre considerato al di là della sua funzione alimentare. L'uovo è l'elemento perfetto. Non ha inizio né fine. Le tradizioni mitologiche di molti popoli antichi fanno derivare l'origine dell'universo da un uovo cosmico, un "ovone" pregno di energia creativa che galleggiava sugli oceani primordiali quando... bang!, si frantumò schizzando ovunque frammenti di guscio e spruzzi d'albume e tuorlo dai quali si formarono galassie,

soli, lune e pianeti tra cui la nostra Terra. Un mitico Big Bang. *Ex ovo omnia*, sentenziò l'evoluzionista tedesco Ernst Haeckel. Tutto viene dall'uovo.

Simbolo di rinascita, l'uovo è anche segno di fertilità

Simbolo di rinascita, l'uovo è segno di fertilità, usato in antichissimi riti pagani per sollecitare il risveglio della natura dopo la "morte" invernale. Nell'antica Roma, all'affacciarsi della primavera, venivano interrate uova nei campi per propiziare la fecondità della madre terra, confidando in abbondanti, futuri, raccolti. Plinio parla di uova colorate di rosso. Nelle antiche primavere di Egiziani, Sumeri, Persiani, Greci, ma anche di popoli

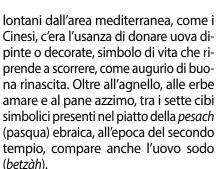




A sinistra la Pala di Brera, di Piero della Francesca (1472) nella Pinacoteca di Brera a Milano.



si è affievolita, è molto sentita nei Paesi cristiano-ortodossi. In Grecia, Russia e Romania, l'uovo rosso rappresenta la passione di Cristo. Nella chiesa ortodossa di Santa Maria Maddalena, a Gerusalemme, sul Getsemani, un affresco raffigura Maria Maddalena, con in mano un uovo rosso, davanti all'imperatore Tiberio. La leggenda racconta che l'ex peccatrice, dopo la resurrezione di Gesù, si presentò



Con il Cristianesimo l'uovo diventa l'emblema della resurrezione di Gesù, la sua uscita dal sepolcro, il trionfo della vita sulla morte. Cristo esce dal sepolcro come il pulcino, liberatosi dal guscio che lo tiene prigioniero, esce alla vita. La nuova simbologia, coincidendo la Pasqua con la primavera, prese il posto dei riti ancestrali, ma l'uovo rimase sempre simbolo di rinascita. Della resurrezione. Quella di Cristo e di ogni uomo che, illuminato dalla luce del Risorto, inizia una vita nuova. Il concetto, nel Medioevo, era sottolineato in talune chiese da un uovo di struzzo appeso a un filo calato dal soffitto. Era una sorta di omelia iconografica, una lezione molto più efficace di una lunga e noiosa predica: i fedeli, guardando l'uovo, lo associavano automaticamente al sacrificio di Cristo, alla sua resurrezione e al cammino spirituale da percorrere per rinascere a nuova vita.

La Pala di Brera, a Milano, rappresenta efficacemente tale usanza. È la Sacra conversazione di Piero della Francesca, seconda metà del 1400. Nel quadro la Madonna è in trono con il Bambino in grembo. Un gruppo di santi sta a semicerchio intorno a lei mentre, in ginocchio, Federico da Montefeltro, il committente, è in adorazione. Da una conchiglia di marmo simbolo della divina maternità di Maria - incastonata nel soffitto a botte, scende una catenella dorata in fondo alla quale pende un uovo di struzzo: la perfezione divina. Secoli dopo, Salvador Dalì riprese la simbologia dell'uovo nella surrealistica Madonna di Port Lligat.

In alcuni Paesi, l'uovo rosso rappresenta la passione di Cristo

La tradizione delle uova colorate e decorate con croci o altri simboli, che in Italia





a Cesare tenendo un uovo tra le mani annunciandogli: "Cristo è risorto". Il miscredente imperatore la sbeffeggiò dicendo che l'avvenimento aveva le stesse probabilità di essere vero quanto ne aveva l'uovo che teneva in mano di diventare rosso. Zacchete! Non aveva ancora finito di parlare che l'uovo in mano alla Maddalena diventò carminio.

L'uovo come dono pasquale acquista sempre più importanza a partire dal Medioevo. Secondo alcuni studiosi, il divieto quaresimale di mangiar carne - e l'uovo era considerato alimento animale - rafforzò, nei pii cristiani dell'epoca di mezzo, la tradizione di rassodare le uova per farle durare fino a Pasqua, colorarle, decorarle con motivi sacri e usarle come doni simbolici dopo averle fatte benedire.

Quand'è che l'uovo diventa di cioccolato e quando viene inserita la sorpresa?

Quand'è che l'uovo diventa di cioccolato? E quando, per la gioia dei bambini, viene inserita dentro la sorpresa? Sulla primogenitura di fabbricare uova pasquali di cioccolato c'è una contesa tra Francia (Parigi), Gran Bretagna (Birmingham) e Italia (Torino). Pare che la prima idea di far realizzare uova di cioccolato venne a Luigi XIV, il re Sole, che, splendido sì, ma non stupido, chiese a David Chaillou, cioccolatiere della reale casa, uova di cioccolato, piene, non cave, da regalare a Pasqua a parenti, amiche e amici più intimi al posto di quelle d'oro che regalava prima.

Al contrario del collega francese, Alessandro III Romanov, zar di tutte le Russie, non badò a spese. Per la Pasqua del 1885 commissionò a Peter Carl Fabergé, gioielliere di corte, un'opera d'arte orafa a forma di uovo da donare alla moglie Maria Fedorovna. Fabergé cesellò un uovo-matrioska che conteneva un tuorlo d'oro, all'interno del quale c'era una gallinella anch'essa d'oro, dentro alla quale si trovavano due sorpresine: una microscopica copia della corona imperiale e un rubino a forma d'uovo. Un capolavoro al quale fecero seguito altre uova-gioiello che Fabergé continuò a covare per gli zar, una Pasqua dopo l'altra, fino alla Rivoluzione russa che troncò la sua arte e i suoi sogni. Fabergé ne fu talmente addolorato che morì tre anni dopo la Rivoluzione d'ottobre.

Con il dono di uova preziose, la simbologia cristiana scomparve definitivamente. L'uovo pasquale divenne un regalo decisamente laico. Fu un barbuto quacchero inglese di Birmingham, il cioccolataio John Cadbury, che iniziò a realizzare,

sotto il regno della regina Vittoria ("God save the gueen and the chocolate") le prime uova di cioccolato prodotte in serie. Cadbury, dotato di acuto senso d'affari, diffuse in scala industriale l'usanza delle uova con la sorpresa dentro. Si vantò pure di aver prodotto per primo le uova di cioccolato al latte, ma questo primato gli fu contestato dai cioccolatieri svizzeri. E Torino? Nel capoluogo piemontese non hanno dubbi: la primogenitura delle uova di Pasqua moderne, con tanto di sorpresa dentro, spetta alla città sabauda. Fu qui, sostengono gli studiosi cittadini, che nel primo quarto del 1700, una pasticciera, tale vedova Giambone, mise in vetrina alcune uova di cioccolato fatte di due gusci vuoti con dentro preziose sorprese. Fu sempre a Torino che, due secoli dopo la trovata della vedova ciccolataia, intorno al 1920, la ditta Sartorio, piccola azienda dolciaria, brevettò una macchina con gli stampi a cerniera i quali, mediante "movimenti di rotazione e di rivoluzione" permettevano di creare due involucri di cioccolata perfettamente combaciabili: all'interno, prima della saldatura finale, si potevano introdurre sorprese.

Di qui alle modernissime uova pasquali e agli ovetti non più legati alla ricorrenza con dentro sorpresine da collezione, il passo è stato breve.

Morello Pecchioli

I piduni messinesi

di Francesco Trimarchi

Delegato di Messina

Un cibo di strada fritto, farcito con tuma, acciughe e scarola riccia.

frequente scoprire, nell'Italia dei mille campanili, varianti di preparazioni cucinarie che le rendono uniche, nonostante una derivazione culturale comune, in territori particolarmente circoscritti e poco estesi. Messina e il suo territorio delimitato dallo Stretto e dalle alte colline dei Peloritani, come altrove ricordato, presenta alcune preparazioni fortemente caratterizzate e non condivise con altre realtà culturali anche limitrofe.

I piduni sono una di queste preparazioni e rappresentano un unicum nel già ricco panorama dei cibi di strada dell'ex Regno delle Due Sicilie. Tale prelibatezza peloritana appartiene alla famiglia delle pizze farcite e fritte, presenti in diverse aree del Meridione d'Italia, in particolare nel Napoletano e in Puglia. Prima di diventare cibo di strada, i pidu-

ni costituivano una delle preparazioni di magro della vigilia.

Come si preparano

Si preparano, infatti, con farina 00, impastata con acqua, strutto e vino bianco. La pasta non lievitata deve essere lavorata a lungo ripiegandola su se stessa fino a ottenere una sfoglia sottile meno di 3 mm. I dischi di sfoglia vengono farciti con tuma fresca, acciughe sgocciolate e dissalate e scarola riccia e ripiegati a mezzaluna. Friggendo i piduni in olio bollente, la pasta sviluppa piccole bolle superficiali che la fanno definire "pasta a vento".

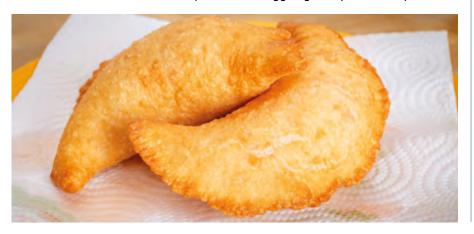
La pur rara tradizione è mantenuta nelle cucine di casa, superando le insidie di una preparazione lunga e complicata che è comunque riproducibile abbastanza facilmente. La rete, prodiga di informazioni spesso arbitrarie se non false, fornisce, tuttavia, alcune versioni autentiche. Taluni pubblici esercizi, nella dissennata corsa a inseguire tendenze modaiole, utilizzano pasta lievitata e inquinano la farcia sostituendo la tuma con formaggi a pasta filata e aggiungendo pomodori e prosciutto

o, addirittura, wurstel! I piduni, ormai ultracentenari, possono essere gustati nella versione originale e filologica quasi in ognuna delle numerosissime rosticcerie di Messina e non manca la sorpresa di poterli assaporare anche a centinaia di chilometri di distanza, in Sicilia e fino al Nord Italia.

Perché si chiamano piduni

Perché si chiamano *piduni*? L'antico lemma è stato inappropriatamente translitterato e tradotto in pitoni, lezione scorretta e non corrispondente all'etimo originario. Se proprio si vuole tradurre la denominazione che, all'uso di Camilleri, andrebbe scritta pidhuni, dovremmo utilizzare il lemma italiano "calzone", il cui significato, riportato nel Dizionario Treccani così recita: calzóne s. m. [propr. accr. di calza] **a.** Calzone (alla) pugliese, involto di pasta di pane contenente acciughe, pomodoro e cipolla o sgombri salati o baccalà, con varî ortaggi, cotto in forno o fritto; **b.** Calzone alla napoletana, pasta di pane ridotta a disco sottile, ripiegato in due, che racchiude un'imbottitura di mozzarella, prosciutto e salame, cotto in forno o fritto (si può servire con salsa di pomodoro).

La denominazione piduni, quindi, indica veri e propri calzoni, secondo la definizione Treccani. Come fanno i calzoni a diventare piduni? C'era una volta, nel dialetto siciliano, una parola, ormai dimenticata, pidunetta, che denominava le calze da uomo. Quindi, se la parola calzone è accrescitivo di calza, la parola piduni indica anch'essa una grande calza, palesemente derivata dall'antica denominazione dei calzini da uomo.



Il fantastico cibo nelle fiabe di Gianni Rodari

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Scoprire un tempo sospeso e leggero come quello del piacere della buona tavola.

ianni Rodari, di cui quest'anno ricorre il centenario della nascita, è lo scrittore che ha rivoluzionato la letteratura per l'infanzia. Nelle sue fiabe ha utilizzato il cibo per affascinare i lettori. Del resto, mangiare e sognare sono sinonimi e Rodari crede che la vita abbia molto da quadagnare nel "mangiare sognando" e nel "sognare mangiando". Basta scegliere un ingrediente, descriverlo con molti aggettivi, animarlo con caratteristiche umane e trasportarlo fuori dal suo abituale contesto. È il trionfo dell'inverosimile e dell'assurdo, è la scoperta del valore della trasgressione. Per Rodari, infatti, la fiaba "è un modo di

entrare nella realtà, anziché dalla porta, dal tetto, dal camino, dalla finestra".

Giornalista e scrittore, pubblica le sue prime opere nel 1950

Gianni Rodari è nato il 23 ottobre 1920 a Omegna, sul lago d'Orta. Il padre muore quando ha solo nove anni. Si diploma maestro e inizia l'attività giornalistica nel dopoguerra a "l'Unità" di Milano, su cui pubblica le prime filastrocche. Nel 1950 viene chiamato a Roma a dirigere il "Pioniere", un settimanale per i ragazzi. In questo periodo, Rodari pubblica le sue prime opere: Il libro delle filastrocche (1950) e Il romanzo di Cipollino (1951). Nel 1958 si trasferisce a "Paese Sera", al quale collabora fino alla morte. Nella prima metà degli anni Sessanta, escono alcune delle opere più importanti: Filastrocche in cielo e in terra (1960), Favole al telefono (1962), Il libro degli errori (1964) e La torta in cielo (1966). Con l'assegnazione del premio Andersen nel 1970, l'opera dello scrittore viene riconosciuta anche all'estero. L'ultimo decennio della sua attività è segnato da opere come Tante storie per giocare (1971), Grammatica della fantasia (1973) e Il gioco dei quattro cantoni (1980). Rodari muore il 14 aprile 1980.

La ribellione dei più piccoli passa attraverso il consumo esagerato di cibi

Rodari conosce molto bene lo straordinario mondo dei bambini, così diver-



so e tanto più ricco di quello degli adulti. I bambini ci parlano attraverso i loro occhi spalancati a ingoiare il mondo, le guance arrossate dietro a un pallone, la forza dirompente della loro immaginazione. La loro fantasia è così potente che il mondo degli adulti è troppo piccolo per contenerla.

Per questo Rodari mette le ali alle parole e interpreta il bisogno dei bimbi di evadere dalla realtà. Così la ribellione dei più piccoli ai divieti dei grandi passa attraverso il consumo esagerato di cibi a rischio "mal di pancia", come avviene per i "mini borgatari" de *La torta in cielo*. Una mattina, nel cielo della borgata romana del Trullo, compare un misterioso oggetto volante. Dato l'allarme, entra in scena l'esercito che intima agli abitanti di rifugiarsi in cantina. Tuttavia, due bambini svegli non credono alle apparenze e scoprono che la torta è l'esperimento di una nuova bomba, fallito a causa di un "pasticcino". Quando lo scienziato all'interno della torta decide di distruggerla, sono i bambini che gli suggeriscono di mangiarla fino a farla sparire. Così, insieme a tanti amici, gustano la meravigliosa torta scesa dal cielo per uno di quegli straordinari prodiqi di cui è capace la fantasia di Rodari. Attraverso le osservazioni dei bambini i problemi complicati vengono resi facilmente risolvibili. Le Favole al telefono descrivono, con sorpresa e freschezza, personaggi anticonformisti ed eventi imprevisti, dolcissime strade di cioccolato e saporitissimi palazzi di gelato. "Una volta, a Bologna, fecero un palazzo di gelato proprio sulla Piazza Maggiore, e i bambini venivano di lontano a dargli una leccatina". Per Rodari un intero pianeta è fatto di cioccolato: "Di cioccolato le strade,/le case, le vetture,/le piante, foglia per foglia/e i fiori, invece, pure". Ma Giovannino non cede fino in fondo ai piaceri della gola: "Dopo un mese/di fondente sopraffino/pensò: se resto ancora/divento un cioccolatino.../Magari divento un uovo/con dentro la sorpresa.../Signori me ne vado,/vi saluto, senza offesa".

Come fa Rodari a trasformare "materie gastronomiche" in "materie fantastiche"? Sceglie, per esempio, il burro, ne analizza le caratteristiche, attribuisce



questa materia a un essere umano, sposta il personaggio dal suo contesto solito producendo spaesamento. Così gli uomini di burro abitano nei frigoriferi per non sciogliersi e, se escono, lo fanno d'inverno, quand'è freddo. È il mondo della fantasia e dei sogni, dell'immaginazione e delle visioni, ossia di uno spazio artistico in cui la narrazione sa essere convincente. Come la Storia del regno di Mangionia: "Sul lontano, antico paese di Mangionia, a est del ducato di Bevibuono, regnò per primo Mangione il Digeritore, così chiamato perché dopo aver mangiato gli spaghetti sgranocchiava anche il piatto, e lo digeriva a meraviglia. Gli successe sul trono Mangione Secondo, detto Tre cucchiai, perché mangiava la minestra in brodo adoperando contemporaneamente tre cucchiai d'argento: due li teneva lui con le sue mani, il terzo glielo reggeva la Regina, e quai se non era pieno".

Un capitolo a pranzo, un capitolo a cena, e la Storia è digerita con tutti i retroscena

Rodari pensa alla scuola come a un territorio di libertà in cui impegno e divertimento siano complementari. Tutti i bambini sognano una scoperta rivoluzionaria che riduca la fatica dello studio. Ne *La caramella istruttiva* una bambina riceve una caramella del pianeta Bih. "Sul pianeta Bih non ci sono libri. La scienza si vende e si consuma in bottiglie. La storia è un liquido rosso che sembra grana-

tina, la geografia un liquido verde menta, la grammatica è incolore e ha il sapore dell'acqua minerale. Ogni mattina i bambini, secondo l'età, debbono mandar giù un bicchiere di storia, qualche cucchiaiata di aritmetica e così via". Ma, dopo aver inghiottita la caramella, la bambina "ha cominciato subito a recitare una buffa filastrocca nella lingua del pianeta Bih, che diceva pressappoco: anta anta pero pero/penta pinta pim però, e io non ci ho capito niente". A questo punto Rodari dà un consiglio: in attesa di un'invenzione del genere, sarà bene continuare a studiare. Come nella poesia Il libro da man*aiare*: "È il libro dell'avvenire,/strabiliante invenzione,/ci si mangiano i problemi/ insieme con la soluzione./Un capitolo a pranzo,/un capitolo a cena,/e la Storia è digerita/con tutti i retroscena.../Chi ha lo stomaco buono/può diventare dottore/ studiando a due ganasce/in meno di ventiquattr'ore./Ma in attesa che l'invenzione/ottenga il brevetto di Stato,/ti conviene studiare/come s'è sempre studiato". A Trastevere, nel cuore della Roma popolare, ho incontrato l'osteria delle "Sette oche", con all'entrata, in bella vista, una lavagna sulla quale c'era scritto: "Sette oche in altalena reclamavano la cena". Oueste oche vengono dalla Grammatica della fantasia di Gianni Rodari, **un libro pieno** di gioia che aiuta gli adulti a inventare storie per i bambini, i bambini a inventare da soli le proprie storie e tutti a non smettere mai di credere nella fantasia. È un gentile invito, rivolto a chi è "perseguitato" dallo scorrere del tempo, a scoprire un tempo sospeso e leggero come quello del piacere della buona tavola.

La cuoca che diventò la donna più pericolosa d'America

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

La storia dell'irlandese Mary Mallon, portatrice sana dell'agente patogeno associato alla febbre tifoide.

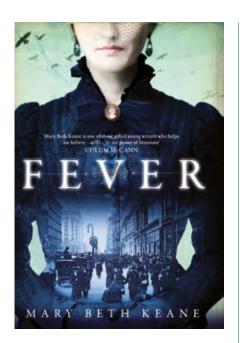
er contrastare e contenere il diffondersi del virus Covid-19 sono adottate dal Governo, sull'intero territorio nazionale, le misure previste dai Decreti della Presidenza del Consiglio dei Ministri, che hanno sospeso le attività commerciali al dettaglio, fatta eccezione per i generi alimentari e di prima necessità. Sono state sospese le attività di ristorazione e di bar, pub, gelaterie, pasticcerie. Lo stop da coronavirus, ovviamente, ha interessato anche i ristoranti degli chef stellati, perché la gente non può uscire e ha paura del contagio. Sulla base degli sviluppi che sta assumendo l'emergenza sanitaria nel Paese, le imprese della ristorazione, secondo la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, avranno un prevedibile impatto negativo valutato nel 92%, mancando non solo la clientela locale ma anche i flussi turistici, e la crisi

andrà sicuramente avanti per i prossimi mesi, interessando anche la Pasqua.

Trascorse in quarantena forzata venticinque dei suoi 69 anni di vita

Il clima di caccia all'untore, di manzoniana memoria, riporta alle cronache odierne il caso della cuoca irlandese, Mary Mallon, naturalizzata statunitense, nota anche come Typhoid Mary, nata nel 1869, che trascorse in quarantena forzata venticinque dei suoi 69 anni. Fu al centro delle cronache giornalistiche e divenne celebre agli inizi del 1900, come la cuoca portatrice sana dell'agente patogeno associato alla febbre tifoide, contagiando la famiglia dove lavorava.





Nel 1907, George Sopher, un dirigente sanitario, scoprì che il contagio avveniva nella sua cucina quando preparava i pranzi e le cene per i ricchi, contaminando gli utensili da cucina con saliva o sudore. Del loro primo incontro scriverà: "Afferrò un forchettone da arrosto e avanzò nella mia direzione. lo percorsi in tutta fretta il corridoio lungo e stretto, varcai l'alto cancello di ferro e il cortile, e arrivai al marciapiede. Mi sentivo assai fortunato ad esserle sfuggito. Confessai a me stesso che avevo iniziato con il piede sbagliato. A quanto pare Mary non capiva che volevo aiutarla".

Una volta individuata come portatrice asintomatica della malattia, fu oggetto di richieste mediche per campioni di urine e feci, da lei respinte **convinta di essere perseguitata dalla legge**. In seguito venne arrestata e messa in quarantena forzata per tre anni, e fu liberata il 19 febbraio 1910, con la promessa di non lavorare in cucina. Seguì inizialmente la prescrizione, poi però **cambiò nome in Mary Brown e riprese l'attività di cuoca** propagando il contagio, come accadde a Simon Moledda, affermato ristoratore dell'epoca, che morì poco dopo l'infezione.

Nel 1915 scoppiò un'improvvisa epidemia di tifo all'ospedale Sloane di New York che colpì circa 25 persone; **la descrizione della cuoca dell'ospedale corrispon-**



deva a quella di Mary che fu arrestata e, il 27 marzo di quell'anno, ricondotta in isolamento al William Parker Hospital e messa in quarantena forzata. Nel 1932 fu colpita da un ictus, e nel 1938, all'età di 69 anni, morì di polmonite.

> La pratica di codificare l'isolamento risale alla Repubblica di Venezia

La quarantena, allora come oggi, era uno dei metodi più seguiti per combattere le malattie infettive, di cui già si trova traccia nell'Antico Testamento, molto prima che si conoscesse l'origine della patologia. La pratica di codificare l'isolamento forzato fu fatta dalla Repubblica di Venezia, mentre la prima malattia contro cui si è adottata la guarantena fu la lebbra, cui fa riferimento la Bibbia, ma anche patologie capaci di diffondersi nell'antica Grecia. Per tutto il Medioevo si è persequito l'affidamento alla pratica dell'isolamento, ma è con l'epidemia di peste del XIV secolo, che si attesta la forma moderna di quarantena.

Il termine risale al 1403, per l'uso marittimo nel rilascio, da parte del governo veneziano, della "libera pratica", per navi e persone provenienti da zone sospette di contagio, sottoposte all'isolamento per un periodo di 40 giorni (che in un primo momento erano 30) cui dovevano

sottostare i bastimenti prima di entrare in porto. Prima del *coronavirus*, sicuramente la più imponente quarantena è stata usata per l'influenza, **la Sars**, dal novembre 2002 al luglio 2003, e **l'Ebola** del 1976 e del 2014.

Il nome della cuoca Mary Mallon è diventato sinonimo di "untore"; il mondo scientifico, le ha attribuito il titolo di "paziente zero" della febbre tifoidea, sollevando anche temi giurisprudenziali sui confini tra il diritto alla libertà personale e le restrizioni imposte da motivi di salute pubblica.

L'attrice Elisabeth Singleton Moss, ha interpretato il personaggio dell'immigrata irlandese Mary Mallon, nella **miniserie televisiva Fever**, diretta da Phil Morrison, arricchita lo scorso anno da una seconda edizione con nuovi episodi, per la BBC America e Annapurna Television.

La trama, ispirata dall'omonimo romanzo di Mary Beth Keane, nominata tra le cinque migliori scrittrici americane "under 35" dalla National Book Foundation, narra la biografia romanzata di Mary Mallon, evidenziando l'aspetto interiore di questo sfortunato personaggio che venne alla ribalta nella stampa dei primi anni del XX secolo. Nell'incipit del romanzo si legge: "I suoi sogni nella New York dei primi del '900, erano quelli di qualunque giovane donna, ma nessuno le chiese mai di raccontarli. La sua passione: la cucina, ma non le fu permesso di praticarla".



I culurgiones

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastra

Un guscio di pasta a forma di spiga, che racchiude un goloso ripieno. i sono piatti che sanno di tradizione, sapori d'infanzia; profumano di aromi lontani nel tempo: parliamo dei *culurgiones*. Non sono una pietanza qualunque, ma **un'identità gastronomica unica**, un dono prezioso, segno di stima, di rispetto e di amicizia. Sono un concentrato di emozioni e di storia che sazia la mente e il cuore prima che il palato.

I culurgiones (detti anche in lingua sarda, culurgiònis, culurjònes, cuirjiònis, culurzònies), una specialità culinaria complessa e raffinata, tipica dell'Ogliastra (zona centro-orientale della Sardegna), sono costituiti da un guscio di pasta che racchiude un goloso ripieno a base di patate e formaggio.

Chi cerca vetustà in questa pasta ripiena sbaglia, nel senso che sicuramente la parola è antica come la tipologia di pasta, ma **il ripieno risale all'Ottocento**, cioè al periodo di diffusione della patata (Solanum tuberosum) nelle zone montagnose dell'isola, dove la presenza secolare di orti, il clima, la ricchezza d'acqua permisero a questo tubero andino di introdursi con successo nell'alimentazione.

L'origine sembra legata ad antichissimi riti agricoli in onore della Dea Madre cui erano attribuite funzioni di protezione della fertilità e di abbondanza dei raccolti, indispensabile per il sostentamento materiale delle popolazioni.

I culurgiones, con la loro forma a fagottino, i quali si presentano come una pancia gravida, elemento umile e spoglio, che racchiude un ripieno (elemento prezioso come una nuova vita) e la caratteristica chiusura (che ricorda una spiga) potrebbero avere origine da tali riti primitivi di ringraziamento per la fertilità dei suoli che producevano il grano necessario per la vita. Deve essere inteso, quindi, come piatto che incita alla vita, all'ottimismo, al buon umore.



Costituivano il piatto d'eccellenza nelle festività

I culurgiones, tradizionalmente, costituivano un piatto tardo autunnale e invernale, ritenuto molto elegante e prelibato, che rappresentava la pietanza delle festività (non mancavano nemmeno nelle case più semplici), di contro ai modesti, seppur salutari, piatti quotidiani costituiti per lo più da minestre, zuppe di legumi e verdure.

Dalle testimonianze raccolte presso le anziane ogliastrine, sono emerse nella tradizione tre usanze particolari, quella di lasciare un piattino di culurgiones la sera di Ognissanti, per onorare la memoria dei defunti (is animas) il giorno successivo; di offrirli al vicinato, come dono prezioso, e infine di farne l'elemosina, visto il valore nutritivo del prodotto. In alcuni comuni venivano consumati solo ed esclusivamente il 2 novembre, giorno dei morti.

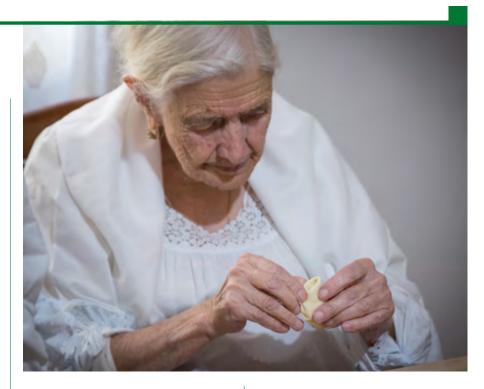
I culurgiones sono anche simbolo di amicizia, benevolenza e rispetto, e venivano preparati in occasione di ricorrenze particolari: nelle feste di fidanzamento, quando i parenti del futuro sposo si recavano per la prima visita nella casa della promessa sposa; in occasione delle raccolte stagionali dei prodotti dei campi; quando i pastori tornavano con le greggi dalla transumanza, o quando erano poste in essere le basi del tetto di una casa in costruzione.

Le giovani donne apprendevano l'arte della chiusura dei *culurgiones* dalle madri, secondo una tecnica immutata, e la fattura poteva essere considerata accettabile solo quando rasentava la perfezione e ogni *culurgione* era perfettamente identico a tutti gli altri.

La preparazione dei culurgiones è un rito. Non si è mai da soli: qualcuno impasta, qualcun altro prepara il ripieno, sfoglia e taglia la pasta; c'è chi riempie i dischi di pasta fresca e chi li chiude. La chiusura diventa una gara fra chi è più veloce, più bravo, fra chi li fa più resistenti e belli. La fatica è alleviata dallo stare insieme, dal vivere comune, dal condividere l'esperienza della vita quotidiana.

Un capolavoro culinario con semplici ingredienti: farina, patate, formaggio, olio

Le proprietà e le caratteristiche qualitative dei *culurgiones* sono pertanto riconducibili alla loro origine e alla conservazione del processo produttivo rimasto immutato nel corso dei secoli. Le antiche massaie ogliastrine, inconsapevolmente, hanno creato un capolavoro d'arte culinaria con i semplici ingredienti di cui disponevano: farina, patate, formaggio,



olio d'oliva. La gastronomia della Sardegna, e in particolare dell'Ogliastra, è ricca, infatti, di piatti a base di patate che un tempo erano l'ingrediente principale poiché l'unico coltivato e sempre disponibile in tutte le famiglie.

Nella pietanza si rilevano la **vocazione**

rurale del territorio e la tradizione contadina e pastorale.

Dal 2015 i *culurgiones* **sono stati riconosciuti come prodotto lgp**, al fine di garantire ai consumatori la provenienza d'origine e la qualità della materia prima locale.

LA RICETTA

Ingredienti: per la sfoglia: semola di grano duro e farina di grano tenero, strutto (in alternativa, burro oppure olio extravergine d'oliva), sale, acqua. Per il ripieno: patate (da 60% a 80% del peso del ripieno), mix di formaggi (pecorino, ovi-caprino, o caprino e vaccino in rapporto variabile), grassi animali o olio extravergine di oliva, acqua, aromi naturali (menta, aglio, basilico, cipolla).

Preparazione: stendere la pasta con il matterello fino a ottenere uno strato molto sottile; ricavarne dei dischi del diametro di 6-8 cm. Disporre nel mezzo il ripieno, unire i lembi della pasta e chiuderla a spiga pizzicando i due lati, spingendoli alternativamente a sinistra e a destra. Dopo averli fatti asciugare un giorno nel setaccio, cuocerli in acqua bollente, scolarli con un mestolo forato quando vengono a galla, e servirli nel piatto sempre in numero dispari. Il condimento tipico per gustarli al meglio è una classica salsa di pomodoro, ma sono ottimi anche accompagnati con solo burro e salvia oppure semplicemente cosparsi di abbondante pecorino.

Varianti: i culurgiones possono essere consumati anche cotti al forno o fritti, senza altro condimento. Nelle versioni modernizzate, la sfoglia viene realizzata con diversi colori: verde (spinaci lessi), rosso (rape rosse lesse o concentrato di pomodoro), arancione (carote), giallo acceso (uova, curcuma, zafferano, curry), marrone (cacao amaro), nero (inchiostro di seppia). Anche il ripieno può avere ingredienti differenti: funghi e formaggi; patate, gamberi e menta; grana padano e gamberi; ricotta e spinaci; ricotta, carciofi e pecorino sardo (con una spruzzata di bottarga una volta cotto e posto nel piatto).



Il caso di Mammola,

"capitale dello stocco"

di Aristide Bava

Accademico della Locride-Costa dei Gelsomini

Quando l'enogastronomia diventa un grande volano di sviluppo economico e sociale. ormai chiaro che la nuova frontiera del turismo è sempre più caratterizzata dalla enogastronomia, che sta diventando uno degli elementi trainanti per i "forestieri", siano essi italiani o stranieri. **Nella Locride**, c'è un esempio indiscutibile di questa "verità" nel piccolo centro interno di Mammola. Poco meno di tremila abitanti, la cittadina è ubicata a 250 metri d'altezza sul mare e facilmente raggiungibile attraverso la superstrada lonio-Tirreno, proprio a metà strada tra le due sponde della provincia reggina. Mammola è riuscita a costruirsi la fama indiscutibile,

come si diceva, di "capitale dello stocco" finendo col richiamare, specialmente durante i weekend e nei periodi festivi, vere e proprie "carovane" di turisti - molti arrivano anche con appositi pullman - per gustare la deliziosa pietanza tradizionale calabrese. E, malgrado la presenza di molti ristoranti, nati come funghi dopo l'exploit di queste continue visite, favorite soprattutto dal passaparola, negli ultimi anni capita spesso di trovare il tutto esaurito anche perché sia dalla fascia tirrenica, sia da quella ionica i cittadini del luogo sono richiamati, anch'essi numerosi, dal "profumo" della

Lo stocco alla mammolese



Museo Santa Barbara di Mammola: fontana

squisita pietanza. Ecco, dunque, il tipico esempio che la qualità fa anche economia, perché lo stocco ha dato impulso, a Mammola, alla creazione di posti di lavoro e ha favorito notevoli indotti che hanno dato grande spinta alla cittadina ricca anche di altre importanti attrattive come il Museo Santa Barbara creato da Nick Spatari, il Santuario di S. Nicodemo e numerosi palazzi nobiliari di notevole fattura. Giusto chiedersi, dunque, se realmente Mammola possa fare da esempio anche per altre importanti realtà della fascia ionica e dell'entroterra reggino dove non mancano produzioni d'eccellenza sia in campo gastronomico sia enologico. La risposta è certamente positiva a patto, però, che si rispetti la qualità, come è avvenuto a Mammola.

Il segreto del successo dello stocco di Mammola

Vediamo qual è il segreto del successo dello stocco di Mammola, cittadina che non manca anche di una **cultura gastronomica tradizionale montanara**





e contadina e di prodotti locali come la ricotta fresca e affumicata, l'olio extravergine d'oliva, i salumi, il pane casereccio cotto a legna, che fanno tutti da contorno a sua maestà lo stocco, lavorato in maniera particolare e con la buona acqua del territorio e che è inserito nei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (Pat) della provincia di Reggio Calabria.

Giusto dire che il successo arriva da lontano. Lo stocco di Mammola è un piatto tradizionale risalente a molti se-

coli fa. Anticamente era considerato il mangiare dei poveri, tanto che i contadini lo consumavano e lo offrivano ai braccianti in occasione dei lavori duri nella campagna anche perché era, ed è, considerato un alimento ad alto valore energetico. Per gli amanti della storia ricordiamo anche che lo stocco, più generalmente conosciuto nel mondo come stoccafisso, è stato importato in Italia, inizialmente a Genova, Napoli e Venezia, dai Paesi nordici a metà del 1500 e, nei primi anni, usato come merce di scambio. In Calabria veniva portato da Napoli (allora capitale del Regno delle Due Sicilie). Nel 1800 cominciò ad arrivare in notevole quantità a Mammola, dove gli storici affermano che già a quel tempo si constatò che il trattamento con l'acqua della cittadina e la tipica lavora**zione**, svolta tutta manualmente e dove l'acqua assume un ruolo fondamentale, dava ottimi risultati in termini di qualità del prodotto, il quale, man mano, diveniva sempre più richiesto, tanto che col passare del tempo si coniò lo slogan "Mammola: paese dello stocco". Uno slogan oggi ancora più valido grazie alla fama che la città si è ormai conquistata, con questa deliziosa pietanza, a livello nazionale e internazionale.

Da segnalare, infine, che ogni anno a Mammola, proprio per solennizzare l'importanza di questa squisita pietanza, si organizza, a metà agosto, **una grande"Sagra dello stocco"** che richiama migliaia di turisti.



Tra gli asfodeli in fiore, fantasticando di frittelle di asparagi

di Adriana Zuddas

Accademica di Cagliari

La ricetta antica è rimasta immutata nel tempo. e il tempo è buono, i fiori bianco-rosa degli asfodeli, custoditi da piccoli calici di bronzo, si affacciano alla fine di febbraio, sulle alture, luminosi come guidati dalla mano di un invisibile maestro che, sfiorandoli, dà il "la" al loro fiorire. I nobili steli e le molte foglie, che ne sostengono il peso sono armoniosamente disposti l'uno accanto all'altro: guardando attentamente, poi, ci si accorge che non sono soli; spunta ogni tanto, impertinente, un asparago, con la sua livrea verde brillante e, più in là, le bellissime euforbie col loro colore giallo di sole.

È nel bosco, tuttavia, il tempo degli asparagi, che spuntano ovunque, talvolta a creare nuove colonie verdi, a volte timidamente nascosti nell'intrico della loro pianta, protetti come in un ventre materno.

Inserito nella lista Pat (Prodotti Alimentari Tradizionali) della Sardegna, si dice

che l'asparago fosse già in uso tra Egizi e Romani, il che davvero non deve sorprenderci se, concordando con quanto sostiene la studiosa Valeria Putzu nel suo libro illuminante *I Popoli del Mare*, i Nuragici devono aver conosciuto questi prodotti in epoche ben più remote.

Gli asparagi selvatici crescono in zone silenziose e incontaminate

Gli asparagi selvatici che, forse, non amano tanto clamore intorno a sé, dato che si espandono in zone silenziose e incontaminate, sono molto più che semplice tradizione: sono il legame, per i sardi, assieme ad altri prodotti del territorio, tra la civiltà nuragica e il tempo attuale che, di quella, è figlio.





Così almeno sostiene l'archeolgo professor Vincenzo Santoni, quando, nel suo libro *Maimone Maimone*, afferma con convinzione che quella civiltà (a detta degli studiosi più illuminati, ben più antica di quella egizia e sumerica), con gli adattamenti della storia, vive ancora nella società sarda.

Vi è nel Parteolla (*Pars-Olea*, a indicare una terra ricca di ulivi), regione non lontana dal Campidano di Cagliari, una tradizione consolidata, di cui non si conosce l'origine, ma ancora oggi abbastanza diffusa, che consiste nella ricerca di alcuni prodotti spontanei, quali gli asparagi, elargiti con generosità dalla natura, nel corso di salutari e rigeneranti passeggiate, che iniziano all'alba. È nelle zone collinari, oltre l'abitato e in direzione dei monti a Oriente, che, a partire dalla fine di dicembre, specie se il tempo è stato piovoso e se ancora mite, a poco a poco e, sempre più numerosi, spuntano gli asparagi.

Si può affermare che questo piccolo arbusto, spontaneo e cespuglioso, vero dono di Dio, metta tutti d'accordo al momento del suo utilizzo in cucina nella preparazione delle frittelle, per fare poi bella mostra di sé su un vassoio, al centro della tavola imbandita.

Dotati di proprietà nutraceutiche, si utilizzano in cucina in diversi modi

A detta degli esperti, gli asparagi selvatici sono dotati di proprietà eccezionali: pare tengano sotto controllo il colesterolo; che



abbondino di numerose vitamine, di calcio e di potassio; che possiedano virtù antinfiammatorie, antireumatiche, depurative; che siano addirittura antidepressivi per la loro funzione disintossicante e diuretica.

Possono essere utilizzati in diversi modi: per condire le fregule sarde, dopo una breve cottura delle punte in padella con poco olio; per preparare ottime minestre o, semplicemente, **con le uova** che si versano sulla parte tenera degli asparagi, appena rosolati con sottili fili di cipollotti novelli, in poco olio d'oliva e, se gradito, ma non necessario, un pizzico di sale se si vuole mantenere la loro naturale sapidità. A mettere allegria già dal loro primo sfrigolare nell'olio, sono **le frittelle di asparagi, di cui riportiamo la ricetta antica**, rimasta immutata nel tempo.

FRITTELLE DI ASPARAGI

Ingredienti: 100 g di asparagi, 3 cucchiai di farina, 1 uovo intero, sale (da aggiungere solo sulle frittelle appena scolate dall'olio), olio d'oliva per la frittura.



Preparazione: mettere l'acqua in una pentola dai bordi alti e, quando bolle, porvi gli asparagi appena colti, con la parte legnosa rivolta verso il basso, in modo che la cottura, che sarà breve, avvenga quasi a vapore. Dopo circa 5/7 minuti, spento il fuoco e recuperata in un una ciotola l'acqua di bollitura (ottima come tisana o da usare in altre ricette), adagiare gli asparagi su un piatto o su un tagliere di legno. Prenderli uno a uno o in mazzetti e, tenendo fermo il gambo legnoso, ridurre, con un coltello, la

parte morbida in un impasto di colore verde tenero. Preparare la pastella mescolando la farina con l'uovo, aggiungendo acqua gassata quanto basta per ottenere un impasto morbido. Versare la pasta di asparagi nella pastella e amalgamare con un cucchiaio. Mettere a scaldare in una padella l'olio d'oliva e, al primo sfrigolio, versare l'impasto a cucchiaiate. Girare le frittelle su entrambi i lati e, quando saranno dorate, toglierle dall'olio con un mestolo forato, scolarle sulla carta assorbente in modo che risultino perfettamente asciutte. Assaggiare una frittella senza sale, decidendo se aggiungerne un po' sopra o se risulti più piacevole al palato il loro straordinario sapore naturale. Servire su un piatto da portata guarnito di qualche foglia di asfodelo intrecciata. Perché il risultato sia ottimo, il colore verde degli asparagi, all'apertura della frittella, dovrà prevalere sul colore chiaro della pastella.



Sorrentinos di Patagonia

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

Dalla Persia all'Argentina passando per Capri: storia di un piatto simbolo della cucina italiana d'emigrazione.

apri, Sorrento, l'oceano Atlantico, uno scrittore anonimo del 1300 e un porto ai confini della Patagonia: questi sono gli ingredienti della storia dei sorrentinos, uno dei piatti nazionali argentini, espressione iconica della cucina regionale italiana d'emigrazione.

I sorrentinos sono ravioli rotondi, consumati in Argentina a partire circa dalla metà del XX secolo. A rendere noto il nome al grande pubblico fu una trattoria di emigrati italiani a Mar del Plata, una città sull'Oceano Atlantico, 400 km a Sud di Buenos Aires. Diffusi inizialmente nell'ambito della ristorazione, sono ora protagonisti delle tavole familiari domenicali e la parola ha sostituito "ravioles" come sostantivo generico per "pasta ripiena". I negozi di pasta fresca forniscono sorrentinos elaborati e pronti da cuocere evidenziandone la praticità e incentivando la penetrazione in segmenti sempre più estesi di consumatori. Nella loro presentazione classica hanno un diametro di circa 5 cm e i bordi lisci: l'involucro si ottiene impastando farina di grano tenero e acqua bollente. Si consumano preferibilmente conditi con sugo al pomodoro. Quanto al ripieno, particolarmente abbondante, è un trito di prosciutto cotto e formaggio fresco.

I ravioli compaiono già nel testo di un anonimo cuoco meridionale italiano

"Uentre porcino" e"caseum" (maiale e formaggio) sono anche gli ingredienti previsti per il ripieno dei "rauioli" nelle ricette 52 e 56 del primo libro di cucina dell'Europa cristiana: il **Liber de Coquina**. Scritto all'inizio del 1300 da un anonimo cuoco meridionale nell'ambito della corte angioina di Napoli, il *Liber* ebbe influenza sulla gastronomia cortese e borghese europea per molti secoli. In quei primi secoli del basso Medioevo, l'Italia non esisteva come espressione politica, l'America non era stata ancora scoperta - né



immaginata - ma i ravioli erano già conosciuti e consumati. Bolliti, cotti in grandi padelle ("in patella cum magna pinguedine") o fritti, sono **citati in ben sette preparazioni** del *Liber*. È proprio a questo primo documento che gli storici fanno risalire le paste ripiene italiane e, di conseguenza, anche quelle della cucina italiana d'emigrazione.

Le origini delle paste ripiene, tuttavia, si sospetta siano addirittura più antiche. Il Liber de Coquina, infatti, nasce in un substrato culturale di matrice arabo/persiana, lascito della dominazione saracena e del melting pot promosso dagli Svevi. I rauioli sembrano dunque condividere la stessa antica origine persiana del sambusuch iraniano e dei samosa indiani (vedi, per esempio, A. Capatti e M. Montanari, La cucina italiana Storia di una cultura). Lo dimostrerebbe anche il Liber de ferculis et cundimentis di Giambonino da Cremona (pubblicato a Venezia nel 1300 e che ottenne da subito grande diffusione) che traduce le ricette e le norme alimentari contenute nel trattato arabo di Ibn Jazla (Baghdad, XII secolo). Davanti a una storia così antica e articolata, viene dunque da sorridere leggendo - anche su fonti argentine di un certo prestigio - che i sorrentinos sono stati "inventati" qui, se non altro perché la parola "invenzione" meglio si potrebbe attribuire ad altri ambiti dell'ingegno umano, mentre pare che la cucina - almeno quella tradizionale - proceda più per adattamenti e contaminazioni.

Volendo cercare un antenato diretto di questo piatto, l'ipotesi più plausibile ricade sui ravioli capresi, diffusi anche nella zona di Sorrento e dei quali i cugini "d'America" condividono la forma tonda, l'impasto a base di farina e acqua bollente e il condimento al pomodoro. Quanto al ripieno, invece, la caciotta di Sorrento e il parmigiano dei ravioli capresi sono sostituiti, come capita spesso nella cucina italiana di emigrazione, da ingredienti più facili da reperire: formaggio fresco e prosciutto cotto.

Il caso dei sorrentinos è anche sintomatico di come, all'estero, si sia andata via via affinando la capacità del pubblico di entrare in sintonia con le definizioni "di ori-



gine territoriale" della gastronomia italiana.

Si attribuisce ad Argentino Vespoli il merito di aver lanciato la moda dei ravioli in Argentina

Il merito di aver lanciato in Argentina la moda di questi ravioli tondi, e il loro nome, si attribuisce ad Argentino (detto Chiche) Vespoli. Su chi invece, in quegli stessi anni, abbia messo a punto la ricetta vi è un dibattito aperto, i cui dettagli - molti dei quali difficili da verificare - esulano dall'obiettivo del presente scritto. Il padre di Chiche, Francisco Saverio Vespoli, era emigrato da Sorrento a Mar del Plata nel 1887. Deciso ad aprire un locale gastronomico che evocasse i sapori della sua terra, lo chiamò Trattoria Napolitana: agli inizi del 1900 pochi avventori avrebbero saputo identificare dove fosse Sorrento e l'idea di utilizzare una città più conosciuta risultava efficiente dal punto di vista della comunicazione. Tuttavia, quando Chiche si trovò a gestire il locale del padre, pur non cambiando il nome, lo rilanciò come "la prima sorrentineria del paese". Era la metà del Novecento e Mar del Plata da villa balnearia si stava trasformando in una ciudad de masas, con indici di crescita tra i più elevati del Sud America. Quel che interessa qui è sottolineare come in mezzo secolo anche la sensibilità degli avventori fosse cambiata, al punto che Sorrento potesse essere utilizzata come un "marchio d'origine", al tempo stesso conosciuta ed esotica.

Cosa era accaduto? L'emigrazione italiana

(tra il 1945 e il 1960 prevalentemente da Campania, Sicilia e Calabria) aveva sicuramente contribuito a migliorare la conoscenza dell'Italia tra il grande pubblico. E d'altra parte, una sensibilità nuova e più cosmopolita si stava sviluppando anche tra i villeggianti, persone di classe medio-alta in un'Argentina in pieno boom economico. Perché dunque non chiamare i ravioli tondi semplicemente ravioli capresi? Secondo l'opinione di vari esperti locali intervistati, Sorrento era, per il pubblico di quel momento, più conosciuta, più vendibile, più facile da spiegare.

L'emigrazione italiana contribuì a migliorare la conoscenza dell'Italia e della sua cucina

Fu così che in una *Trattoria Napolitana* alle soglie della Patagonia, un ristoratore di nome Argentino lanciò i *ravioli capresi* chiamandoli *sorrentinos*.

Rimarrebbe a questo punto da chiedersi come scrivere il "terzo atto" di tale storia, facendo tesoro di una sensibilità di pubblico che si è ulteriormente raffinata e che sarebbe forse pronta a scoprire che il piatto che tanto ama ha una storia millenaria, viene da una ricetta tipica di Capri e si presta benissimo a un ripieno di vera caciotta di Sorrento.

Riconoscere la cucina italiana d'emigrazione come uno dei nostri patrimoni, studiarla e accettarla con la stessa curiosità che dedichiamo alla cucina tradizionale della Penisola, oltre che costituire un campo di indagine stimolante, rappresenta, a volte, un modo per avvicinarsi a nuovi mercati.



La tradizione del maiale

tra Marche e Umbria

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

Norcini che diventano chirurghi. L'invenzione del ciauscolo.

giorni che vanno da metà dicembre a metà gennaio, nelle Marche come in gran parte dell'Italia centrale, erano dedicati alla mattazione del maiale. Evento unico in tutto l'arco dell'anno per le famiglie contadine, che vedevano la possibilità di avere carne fresca per superare l'inverno ma anche insaccati da utilizzare nei mesi successivi fino alla trebbiatura. La macellazione del suino e la preparazione dei salumi erano dette, nel Maceratese, "fare la pista" (perché le carni un tempo si "pestavano" con coltelli da battuto), mentre nell'Ascolano si definivano "li 'mmasciate" (nel senso di "ambasciate" e quindi "faccende").

La tradizione di "fare la pista" e "li 'mmasciate" si sta perdendo, sia perché sono sempre più rari i norcini (umbri) e i "pistaroli" (marchigiani) e sia perché anche nelle case coloniche non ci sono più i locali adatti né per la macellazione né per la conservazione degli insaccati. Tuttavia, in ampie zone a ridosso degli Appennini, la tradizione ancora resiste, ed è una festa da condividere con il vicinato riscoprendo antichi piatti.

Ucciso il maiale, si vedono le "donne di casa" impegnate a raccogliere il sangue che prima viene lessato e poi fatto a pezzi per essere cotto in un soffritto di cipolla, sale, pepe e buccia d'arancia. Le due "mezzene" sono appese nel locale più freddo e arieggiato della casa colonica per far "rassodare" le carni. Frattanto, la "vergara" è riuscita a farsi consegnare dal "pistarolo" i ritagli delle carni del collo, della gola e della testa per preparare il sugo con cui condire la pasta, mentre le parti meno grasse sono destinate a finire nella gustosissima "padellaccia".



Ora dobbiamo aprire una parentesi per sottolineare che, un tempo, il lavoro più ingrato, tra quelli svolti durante "li 'mmasciate", era affidato alle "donne di casa" che dovevano pulire le viscere del maiale usando anche il vino cotto o altro vino (e persino un liquore) pur di eliminare i cattivi odori. Infatti, quelle viscere dovevano servire per gli **insaccati**. Oggi fortunatamente si usano altri sistemi.

Quando le carni delle due "mezzene" sono pronte per essere "lavorate" il "pistarolo" maceratese o il norcino umbro preleva i tagli migliori cominciando dai prosciutti e proseguendo con le carni desti-





nate a diventare lonze, lonzini, spalle, guanciale, pancetta, costolette. La restante carne, a parte la "ssogna" (sugna) e il lardo, è destinata a essere macinata per fare **salsicce** (di carne e di fegato), salami, **ciauscoli**, coppa, cotechini, ciarimmoli. In epoca storica erano i macellai a lavorare le carni dei maiali come di altri animali. Alcuni si specializzarono nei suini e diventarono "pistaroli" e norcini. Proprio in questa fase eventi particolari si verificarono tra Marche e Umbria.

La storia dei norcini nasce da una scuola di chirurgia empirica fondata dai benedettini

L'imperatore Vespasiano (dal 69 al 79 d.C.) aveva un allevamento di maiali tra Norcia e Visso. Dopo la conquista di Gerusalemme, egli mandò lì i prigionieri ebrei. Tra i nuovi arrivati e i pastori del territorio ci fu uno scambio di conoscenze molto significativo.

In quella stessa zona, a Preci (in territorio di Norcia e a 8 km da Visso), nel V secolo c'era l'eremo del monaco siriano Eutizio che diffuse le sue conoscenze sulle erbe medicinali e sui medicamenti per le ferite. Nel VII secolo vi troviamo un fiorente monastero di benedettini che, tra XI e XII secolo, ingrandirono l'abbazia dedicandola a S. Eutizio. Gli stessi monaci, nel XII secolo, aprirono una scuola empirica di

chirurgia trovando, negli allevatori, discepoli già esperti nella sezione delle carni di animali. **Questi chirurghi empirici, prima chiamati preciani e poi norcini, divennero famosi** e frequentarono anche le corti europee per operazioni di calcoli, ernie e cataratte. La scuola chirurgica dovette chiudere nel 1215, ma l'attività dei preciani andò avanti fino al XVIII secolo.

Possiamo intuire che, se tanto bravi erano ali insegnanti della scuola chirurgica di Preci, certamente anche i frati cucinieri dovevano essere alla loro altezza. Quanti dei piatti a base di carne di maiale, che fanno parte della tradizione delle Marche e dell'Umbria, hanno avuto l'imprimatur dei cuochi benedettini? Ci limiteremo qui a citarne soltanto i più significativi, partendo dalla polenta alla carbonara, e proseguendo con i **fegatini** allo spiedo, le costolette in graticola, la pizza con i grasselli, i "taccù co' li sgrisce", la frittata con il sangue, la "crescia onta", le spuntature, la polenta (o i fagioli) con le cotiche, la polenta con salsicce e ossa di maiale. **Per non parlare dei dolci** che si preparavano in tempi ormai lontani e avevano come ingrediente proprio il sanque di maiale: si tratta del "miaccitto" (con miele e sapa); de "u migliacciu" (con mele, noci, uva, zucchero); del sanguinaccio (con uva, sapa, miele, Rhum, cannella e buccia d'arancia) e del sanguinaccio rognoso (con patate lesse, uva, buccia d'arancia, zucchero). In questi dolci il sangue doveva dare solo l'apporto di grasso. Infatti, oggi viene sostituito con cacao e olio d'oliva.

Un piatto antichissimo, che un tempo nelle Marche e nell'Umbria si trovava in tutte le fiere e i mercati di paese, è **la** "porchetta di maiale". Oggi la troviamo come cibo di strada anche in località impensabili. Questo piatto era diffusissimo in tutto lo stato della Chiesa.

Nelle Marche si fanno "in porchetta" anche gli animali da cortile e persino i pesci

Nelle Marche non si fa "in porchetta" soltanto il maiale, ma anche gli animali da cortile e persino i pesci: **squisita è la** "coda di rospo in porchetta".

Tra le preparazioni più gustose non va dimenticata la coppa di testa. È confezionata con la spolpatura delle ossa della testa di maiale, con le cartilagini, porzioni di musetto e cotenne fra le più tenere. Il tutto viene cotto e condito con sale, pepe, noce moscata, cannella, bucce d'arancia, limone, aglio, per essere poi insaccato in un grosso budello.

Un capitolo a parte merita il ciauscolo, salume di eccellenza delle Marche. L'origine è antichissima: risale ai tempi della transumanza delle greggi dalle Marche verso il Lazio. In montagna rimanevano gli anziani, le donne e i bambini che si rinchiudevano in vecchi casolari recintati, detti "castelli". Partiti gli uomini validi, erano donne e anziani a dover "fare la pista". Essi si resero conto che i maiali erano di razza magra e i prosciutti spesso si guastavano. Le cosce di maiale non superavano mai i 14/15 kg. A stagionatura ultimata, rimanevano pochi chili, asciugati dal sale, con un calo di peso del 25/30%. Risultavano utili appena 11 kg avendo tolto 3 kg di ossa e cotenne che, essendo irrancidite, si dovevano buttare. Nel prosciutto fresco si potevano invece utilizzare. Fu così che furono inventati i ciauscoli. Alla carne di prosciutto fresco si aggiungeva il grasso e si avevano 18 kg di carne conservata nei ciauscoli che duravano fino all'autunno.



Focaccia trevigiana

di Roberto Robazza *Accademico di Treviso*

La "fugassa" trevisana è poco dolce ma sostanziosa e si prepara in prossimità della Pasqua.

a "fugassa" trevisana rinviene dalla tradizione contadina (risalente almeno a fine 1800), quando i fornai, con i relativi negozi e laboratori, erano presenti solo nelle città e nel centro dei paesi, pertanto non fruibili da chi viveva nelle campagne. Qui era, quindi, d'uso preparare il pane in casa, cuocendolo nei forni casalinghi, quando presenti nei casali, o in forni comunitari di contrada, costruiti per soddisfare le esigenze di più "casade" (famiglie). Dopo la Seconda guerra mondiale, i fornai di professione aumentarono la presenza nelle frazioni più piccole e quindi furono facilmente raggiungibili anche dai contadini, i quali iniziarono a portare loro gli impasti di pane e focacce da cuocere e poi i soli ingredienti base (farina, uova...) pagando esclusivamente cottura e manodopera.

In tale contesto, si radica la tradizione della "fugassa" trevisana che si caratterizza per il mantenimento di una tecnica di panificazione e per la coincidenza con il fatto che, nel periodo primaverile, in prossimità della Pasqua, vi era una straordinaria ripresa di produzione ovicola da parte degli animali dei cortili e quindi si coglieva l'occasione di utilizzare l'eccesso di produzione, arricchendo gli impasti per il pane e creando dolci poveri, ma attesi con gioia da grandi e piccoli: le fugasse, poco dolci, ma molto sostanziose.



L'impasto crudo deve risultare sodo, poco idratato e consistente

La connotazione "tecnica" riguarda la lievitazione di tali impasti: fino al 1905 veniva usato, come agente lievitante, esclusivamente un "residuo" della pasta utilizzata per la produzione del pane (pasta vecia - "pasta vecchia"), che lentamente, aggiunta al nuovo impasto, riavviava il processo. Dal 1905, entrò in uso comune il lievito di birra (saccharomyces cerevesiae) che rivoluzionò le abitudini soprattutto per le piccole produzioni e quelle familiari. Nel diverso risultato che si ottiene utilizzando il lievito di birra, rispetto al lievito madre (o pasta madre), sta una delle differenze tra questa fugassa, le focacce di pasticceria e le colombe pasquali. L'altra differenza sostanziale è la consistenza del suo impasto crudo, che deve risultare "sodo", poco idratato, tanto da non aver bisogno di essere contenuto in uno stampo per mantenere la forma prima di essere infornato (esattamente come il pane), caratteristica questa che lo rende di facile gestione tanto che, dopo la ripresa di tale prodotto da parte di numerosi panificatori dell'area Trevigiano/ Castellana, si è cominciato a realizzare la focaccia anche in casa, nei normali forni domestici. Il prodotto finale risulta più compatto, ha alveoli di lievitazione molto più piccoli, e una durata assai più breve (7/10 giorni); ha, però, un'intensità gustativa più marcata pur utilizzando sostanzialmente gli stessi "fattori aromatizzanti" (con qualche minima variante locale); non è mai ricoperto da glassa o da granella di zucchero o da mandorle (né in scaglie, né intere).

Era (ed è) un dolce povero che **nasce prevalentemente "da tocio"** (da intingere nel latte). In origine, infatti, non era un lusso (cioè un dolce da "festa"), bensì da colazione, quasi un integratore alimentare: di fatto, un "pane" più ricco e sostanzioso che rispondeva all'esigenza di nutrire, in primavera, i bambini somministrando loro, in forma estremamente gradevole, uova, grassi e carboidrati, quindi un cibo particolarmente energetico. Non ne venivano, tuttavia, privati gli adulti per i quali l'utilizzo era a fine pasto intingendolo nel vino (rosso).



Frittata di lesso

di Roberto Doretti

Delegato onorario di Montecatini Terme-Valdinievole

Una ricetta poco conosciuta, ma gustosissima.



n Toscana, in quel territorio chiuso da Serravalle Pistoiese e fino a Montecarlo di Lucca e giù fino alle Vedute di Fucecchio, si estende la Valdinievole o valle delle nebbie, come vollero chiamarla i Romani, per la vicinanza al grande Padule di Fucecchio, che ne condizionava il clima.

Questa zona è stata, negli ultimi secoli, terra di piccoli e medi possidenti con i poderi a mezzadria, vuoi anche per l'intervento, a suo tempo, dei Medici e, successivamente, dei Granduchi di Lorena che spezzettarono, dopo la bonifica, anche alcune loro grandi proprietà. Di conseguenza, i pasti della medio-alta borghesia erano regolati da quanto veniva portato dai contadini (polli, conigli, anatre, capponi, e verdure, oltre all'ottimo pane cotto nei forni a legna).

Nelle famiglie il brodo era all'ordine del giorno sia a pranzo sia a cena

In queste famiglie il brodo era all'ordine del giorno: bastava l'aggiunta di un pezzo di muscolo e di qualche osso spugnoso ai polli che abbondavano, ed ecco che compariva sulle tavole, anche mattina e sera, come **semplice consommé se precedeva una pastasciutta o un risotto**: si pensava infatti che preparasse lo stomaco per vivande più sostanziose. Talora **con pastina all'uovo o sotto forma di stracciatella** se precedeva il pasto serale, solitamente più leggero del desinare.

Il lesso abbondava, pertanto oltre che consumarlo come bollito con sottoli, sottaceti, salsa verde o squisite mostarde, si escogitavano i modi più vari per presentarlo in tavola "camuffato". Chi non ricorda il "pollo allo specchio" abilmente disossato e tagliato in modo che, una volta ricoperto dalla gelatina e guarnito variamente, potesse bastar da piatto forte a un pranzo? E poi le varie ricette di polpette o di lesso rifatto, la più famosa delle quali è oggi la "francesina". Nel territorio che è sempre stato abbastanza povero, circolava una ricet-

ta meno conosciuta, ma gustosissima: la frittata di lesso.

Come si prepara la frittata di lesso

Si soffriggono in padella alcune cipolle rosse di Certaldo, tagliate a fettine sottilissime, prima con poca acqua e poi nell'olio extravergine d'oliva; si aggiunge il lesso tagliato a piccole fette sottili; si soffrigge ancora un po'e poi si uniscono le uova sbattute con sale e una macinata di pepe. Dopo si può procedere in due modi: se piace l'uovo non troppo cotto, si fa una frittata sottile e, invece di girarla si cuoce a fuoco moderato coprendo la padella con un coperchio; se si desidera una frittata più tradizionale, si rigira appena è cotta da un lato servendosi di un coperchio piatto o di un vassoio. Si degusta, come tutte le frittate, tiepida o fredda, ma a temperatura ambiente.



Esperienze di "gastrofonia"

di Sara Venturino

Musicologa, food writer

Roy Paci e gli orizzonti sonori del cibo: ogni ingrediente "vibrerebbe" sull'altezza di una nota ben precisa.

essuno riterrebbe strano il fatto che un musicista descriva la musica come una sequenza ordinata di frequenze in vibrazione... ma se uno chef descrivesse così i suoi piatti? Forse ciò provocherebbe qualche perplessità o, nel migliore dei casi, una stupita curiosità.

Eppure, già da diversi anni si è cominciato a parlare di "gastrofonia", una sorta di interazione sinergica tra il mondo del cibo e quello della musica, e il suo alfiere indiscusso è Roy Paci - musicista siciliano già noto al grande pubblico per le sue interessanti esplorazioni delle tradizioni musicali internazionali - che da qualche tempo ha coinvolto nelle sue

sperimentazioni "gastrofoniche" **diversi chef di rango**, quali, per esempio, Lorenzo Cogo e, non ultimo, il tristellato Mauro Uliassi.

La passione di Paci per il cibo gli aveva già fruttato il riconoscimento della Laurea honoris causa dell'Accademia del Peperoncino di Diamante e il conferimento del titolo di Ambasciatore di Slow Food, ed era proseguita con il progetto "Birragastrofonici", un laboratorio itinerante di birre artigianali, successivamente diventato il marchio "Beerock", promosso con lo slogan: "La prima birra a fermentazione musicale", che intendeva presentarne la degustazione come un'esperienza sensoriale a 360°.



Roy Paci

Esecuzione in diretta con uno strumento, in sinergia con la creazione del piatto

Con Lorenzo Cogo - chef vicentino, per diversi anni lo chef stellato più giovane d'Italia - Roy Paci aveva portato la sua sperimentazione gastrofonica già a Identità Golose 2013, con uno showcase di improvvisazione musicale durante la preparazione di un piatto ispirato ai fondali marini: suoni campionati di rumori prodotti dagli utensili da cucina e dagli alimenti stessi a fare da base ritmica, ed esecuzione in diretta con improvvisazione su strumento, in sinergia con la creazione del piatto. Ecco che si comincia a parlare di "nuovi orizzonti sonori del cibo", con uno studio su cibo e note, in cui si teorizza che ogni ingrediente sarebbe il frutto dell'espressione di una determinata frequenza, e quindi "vibrerebbe" sull'altezza di una nota ben precisa - per esempio, il pomodoro un do, l'olio un sol - e la loro combinazione creerebbe un'armonia particolare sulla quale il musicista può improvvisare una melodia... in questo caso, una sorta di "sinfonia della bruschetta"!

D'altro canto, è dalla scienza che traiamo il concetto secondo il quale il mondo conosciuto non è altro che una manifestazione di vibrazioni che noi interpretiamo sotto forma di materia: tutto vibra, dunque perché non il cibo?

Un importate sostegno a questa tesi è stato dato dal convegno, sempre nel 2013, "Convergence: Food, Philosophy and Art" organizzato a Pollenzo da Nicola Perullo, docente di Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto nella locale Scuola di Scienze Gastronomiche, in cui ci si proponeva di indagare lo stretto rapporto tra cibo e arte, e la relazione esistente tra immagine, suono e gusto. Anche in questa occasione Roy Paci ha tenuto una serie di lezioni sull'effetto delle vibrazioni del cibo. Se un tempo la musica dei grandi musicisti aveva un ruolo nella "sonorizzazione" degli eventi, ora è sempre più relegata a puro intrattenimento di sottofondo: l'intento qui diventa quel-



lo di ridare alla musica il suo ruolo di catalizzatore sensoriale e usare la stimolazione acustica per "elevare il gusto" a nuovi orizzonti.

Mangiamo con tutti i sensi, quindi anche con l'udito

In effetti, esistono già diversi studi riconosciuti che attestano come la musicoterapia offra risultati eclatanti non solo in campo medico, per migliorare la salute dei pazienti e l'efficacia delle terapie, ma anche in quello agricolo, come effetto positivo sulle coltivazioni e sugli allevamenti.

Da qui, il passo è breve. Di fatto, anche grazie agli studi realizzati dal professor **Charles Spence con la sua Gastrofisica del Gusto**, ormai sappiamo che noi mangiamo con tutti i sensi, quindi anche con vista, tatto e olfatto, e dunque con l'udito: così come un pomodoro blu non ci sembrerebbe altrettanto invitante di uno rosso e succoso, che effetto ci farebbe non sentire il "crock" di una verdura cruda, o lo scrocchiare delle patatine, o il frizzare di una bibita gassata?

Il rumore dei cibi deposita nella nostra mente una "memoria", che evoca l'esperienza sensoriale legata a quel determinato alimento, e il suono prodotto da esso contribuisce al piacere che si genera nel gustarlo.

Su questo punto in particolare si concentra **Mauro Uliassi**, chef a tre stelle Michelin e titolare dell'omonimo ristorante di Senigallia, che con Roy Paci ha cominciato a esplorare esperienze gastrofoniche

dal 2016, con l'evento "Talk: Maestri di composizione ed esecuzione", tenuto durante la mostra "Re e Regine di Cuochi" alla Palazzina di Caccia di Stupinigi (Torino). Se entrambe le attività, **musica e cucina, sono ormai riconosciute come discipline di ambito artistico**, due modalità artistiche per comunicare con un pubblico di riferimento, la domanda che si pone ora è **quali sinergie ci possano essere tra loro**, quali siano i punti di contatto.

Uliassi sembra averne identificati tre: in primis l'armonia, o la dissonanza, con cui viene creato un piatto; poi il ritmo, sia quello del servizio in sala sia quello riscontrabile nella sapiente distribuzione delle portate nel menu; e infine, proprio tale incredibile capacità dei cibi di stimolare la "memoria" in chi degusta, grazie a udito e olfatto. Questi due sensi, infatti, risultano essere i più astratti ed esposti: se con il gusto siamo in grado di percepire solo poche qualità fondamentali, salato e dolce, amaro e acido (cui si aggiunge l'umami, l'identificazione più recente), l'olfatto e l'udito sono responsabili della formazione della "memoria dei sapori", qualcosa di molto più etereo e indefinibile, ma fondamentale per la fruizione di un'esperienza gustativa completa e appagante.

Ecco allora quali potrebbero essere, nelle intenzioni dei musicisti e degli chef coinvolti in questa stimolante sperimentazione, i nuovi orizzonti sonori del cibo: captare vibrazioni nascoste, ricreare armonie dimenticate, rendere il cibo un'esperienza sensoriale complessa e indimenticabile, un vero "concerto" di emozioni. Stomaco, cuore e mente, sentitamente, ringraziano.



Jarit, lo chef sotto vetro

di Claudio Borroni

Delegato di Varese

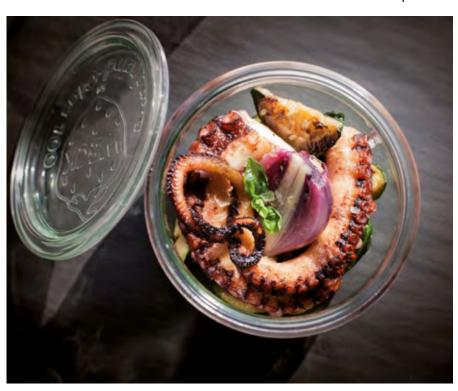
L'idea di racchiudere in un vasetto un'esperienza gastronomica.

nata, recentemente, una tecnica molto interessante di preparazione e conservazione dei cibi, quella di racchiudere, dentro un vaso di vetro monodose con coperchio, una porzione di cibo da consumare al bar o da portare a casa per poi rigenerare in microonde o a bagnomaria o degustare a freddo.

Tale filosofia, che si chiama **Jarit**, nasce dall'idea di racchiudere in un vasetto un'esperienza gastronomica. È **proposta da due chef varesini, Matteo Pisciotta e Andrea Piantanida**, ed è molto semplice: offrire pietanze buone e sfiziose, create da chef di provato valore, a prezzi giusti e di facile utilizzo.

La sterilizzazione frazionata permette di conservare inalterate le preparazioni per 18 giorni

Il procedimento è il seguente: le pietanze vengono cotte in modo tradizionale, inserite in vasi di vetro con coperchio e



quarnizione e sottoposte a una tecnica chiamata "tindalizzazione", metodo di sterilizzazione frazionata in cui il riscaldamento viene applicato in modo discontinuo a temperature di 60 - 100 gradi per 30 minuti. Il prodotto subisce una sorta di doccia scozzese tra pastorizzazione e abbattimento delle temperature che permette di conservare le preparazioni per 18 giorni, mantenendo a lungo inalterati le caratteristiche organolettiche, i colori e i sapori dei cibi. Il vasetto è piacevole e si presta a contenere diverse preparazioni: antipasti freddi, primi da riscaldare, zuppe, insalate miste, dolci soprattutto al cucchiaio. Alcuni esempi prodotti dai due chef varesini: piovra arrostita, purè di patate con fondo bruno di maiale: aletta di vitello al forno con erbette ripassate aglio e olio; tortellino di Valeggio, pomodori datterini e basilico; riso Venere con spada affumicato; cassoeula di salmone; zuppetta di fagioli al rosmarino, gamberi e pomodoro fritto; orto nel vaso (verdure di stagione appena scottate, olio extravergine, basilico). I vasetti si possono trovare anche nei

supermercati, nei bar, nelle mense e nei ristoranti dove si consuma il pranzo di mezzogiorno: se viene restituito, c'è un rimborso di 1 euro. A condividere questa idea, diversi chef stellati propongono in vaso le loro ricette, tra i quali Claudio Sadler con una minestra di ceci al peperoncino e polpo arrostito, servita anche nel suo bistrot milanese; Antonella Ricci: fave in zuppa con cozze e cime di rapa saltate; Katia Maccari con crema di zucca, topinambur e chiodini. Oltre ad applaudire questa idea, non resta che provarla.

Cucinando con i fiori

di Maurizia Debiaggi

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

Menu "petalosi" tra bellezza, salute, ambiente. on sono solo belli e accattivanti ma anche sani, ecosostenibili e unici nel complementare i sapori e aggiungere gusto. I fiori eduli mi affascinano perché penso appartengano alla nuova frontiera del cibo che punta allo stretto contatto con la natura come fonte di benessere. Oltre alla bellezza conferiscono ai piatti gusti, come dire ... petalosi. Il loro utilizzo, che fino a pochi anni fa era considerato una moda, è ora diventato il filo conduttore nei piatti di tanti grandi chef.

Così, nei ristoranti di alta cucina italiana, troviamo sempre più spesso piatti con primule, viole, fiori di sambuco o amaranto, petali di tagete: un tocco di colore che cattura l'attenzione, appaga la vista e, a quanto pare, rappresenta anche un alimento nutraceutico e rispettoso dell'ambiente.

Molte sono le domande che mi pongo quando vedo fiori eduli in un piatto di risotto Carnaroli o su un crudo di gamberi rossi di Mazara, specialmente se serviti in ristoranti italiani nella lontana





Singapore. Qual è la loro filiera e come vengono abbinati nelle diverse pietanze? Sono davvero un *plus* in un piatto d'autore? Niente di meglio che andare a parlare proprio con chi, tra gli chef italiani a Singapore, li sceglie e li utilizza tutti i giorni.

Gli chef italiani a Singapore li utilizzano nei loro piatti

"Anche l'occhio vuole la sua parte - dicono Beppe De Vito e Mirko Febbrile del ristorante "Braci" (una stella Michelin dal 2017) - ma non sono solo un fattore estetico. I fiori servono quando dobbiamo arricchire il sapore di una preparazione o vogliamo sottolinearne la stagionalità: rappresentano un modo diverso di esprimerci. Li usiamo in molti piatti, dagli antipasti ai dolci".

"Li acquisto da un fornitore locale - prosegue Beppe De Vito - perché a Singapore il mercato dei fiori commestibili è fiorente; c'è un'ampia scelta e ho la possibilità di controllare la loro produzione seguendo la filiera dal seme al fiore in tavola: la loro freschezza e sicurezza igienica sono garantite! Uso spesso i fiori di origano, aglio orsino, finocchio, zenzero, cetriolo, sambuco o gli starfruit flowers (Averrhoa carambola). Un fiore può aggiungere un sapore che "sorprende", come quello di amaranto che sa di spinaci bolliti o l'oyster leaves flower (Martensia maritima), un piccolo fiore blu, bellissimo e con un sapore simile a quello delle ostriche, ottimo per insaporire finger food e stupire con un gusto inaspettato".

"Li uso anche per dare contrasti di sapori - continua Mirko Febbrile - come quando aggiungo la *linaria*, un piccolo fiore simile alle bocche di leone e con proprietà antiossidanti, sui dolci, perché ha note amare ed erbacee e conferisce un piacevole tocco salino. Nel mio ristorante ho un contatto stretto con il cliente e quindi la possibilità di spiegare perché uso i fiori e che cosa apportano ai piatti; educo anche i miei ospiti a "come" devono assaporarli. Il fiore di shiso, per esempio, è un piccolo grappolo al quale bisogna staccare i fiorellini partendo dal gambo verso le punte per farli cadere nel piatto ... ma anche il rametto è gustoso e da mangiare!

Nasturzio, borragine, ibisco si sposano rispettivamente a scampi, funghi e dolci

"Io utilizzo molto spesso i fiori eduli - afferma **Denis Lucchi**, resident chef del **ristorante neo stellato "Buona Terra"** - li compero nelle controllatissime *farm* di Singapore e studio attentamente il loro abbinamento agli ingredienti dei miei piatti. **I fiori e le foglioline di na**-



sturzio, per esempio, sanno di rafano e wasabi e quando vengono aggiunti a una pietanza ne determinano decisamente il gusto. Per guesto motivo li abbino a scampi e barbabietola o a piccione e pesche, perché danno una nota di freschezza e piccantezza a sapori delicati e dolci. Adopero invece il fiore di aglio con i piselli freschi e i coreografici fiori di borragine, che hanno sapore di cetriolo, sui funghi porcini (questi ultimi rigorosamente importati dall'Italia!). Mi piace inoltre fare uso del fiore di **ibisco**, che si abbina alla perfezione con i dolci conferendo un aroma di lampone e rabarbaro.

Alcuni fiori mi servono invece solo per decorare, in particolare se sono "grossi" e viene usata tutta la corolla, come nel caso del tagete, delle rose o delle viole del pensiero".

Quello dei fiori eduli è, quindi, un mondo tutto da scoprire e di crescente importanza nell'alta ristorazione, soprattutto se pensiamo che oggi, in Italia, alcune aziende stanno investendo sulla "bellezza dei fiori" quale business agricolo del futuro. I fiori presenti sulle nostre tavole, o meglio nei nostri piatti, fino a pochi anni fa importati prevalentemente da Israele o dal Nord Europa, sono oggi prodotti in molte regioni italiane tra cui Liguria, Toscana, Trentino-Alto Adige, Veneto, Puglia e Sicilia, da aziende che in alcuni casi esportano all'estero fino all'80% della propria produzione. I fiori commestibili Made in Italy arrivano oggi anche in Nord Europa, Dubai e Hong Kong ... non ancora a Singapore. La loro popolarità è tale che sono reperibili anche nei supermercati più forniti e online a prezzi accessibili, per la gioia dei palati più raffinati, degli amanti del benessere, degli esteti, e anche di vegetariani e vegani!

Maurizia Debiaggi





L'acqua del rubinetto non è pericolosa

di Gabriele Gasparro

Delegato di Roma

Le pratiche di depurazione sono efficaci per abbattere il virus.



n questi brutti momenti che fanno rievocare i tempi tristi della guerra, s'ingenera la preoccupazione di restare senza le provviste alimentari. I supermercati sono saccheggiati e il consumatore è disposto a fare lunghe file in attesa di riempire il carrello di pasta, carne, disinfettanti e... acqua minerale in abbondanza. Decine e decine di bottiglie accumulate a casa con ingombro e conseguente difficile smaltimento dei vuoti

Sulla scelta di fare scorta di acqua minerale, presi dal panico del coronavirus, è intervenuto l'Istituto Superiore di Sanità che in una nota ufficiale ha comunicato come non sia necessario fare incetta di bottiglie, perché il coronavirus non si trasmette attraverso l'acqua del rubinetto. Secondo l'Iss, l'acqua di rete è sicura e non ci sono giustificazioni sanitarie per sostituirla con quella minerale poiché le pratiche di depurazione sono efficaci per abbattere il virus, dati i tempi di ritenzione e i fenomeni di diluizione che caratterizzano i trattamenti. Senza considerare, poi, le condizioni ambientali che pregiudicano la vitalità del virus come la temperatura, la luce solare, i livelli di pH elevati. Inoltre, negli acquedotti si svolge una fase finale di disinfezione che consente di rimuovere l'eventuale presenza di virus dall'acqua, prima che questa sia immessa nelle condutture.

Anche l'OMS non parla di preferire l'acqua in bottiglia a quella del rubinetto

Nei vari consigli sulla sicurezza alimentare anti-coronavirus, che sono stati emanati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, non si parla di preferire l'acqua in bottiglia a quella del rubinetto.

Sul piano generale, secondo gli esperti, per il momento non ci sono prove che il virus si trasmetta per via alimentare. Normalmente le malattie respiratorie non si propagano con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto tra alimenti crudi e cotti. A ogni buon fine, l'OMS raccomanda, in via precauzionale, di evitare il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale - carne, pesce, uova e latte - e di

manipolarli con attenzione per evitare la contaminazione incrociata con alimenti già cotti o da consumare crudi. In frigorifero, quindi, è meglio che la verdura sia conservata nel cassetto, carne e pesce crudi in contenitori a tenuta e gli alimenti cotti in recipienti coperti. In ogni caso, l'eventuale presenza del virus diviene inattiva con la cottura a 70°.

In frigorifero è meglio separare la verdura da carne e pesce crudi

Nessun problema per gli alimenti industriali, perché è dimostrato che le procedure di pastorizzazione e sanificazione adottate dalle aziende sono in grado di eliminare il virus della Sars, che è un parente stretto del nuovo *coronavirus*.

Per la **frutta e la verdura è raccomandabile un lavaggio accurato**, e, per maggior sicurezza, se si vuole, con l'uso di sanificanti. I prodotti freschi, tuttavia, raramente sono consumati subito dopo la raccolta e, durante il tempo necessario per la distribuzione, il virus dovrebbe perdere vitalità.



La manipolazione dei cibi

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

Per aumentare l'attrattività degli alimenti, o prolungarne la durata, si ricorre spesso ad additivi naturali o industriali oppure a oli vegetali con alto contenuto di grassi saturi.

econdo i risultati di un recente studio, condotto in Francia e basato sull'osservazione di oltre centomila soggetti seguiti per una media di cinque anni, l'aumento del consumo di cibi ipermanipolati si è accompagnato a un aumento della frequenza di malattie cardio e cerebrovascolari compreso fra l'11e il13%. Per ogni aumento del 10% della quota di cibi ipermanipolati nella dieta abituale è stato, inoltre, rilevato un incremento del rischio di sviluppare un tumore pari al 12% e della mortalità generale pari al 14%. L'entità di questi aumenti può sembrare poco rilevante, ma l'analisi statistica ha dimostrato che le differenze sono significative, cioè non attribuibili a fattori casuali.

Per manipolazione si intendono tutti i procedimenti cui un alimento è stato sottoposto nel cammino, a volte lungo e tortuoso, che collega la produzione alla distribuzione, vendita, preparazione e consumazione.

Alcuni studiosi brasiliani hanno elaborato una classificazione degli alimenti manipolati

L'attenzione su tale aspetto della nostra alimentazione è stata attirata, oltre un decennio fa, da un gruppo di studiosi brasiliani, allarmati dall'elevata percentuale di cibi manipolati e dalla sua tendenza all'aumento riscontrabile nelle economie domestiche del loro Paese. È stata così elaborata una classificazione degli alimenti, identificata dall'acronimo NOVA, e codificata dal Ministero della Salute dello stesso Paese (Dietary Guidelines for the Brazilian Population, Brasilia 2015). I cibi vengono classifica-



ti in quattro categorie, in base alla presenza e all'entità della manipolazione cui sono stati sottoposti prima di arrivare al momento del consumo. La prima è rappresentata dagli alimenti che vengono consumati freschi o hanno subito una manipolazione minima. La seconda comprende alcuni ingredienti culinari che vengono impiegati al momento del consumo per aumentare la palatabilità e la gradevolezza dei cibi, come oli, grassi e zuccheri. Una particolare attenzione va posta all'entità del consumo di tali ingredienti, in quanto un loro eccesso può nuocere alla salubrità dell'alimentazione, rendendola ipercalorica (sovrappeso, obesità). In questa categoria rientra anche il sale, dato il suo importante ruolo nella genesi e nel trattamento dell'ipertensione arteriosa e di tutte le sue sequele a livello di morbilità e mortalità cardiovascolare. La terza com**prende gli alimenti manipolati**, con la doverosa premessa che non tutti questi prodotti rappresentano una cattiva scelta sul piano salutistico. Oltre alla pastorizzazione, necessaria per garantire la sicurezza dell'alimento, tecniche di trasformazione come surgelazione, inscatolamento, cottura, essiccazione, fermentazione, salatura, affumicatura, si rivelano utili per mantenerne il valore nutrizionale senza comprometterne la salubrità. È comunque necessario limitare il loro uso, prestare attenzione al contenuto calorico e considerarli come il complemento di un'alimentazione basata sui cibi della prima categoria.

La quarta categoria, quella dei cibi ipermanipolati, comprende tutti i prodotti alimentari la cui preparazione sia avvenuta attraverso l'impiego di varie tecniche, ivi compresa l'aggiunta di additivi naturali, dotati o meno di un potere energetico. La manipolazione ha innanzitutto lo scopo di prolungare la durata degli alimenti, ma tale obiettivo viene spesso raggiunto grazie all'aggiunta di oli vegetali con alto contenuto di grassi saturi e idrogenati, notoriamente dannosi per la salute delle nostre arterie. Più frequentemente la manipolazione ha lo scopo di aumentare l'attrattività degli alimenti. attraverso la possibilità di un consumo



immediato, la maggiore economicità, il colore, il sapore, l'aroma, senza trascurare il fascino (perverso in questo caso) di una accattivante presentazione grafica e di allettanti campagne promozionali.

Non va poi trascurato il ruolo degli additivi chimici, 250 dei quali sono autorizzati nell'industria alimentare in Europa e negli Stati Uniti. Un solo esempio, fra i tanti, che può riguardare il nostro "quotidiano": l'Organizzazione Mondiale per la Sanità ha attirato l'attenzione sul possibile potere cancerogeno del diossido di titanio usato per gli imballaggi, che può venire a contatto con cibi e bevande, quindi anche con le pizze inscatolate che ci portiamo o ci facciamo portare a casa. D'accordo, non dimentichiamo l'adagio secondo il quale solo la dose fa il veleno, ma nell'incertezza ricordiamoci anche quello secondo il quale la prudenza non è mai troppa e almeno **non usiamo** l'imballaggio come un piatto!

Tra i cibi ipermanipolati vi sono gli snack dolci o salati e i cereali da prima colazione

I cibi ipermanipolati di più frequente consumo sono gli snack dolci o salati, i cereali da prima colazione, le bevande zuccherine, i dolciumi, la frutta e la verdura ultraelaborate, le salse, le zuppe e i dessert preconfezionati, i salumi industriali e i prodotti a preparazione "istantanea". L'industria dei cibi ipermanipolati è corsa ai ripari etichettando i suoi prodotti come "dietetici" o "salutari" e sottolineandone il basso contenuto in grassi e zuccheri e l'aggiunta di vitamine, minerali e fibre; ciononostante, tali alimenti rimangono poco salutari e inadatti a

costituire una valida alternativa al consumo di cibi naturali o poco manipolati. Contrariamente a quanto avviene per gli alimenti per nulla o scarsamente manipolati, una buona parte di quelli ipermanipolati è generalmente consumata negli intervalli fra i pasti, con l'ulteriore inconveniente di distrarre il consumatore dall'impiego di alimenti più sani. La produzione e l'inevitabile necessità di un trasporto a distanza dei cibi ipermanipolati presuppone l'impiego di energie non rinnovabili, con il conseguente inquinamento e degrado ambientale, legati anche all'accumulo dei rifiuti derivati dai materiali di imballaggio.

Come difendersi dall'insidia dell'ipermanipolazione e rendere la nostra alimentazione più salutare? Da oltre tre anni quasi tutti gli alimenti confezionati devono essere accompagnati dalla **tabella nutrizionale**. Razioniamo, quindi, il più possibile l'uso di quelli che superano il limite (in grammi per cento) di 17,5 per i grassi totali, di 5 per i grassi saturi, di 22,5 per gli zuccheri e di 1,5 per il sale e che contengono additivi chimici.

Per concludere, un dato per noi consolante. L'ipermanipolazione dei cibi costituisce un problema per molti Paesi del mondo. La percentuale delle calorie fornite giornalmente da questo tipo di alimenti è risultata del 57 nel Regno Unito, del 55 in Canada, del 46 in Germania, del 37 in Norvegia, del 32 in Spagna, del 30 in Francia, del 25 in Brasile e Messico, con una preoccupante tendenza all'aumento. Da qui l'allarme lanciato da diversi gruppi di studio. Invece, Italia, Grecia e Portogallo non arrivano al 15: evidentemente, le nostre consuetudini mediterranee ci proteggono da questa distorsione. Attenzione, non perdiamole di vista!



L'aglio, un toccasana per la nostra salute

di Floro Bisello

Delegato di Pesaro-Urbino

Conoscerne i benefici può aiutare anche a non disdegnarlo per il suo odore. Italia è il Paese ove si mangia meglio, non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche, e soprattutto, da quello della salute. La nostra Dieta Mediterranea, basata essenzialmente (anche se non esclusivamente) su cibi di origine vegetale, sulla preferenza del consumo di pesce rispetto a quello di carni bovine, e comunque su prodotti alimentari freschi sottoposti a trattamenti industriali limitati, è alla base di una situazione sanitaria complessiva molto favorevole.

L'aglio è tra i cibi più salutari ed è considerato un antibiotico naturale. Studiosi di tutto il mondo lo hanno sperimentato con successo su molti tipi di malattie.

Contro il vibrione del colera, il bacillo del tifo, la salmonella, ha una forte azione germicida. La sua sostanza principale è l'allicina, che è però volatile nell'aria. Per questa ragione si consiglia di mangiare uno spicchio d'aglio sgusciato, crudo e integro, o almeno tagliato a pezzi e non sminuzzato: oltretutto a ingerirlo intero si limita l'inconveniente del cattivo odore. Louis Pasteur scoprì nel 1858 l'attività antibatterica dell'aglio. Fu però solo nel 1944 che il chimico organico Chester J. Cavallito e i suoi collaboratori estesero le ricerche sui differenti componenti dell'aglio e, servendosi di metodi di estrazione, ottennero l'olio di aglio che dal suo scopritore prese il nome di "olio di



Cavallito", assai potente contro diversi microorganismi nocivi.

L'aglio fa miracoli contro le bronchiti e i raffreddori, previene le influenze, cura le infezioni intestinali. Secondo alcuni ricercatori esercita una valida azione nella prevenzione delle epidemie di malaria; secondo altri (McKnight e Lindgreen) è efficace contro la lebbra e la poliomielite. È ottimo anche per i disturbi di nervi, contro il catarro, l'ipertiroidismo e l'iperglicemia. Luis Clavel, medico dell'Istituto Pasteur di Parigi, è riuscito a sterilizzare dieci litri di liquami di fogna, nei quali prosperavano ben settantasei tipi di microorganismi dannosi, con solo sei centimetri cubi (una siringa) di essenza di aglio. Nell'antichità, l'aglio veniva spesso usato anche come prezioso antidoto ad alcuni veleni come, per esempio, quello dello scorpione, della vipera, oltre che contro i morsi dei cani affetti da rabbia. Nella storia e nella letteratura antica esso è spesso indicato come amuleto usato da famosi eroi.

Alcuni accorgimenti per evitare l'odore nell'alito

La fama dell'aglio è di antica data; invero, in un papiro egizio conosciuto come "Codice Ebers", risalente al 1550 a.C., sono riportate ben ventidue ricette terapeutiche a base di questo bulbo. Gli antichi Greci e Romani già lo usavano come antisettico polmonare nei casi di raffreddore e influenze. Il cattivo odore che emanano le persone che lo hanno mangiato è dovuto al fatto che la sua essenza viene eliminata attraverso i polmoni e le vie respiratorie: l'inconveniente può essere limitato bevendo latte fresco alla fine del pasto, poiché esso assorbe gli odori, oppure accompagnando l'aglio con prezzemolo tritato fine, crudo, con un cucchiaio di miele grezzo arricchito di qualche goccia di un olio aromatico (eucalipto, lavanda, timo, menta piperita). Qualcuno consiglia anche di eliminare la parte centrale, quel tenero germoglio che si fa verde quando l'aglio rimane per qualche giorno al calore della cucina.



I peones messicani devono la loro longevità alla dieta ricca di aglio

Studi medici condotti negli anni Settanta nell'Università di Città del Messico hanno accertato che la longevità e le generali buone condizioni di salute dei "peones" degli altopiani orientali messicani sono dovuti alla dieta ricca di aglio che gli stessi seguono fin dalla prima infanzia. In una ricerca dei laboratori condotta dal **National Cancer Institute di** Washington, centinaia di cavie sono state immunizzate, anche con l'uso di aglio, da vari tipi di tumore. Nella sterminata letteratura scientifica su questo bulbo, sono segnalati casi di regresso e persino di quarigione di tumore al fegato, alla mammella, all'utero, al retto, alla vescica. In alcune ricerche si è trovato che l'aglio è a volte più efficace del vaccino

anticancro BCG (bacillo di Calmette e Guérin), l'unico farmaco usato fino a qualche anno fa come immunizzante dei tumori.

In un rapporto del *Chinese Medical Journal* è stato reso noto che alcuni medici hanno curato, con somministrazioni di aglio per via orale, un gruppo di trenta ammalati di meningite, poiché non disponevano dell'antibiotico specifico usato per questa malattia, la Amfotericina. Solo due pazienti, già in fase terminale, non hanno tratto giovamento dalla terapia. Gli altri sono quariti.

In Giappone, l'aglio e i suoi estratti sono molto usati perché abbassano il tasso di colesterolo nel sangue, moderano la pressione sanguigna e, inoltre, sono espettoranti, diuretici, vasodilatatori.

Questo non vuol dire, naturalmente, che abbiamo trovato in cucina il rimedio al male del secolo, ma che le stupefacenti proprietà dell'aglio meritano le indagini e le attenzioni più serie.





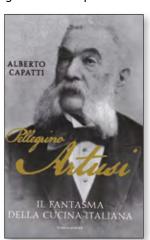
Mondadori, Milano, 2019, pp. 215 € 17,90

Pellegrino Artusi. *Il fantasma della cucina italiana*

di Alberto Capatti

iciamocelo pure: nonostante la travolgente galoppata della tecnologia, la parola "fantasma" continua a colpirci, anche solo come stimolo per la nostra curiosità. Cosa avrà voluto intendere Alberto Capatti, grande storico e da trent'anni studioso di Pellegrino Artu-

si, con il sottotitolo dell'opera dedicata al bicentenario della sua nascita, avvenuta in Forlimpopoli? L'esistenza del grande Maestro viene suddivisa in tre racconti riferibili alle sue tre vite. Per la prima, lo storico si riferisce a una autobiografia scritta da Artusi nel 1903, che parte dalla nascita e giunge fino alla morte del padre, avvenuta nel 1861. Nel 1851, dopo una intrusione dei banditi capitanati dal fami-



gerato Passatore nella villa degli Artusi, nel corso della quale venne rubato tutto il rubabile e la sorella Gertrude subì violenze dalle quali non si sarebbe più ripresa, gli Artusi decisero di trasferirsi a Firenze, dove ebbe inizio un periodo radioso per la vita della famiglia. La seconda vita

comprende il periodo fiorentino, nel quale Artusi si dedica a numerose attività culturali e pubblica a sue spese la biografia di Ugo Foscolo (1878) e una raccolta di lettere di Giuseppe Giusti (1881); in questo periodo scopre la passione per la culinaria che culminerà nel 1891 con la pubblicazione, sempre a sue spese, de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, del quale è emblematico

e illuminante il sottotitolo "Manuale pratico per le famiglie". Di qui inizia la terza vita, che vede la fortuna dell'opera di Pellegrino, curatore appassionato di ben 15 edizioni riviste e aggiornate, fino alla dipartita, avvenuta nel 1911. E il fantasma? È la quarta vita di Pellegrino Artusi, che da allora si aggira fra di noi, con i lunghi favoriti che ornano il suo volto nell'unica fotografia che possediamo (in compenso sono giunte fino a noi 1.800 sue lettere), anima le nostre cucine e continua, e continuerà, a rinascere con le sue ricette nel frattempo tradotte in molte lingue, fra cui il giapponese. Un ritratto avvincente del grande Maestro, grazie alla profonda conoscenza e alla passione dell'Autore, del quale appare ampiamente condivisibile la conclusione che vede in questa biografia "una lunghissima ricetta per la nostra, per la vostra, pentola esistenziale".

La Strada per Babilonia, Vimodrone (Milano), 2019, pp. 137 € 16,00



Il passaggio della cucchiarella

di Giacinta Gasdia

ucchiarella è il nome dialettale molisano del cucchiaio di legno che si usa in cucina; in questo caso impersona il simbolo del sapere culinario che la nonna omonima passa alla nipote Giacinta. La quale comunica ai contemporanei e tramanda ai posteri 30 ricette ordinate in base alla sequenza di portate che caratterizza la cucina nostrana, "condendo" la tecnica culinaria con tutta una serie di ricordi, di richiami e di consigli. Quasi tutte le ricette sono infatti accompagnate dai "consigli golosi della nonna", fonte di

preziosi accorgimenti per aumentare la piacevolezza e la fruibilità del piatto. Ne scaturisce un'opera di gradevole lettura, una ennesima testimonianza della ineguagliabile ricchezza e varietà della nostra cucina che non finisce di stupirci.

Chi avrebbe pensato a uno spezzatino di agnello al limone come antipasto pasquale, a una combinazione di pizza e minestra o a un polpettone ripieno con sorpresa, chiamato anche "patriottico" perché decorato con salsa di pomodoro, sottiletta e basilico?



Ciao, Gianni

L'Accademia tutta piange la scomparsa del Vice Presidente Vicario, Gianni Fossati.

> L'articolo del giornalista Isidoro Trovato sul "Corriere della Sera"

ddio a Fossati, il manager che amava Milano, Dirigente Rcs, docente, appassionato di cucina. Raccontava l'anima della città". "Lo incontravi e ti chiedeva subito come va al Corriere. Perché questa era casa sua. Gianni Fossati in Rcs è stato dirigente e manager per decenni, ma da via Solferino non è mai andato via. A prenderselo, invece, è stato il Covid-19,





Gianni Fossati tra Giovanni Ballarini e Paolo Petroni in occasione della presentazione della ricerca sul "Pranzo della Domenica"

rapido e spietato, in meno di una settimana. Il coronavirus ha colto alla sprovvista noi e lui, sorprendendolo probabilmente in una delle sue incursioni bergamasche, in quelle valli che adorava, studiava e girava in lungo e in largo. Gli piaceva mantenere contatti con i dirigenti e i giornalisti, lui stesso era diventato un collega (curava la comunicazione del corpo consolare di Milano) e per anni è stato docente a contratto dell'Alta scuola in Media e comunicazione dell'Università Cattolica di Milano. Non si fermava mai ed era sempre pronto a metterti a disposizione uno dei suoi contatti che potesse darti una mano per un pezzo o un'inchiesta che stavi preparando. Senza avarizia, senza risparmiarsi. Li pescava nel serbatoio delle sue conoscenze, figlie di anni di lavoro alla Rcs oppure come "past president" del Rotary club di Milano est. Lui, che era nato a Massa, conosceva il territorio e l'anima di Milano. Sapeva

spiegarti che Milano è come una donna complessa, che non si ama al primo sguardo ma di cui ti innamori perdutamente se impari a capirla.

Gianni non stava mai fermo nemmeno con la testa e con gli interessi: **era un grande appassionato di cucina** (soprattutto meneghina), sapeva dove e cosa mangiare da Milano all'Oltrepò pavese, raccontandoti aneddoti e ricordi che stanno dietro ogni piatto, ogni osteria. Per questo era diventato Vice Presidente Vicario dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata dal giornalista e saggista del *Corriere*, Orio Vergani, nel 1953. E portava avanti il premio (intitolato proprio a Vergani) con puntuale perseveranza. Quindi, ancora una volta, tutto riconduce a via Solferino.

'Il mio *Corriere'* era il suo modo di aprire il libro dei ricordi: il terrorismo, l'omicidio Tobagi, il periodo buio con l'ombra della P2, Tangentopoli. Aveva vissuto tutto in Gianni Fossati con il Sindaco di Milano Giuseppe Sala



prima linea dai corridoi di via Solferino e ti raccontava il suo punto di vista inedito e di prima mano. **Sapeva riannodare i fili della storia del giornalismo italiano**, che hanno portato il *Corriere* a diventare la testata di riferimento.

Oggi basta aprire la sua pagina Facebook per vedere una rassegna stampa di articoli, editoriali e commenti del *Corriere* segnalati con l'orgoglio del senso di appartenenza.

È stato ricevuto dal Presidente Sergio Mattarella e insignito della carica di Grande Ufficiale della Repubblica Italiana ma non lo sapeva quasi nessuno e non se ne faceva mai vanto. Nel suo profilo Facebook scriveva: 'Avverto il senso della mia insufficienza se penso alle persone che ho incontrato nella mia vita'. E invece oggi, caro Gianni, nessuno tra coloro che ti hanno conosciuto potrà fare a meno di piangere la tua assenza".

Il ricordo del Presidente dell'Accademia Paolo Petroni

Ci sono persone che crediamo di conoscere molto bene, insieme alle quali passiamo anni a lavorare, con le quali trascorriamo lunghe ore a tavola a provare ristoranti, e delle quali poi, di colpo, nel momento finale, ti accorgi di sapere così poco. **Gianni Fossati era entrato in Accademia nel maggio del 1991** in una strana e unica Delegazione che si chiamava "Milano Internazionale", perché non aveva un proprio territorio, e ne divenne Consultore e Vice Delegato. La Delegazione poi fu chiusa e si trasformò in Milano Duomo; Gianni passò poi alla neonata **Delegazione di Milano Brera nel**

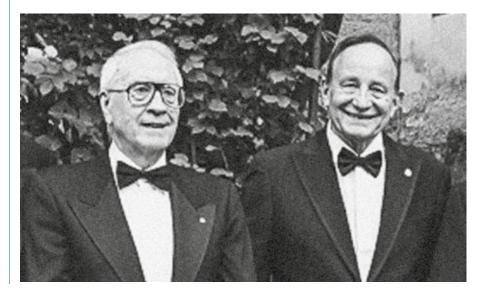
2006 dove nel 2008 fu nominato Accademico onorario (allora si poteva).

Avevo avuto modo di conoscerlo superficialmente in quegli anni, in quanto svolgeva il ruolo di Segretario della Consulta accademica nazionale, ma poi si era un po' defilato dalla vita accademica attiva. Ebbi più tardi l'occasione di stargli vicino a una conferenza stampa che Gianni organizzò con professionalità al Circolo della Stampa di Milano, in occasione della presentazione della ricerca sul "Pranzo della Domenica". Era il 27 ottobre 2008. Fu il colpo di fulmine! Mi affascinarono i suoi modi garbati ed eleganti, la sua competenza, la sua conoscenza del mondo milanese, il suo equilibrio, la sua sobrietà, la sua voce, il suo tono, la sua umanità, il suo piacevolissimo eloquio. Non ci siamo più lasciati. Chiesi al Presidente Ballarini (che ne fu felice) di averlo con noi in Consulta, dove fu poi cooptato, e che poi lo elesse, nel 2009, membro del Consiglio di Presi**denza**. In ultimo, dopo la mia elezione a Verona, nel 2018, l'ho voluto al mio fianco quale Vice Presidente Vicario.

Dicevo all'inizio che, nonostante la lunga consuetudine, ho scoperto ora che di lui sapevo poco. Gran parlatore, dotato di una memoria pazzesca, da lasciar stupefatti, snocciolava fatti e vicende di persone con una facilità e lucidità incredibili. Ma di sé non parlava mai. Non sapevo che fosse nato nella mia Toscana, a Massa Carrara; non sapevo che non avesse figli; non sapevo le tante benemerenze e i



tanti riconoscimenti che nella sua carriera al "Corriere della Sera" aveva accumulato (ho riportato nella pagina precedente un articolo che il giornalista Trovato ha pubblicato sul "Corsera"). Un uomo riservato, si direbbe di altri tempi, un amico sempre pieno di saggi ed equi**librati consigli**. Gli avevo telefonato la sera del 17 marzo, la sua voce e il suo respiro mi preoccuparono. Subito dopo mi mandò una email: "Grazie Paolo per l'affettuosa telefonata. Spero a presto!". Il giorno successivo fu ricoverato, non I'ho più sentito. Un dolore lancinante. Abbiamo tutti perso un amico, un meraviglioso Accademico e un grande uomo.





Piemonte

BIELLA

Mario Soldati e il territorio biellese

Una serata dedicata all'eclettico antesignano degli odierni programmi gastronomici.

a Delegazione ha voluto ricordare la personalità eclet-I tica di Mario Soldati con una serata presso il Circolo Sociale Biellese. L'occasione è nata da un'idea della Delegata Marialuisa Bertotto, che ha voluto approfondire il rapporto che legava lo scrittore con il territorio e i personaggi biellesi, in particolare con Venanzio Sella dell'omonima tenuta vitivinicola, di cui si ha testimonianza nei suoi scritti. La Delegata ha delineato le tappe salienti della vita dello scrittore per soffermarsi meglio sul suo interesse per il cibo e il vino, che emerge in tutta la vasta produzione artistica, in onore della salvaguardia della genuinità dei prodotti, della artigianalità e del patrimonio culturale italiano. In questo Soldati ha rispettato in

pieno la filosofia dell'Accademia sul tema della cucina, oltre a essere stato un antesignano degli odierni programmi gastronomici. La chiacchierata è stata incentrata sul Piemonte, sul mondo degli anni Cinquanta, quando Soldati ha ideato e diretto il documentario televisivo "Viaggio lungo la valle del Po". Lo spirito sensibile, garbato, signorile e ironico di Soldati è emerso grazie anche alla proiezione di immagini e spezzoni del documentario. La sua presenza si è sentita persino nella cena, ispirata a un pasto realmente gustato dallo scrittore in un noto, ormai scomparso, ristorante delle Langhe, e magistralmente interpretato dallo chef Elion Keci con i vini, ovviamente, della Tenuta Sella. (Marialuisa Bertotto)

Friuli - Venezia Giulia



Al ristorante "La Stella" di Meduno il Diploma di Buona Cucina

Premiati la continuità della proposta culinaria e il servizio familiare e amichevole.

l Diploma è stato assegnato al ristorante "La Stella", meritevole per la continuità della proposta culinaria, con la stessa conduzione dal 1993, e per il servizio famigliarmente amichevole. Curata, e mantenuta sempre, la cucina tipica del territorio, basata su prodotti del luogo di provata

qualità - anche con verdure del proprio orto - che caratterizzano i menu stagionali del locale. La cantina conta vini di tutte le regioni vinicole più importanti d'Italia. L'ambiente è ricavato da un edificio del 1867: lo testimonia la data incisa sull'architrave dell'entrata principale. Era lo stal-

Veneto

🟛 TREVISO-ALTA MARCA, GORIZIA

Incontro culturale ed enogastronomico

Visita al Museo Stepan Zavrel e degustazione del Torchiato di Fregona Doca, ottimo vino da dessert.

e due Delegazioni, insieme a una rappresentanza delle altre Delegazioni del Friuli-Venezia Giulia, si sono ritrovate nella pedemontana trevigiana per un incontro culturale ed enogastronomico. In programma c'è stata inizialmente la visita, presso il Comune di Sarmede, al Museo Stepan Zavrel, un pittore nato in Cecoslovacchia che ha vissuto l'ultimo periodo della sua vita in questo paese. Con le sue opere ricche di fantasia e in stile naif, ha dato vita a Sarmede alla Mostra Internazionale di illustrazione per l'infanzia. Un evento che richiama ogni anno molti artisti e scrittori. Il gruppo si è spostato, poi, a Fre-

gona, per visitare la Cooperativa Produttori Piera Dolza, un nome che lega fortemente il vino al territorio. Piera dolza, infatti, è l'arenaria di cui sono costituite le splendide grotte del Caglieron, una volta utilizzata per la costruzione degli stipiti delle case. La Cantina produce, con i pochi coltivatori del luogo, l'ottimo vino da dessert, il Torchiato di Fregona Docg, che, grazie a un rigido disciplinare, possiede profumi e sapori caratteristici. Nei locali della Cantina si è avuto modo di apprezzare il vino con l'abbinamento al formaggio di grotta, ottenuto con latte intero di malga prodotto sull'Altipiano del Cansiglio e affinato nelle grotte del Caglieron. La sua maturazione arriva a 90 giorni. L'incontro delle Delegazioni si è concluso a tavola con la degustazione dello spiedo d'Alta Marca, piatto cult del territorio, preparato da Doro, riconosciuto maestro dello "speo" e titolare del ristorante che porta il suo nome. (Nazzareno Acquistucci).



lo, con cambio cavalli e ristoro; la facciata è oggi vincolata dalle Belle Arti. Conta anche su circa 20 posti all'esterno, sotto il vecchio portico, e un ampio spazio bar con "fogher".

Il Delegato - in chiusura del primo convivio accademico dell'anno, che ha visto brillare non solo le doti culinarie di Giuliana e Ivana, artefici di cucina, ma anche le qualità di affabulatore di Regis, allestitore della serata - ha consegnato la targa del premio alla famiglia Crova, alla presenza del Sindaco della cittadina, Marina Crovatto. Non è stato solo un intervento di rappresentanza; la dottoressa, alla quale era stato affidato il ruolo di relatrice, si è rivelata ottima conoscitrice dei piatti tipici di un tempo, raccontando delle piccole specialità rustiche del territorio e rispondendo, in merito, anche alle molte curiosità degli Accademici. (Giorgio Viel)



Emilia Romagna



Il viaggio della generazione fortunata

Un libro per incoraggiare i giovani a non smettere di sognare.

Itre a valorizzare la tradizione e la qualità nell'arte culinaria, la Delegazione coglie spesso occasioni per fare cultura. Con la partecipazione del Consultore Nazionale Gianni Carciofi, nell'importante sede del Circolo dei Ravennati e dei Forestieri, è stato presentato il libro *Il Viaggio della generazione* fortunata, pubblicato dalla casa editrice Minerva. Un racconto autobiografico con tanti aneddoti che riportano alla vita universitaria degli anni Sessanta del Novecento, scritto a quattro mani da Francesco Rivelli, oncologo, e dalla giornalista Renata Ortolani. I protagonisti, partendo da una terra allora avara e guidati dalla speranza, intrapresero il sogno della vita nella città. Cercavano non soltanto l'indipendenza dalla

famiglia, aspirazione comune a tante generazioni, ma volevano anche far dimenticare con il loro impegno "i massacri e i disastri della guerra", il cui ricordo era ancora vivo. Ora, settantenni, ritenendo che la propria sia stata una generazione fortunata (perché nata dopo la guerra e fiorita nel pieno boom economico), affermano di aver voluto scrivere il *memoir* con il proposito di incoraggiare le nuove generazioni a "non smettere di sognare, sperare e contribuire a mantenere la pace". Durante la serata, il professor Rivelli ha anche intrattenuto sul rapporto salute-cibo soffermandosi sull'importanza dell'olio di oliva.

L'evento si è concluso nella sede del Circolo con una cena della tradizione romagnola di buon livello. (Francesco Donati)

Toscana



La salute umana e il piacere della tavola

Una conferenza sui cereali, la pasta e i prodotti da forno.

ella sala conferenze dell'Associazione Industriali, si è parlato di grani antichi, cereali, pasta e prodotti da forno, in occasione della conferenza promossa dalla Delegazione. Ha aperto i lavori il nuovo Delegato Ezio Di Natali, ricordando che la civiltà della tavola, oltre ai temi più strettamente gastronomici e storici, contempla anche gli aspetti salutistici legati al cibo e a una corretta alimentazione, sempre più all'attenzione dell'opinione pubblica e del mondo scientifico. Il tema dei cereali è stato scelto

🟛 RIMINI

Quando l'arte incontra la cucina

La mostra "Underwater Ladies" ha ispirato lo chef nella scelta di abbinamenti insoliti.

a Delegazione, grazie al Simposiarca Marco Amati, si è ritrovata presso l'Associazione Ricreativa Culturale ed Enogastronomica "Santabago", nel centro di Santarcangelo, in un edificio del XVIII secolo. L'ambiente è caldo e accogliente, dal sapore antico, ristrutturato e arredato con stile dal designer d'interni Alessandro Gotti, con materiali e colori naturali, mobili di design vintage ed elementi di ispirazione industriale.

La peculiarità di questo Circolo-ristorante è quella di coniugare arte e cucina, organizzando mostre d'arte contemporanea, a cadenza

bimestrale, sempre collegate ad aspetti della gastronomia, al trattamento e all'uso degli alimenti. Al momento della cena, la mostra fotografica di Nicola Boris Dov Serafini, "Underwater Ladies", con foto in bianco e nero di corpi femminili che si lasciano plasmare dall'acqua, ha ispirato lo chef Giorgio Rattini nella scelta di ricette e abbinamenti insoliti.

sorprendenti e gustosi allo stesso tempo. In particolare, l'uovo affogato all'acqua pazza con ricotta infornata, la tarte tatin di cipolla dell'acqua (tipica del territorio santarcangiolese) con fonduta di grana e tartufo nero, il cioccolato all'acqua declinato in tre diverse preparazioni e consistenze (gelato, semifreddo cremoso, liquido). Il locale, completamente a disposizione della Delegazione, ha permesso una serata piacevole, in un clima di confronto sollecitato dalla particolarità del tema illustrato e argomentato sia per la parte artistica, sia per quella culinaria. (Luisa Maria Bartolotti)



per molte ragioni: anzitutto essi costituiscono una base alimentare molto diffusa nel nostro Paese e perché ormai da anni l'attenzione sul contenuto in proteine delle farine è alta, visto il progressivo aumento di casi di intolleranza al glutine e il ritorno alla coltivazione dei cosiddetti grani antichi.

Oltre alla materia salutistica trattata dal professor Francesco Sofi dell'Università di Firenze (Policlini-

co di Careggi), sono stati affrontati gli aspetti agricoli dal professor Stefano Benedettelli, genetista agrario UNIFI, e da Aldo Ceccarelli, agronomo e agricoltore grossetano. Infine, Giovanni Fabbri ha portato la preziosa testimonianza del suo pastificio artigianale toscano, il Pastificio Fabbri di Strada in Chianti, dove si produce pasta con farine di grani antichi. (Domenico Saraceno)

Abruzzo



Croco, oro rosso

Una serata dedicata allo zafferano, pregiato in cucina e con elevate proprietà benefiche per l'organismo.

I giusto equilibrio tra zafferano e pesce, questo il quid della gustosa riunione conviviale abruzzese organizzata dall'Accademico Natalino Di Egidio, Simposiarca della serata. Lo zafferano, rinomato e prezioso per il suo profumo armonioso, è stato sapientemente usato in tutte le pietanze preparate dallo chef Claudio Di Remigio. La relatrice della serata, Patricia Giosuè, ha ricordato che il fiore Crocus Sativa proviene probabilmente dall'India. È stato introdotto dai conquistatori arabi, intorno all'anno 1000, in Spagna, che ne ha detenuto il monopolio commerciale. Alcune fonti riconducono il possibile arrivo in Italia dopo il XVI secolo, quando padre Domenico Santucci riuscì ad aggirare le leggi spagnole, portando una piccola quantità di "oro rosso" nella sua terra natia, l'Abruz-

zo, regione che ancora oggi è tra i maggiori produttori di zafferano in Italia.

A Navelli (L'Aguila) lo zafferano prende la Dop come "Zafferano dell'Aquila" poiché segue il disciplinare tecnico di produzione che ricalca le antiche tradizioni. Lo zafferano è prezioso in quanto fonte di antiossidanti, ed è uno degli alimenti più ricchi di carotenoidi. Oltre a essere un pregiato ingrediente in cucina, è un concentrato di proprietà benefiche per l'organismo. Un uso massiccio e inappropriato può avere, tuttavia, effetti opposti. Non si devono superare 0,25 grammi di pistilli a testa: con questa dose si può preparare uno splendido risotto per sei persone e sentirsi di buon umore per tutta la durata dell'effetto "molecolare" della crocina e del safranale. (Patricia Giosuè)

■ PESCARA

Ecumenica regionale e celebrazioni venticinquennali

Attestato e distintivo d'argento a due Accademici di Pescara.

o zafferano d'Abruzzo" è stato il tema della riunione conviviale regionale che la Delegazione ha organizzato nella sala privée (denominata "Clubino") del ristorante "Sea River". A parlare della coltivazione e lavorazione del cosiddetto "oro rosso" d'Abruzzo

sono stati Luciano D'Angelo, autore del pregevole volume *L'altro Abruzzo*, libro fotografico di indagine antropologica sui mestieri in via d'estinzione, e la produttrice di zafferano, nonché ristoratrice, Serena Di Battista di Ofena (L'Aquila). Il Simposiarca Licio Pardi ha scelto un menu senza grandi vir-

A seguito della dolorosa scomparsa dell'Accademico Giovanni Bana,

Presidente del Collegio dei Probiviri dell'Accademia,

il Collegio risulta così formato:

Sergio Romanelli (Presidente)
Paolo Dell'Igna (membro effettivo)
Giovanna Palomba (membro effettivo)
Giuseppe Saetta (membro supplente)

■ AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio delle tradizioni

Storia e leggenda dello zafferano nella Marsica.

I ristorante "Lillino" accoglie Accademici e ospiti per il "Convivio delle tradizioni" ispirato al tema dello zafferano, comune, nel mese, a tutte le Delegazioni dell'Abruzzo. Lo spazio culturale è introdotto dal brillante intervento dell'Accademica Arianna Fiasca, la quale precisa che le tradizioni vanno intese come "usi e costumi che si tramandano da una generazione all'altra". Esse, infatti, rappresentano l'identità di una popolazione. Si sottolinea, inoltre, l'importanza sociologica e culturale delle tradizioni "nuove": la nostra identità è in continuo mutamento, dunque non si può escludere l'innovazione. La vera difficoltà quindi, per i cultori delle tradizioni come gli Accademici, sta soprattutto nel tutelare ma anche nel saper modellare la tradizione nei cambiamenti.

L'Accademico Stefano Maggi, in maniera esaustiva, interviene recuperando il tema sullo zafferano: ne ripercorre i punti salienti, ancorando la promozione del prodotto nel territorio, sin da tempi antichissimi, sottolineandone le specificità di coltivazione nei diversi periodi dell'anno. Il Presidente del Consorzio "Terre Alte", Marcello Capriotti, riporta la tematica delle tradizioni e dell'oro rosso dell'altopiano abruzzese ai nostri tempi, riferendo della nascita di tante piccole aziende che ne producono circa 40/50 chilogrammi l'anno, superando la quota storica dell'Aquilano. Il Generale Vincenzo Pezzolet testimonia, infine, vivo apprezzamento per la dinamicità accademica relativamente al recupero della cultura delle tradizioni locali. (Franco Santellocco Gargano)

tuosisimi, composto da piatti tradizionali, ma aromatizzati e inconfondibilmente tinti di giallo dalla pregiata spezia, regina della serata. Nel corso della riunione, partecipata dalla stragrande maggioranza degli Accademici pescaresi in compagnia di familiari e amici, è stato celebrato anche il venticinquennale di appartenenza al sodalizio di Vincenzo Del Colle e di Paolo Toppetti. L'applauso della platea ha accompagnato la consegna dell'attestato e del distintivo d'argento da parte del Delegato Giuseppe Fioritoni, che ha sottolineato la dedizione, l'impegno costante e l'assidua presenza alle attività e agli eventi della Delegazione dei due Accademici insigniti del riconoscimento. (Alessandra D'Attilio)



Campania

■ NAPOLI-CAPRI

Promuovere i valori culturali anche nelle periferie

Due associazioni, uno stesso percorso.

Icune associazioni talvolta desiderano raggiungere il medesimo scopo, pur se per vie diverse. Allo stesso modo in cui la Delegazione cerca di far conoscere i valori culturali che sono celati dietro a ingredienti e piatti della tradizione della bella città di Napoli e della ricca e fertile Campania, così la Fondazione Premio Napoli ha lo scopo di incoraggiare la produzione culturale italiana, e di favorire la lettura e l'apprendimento nell'intera area regionale. Promuove, quindi, la ricerca nel campo della letteratura e più in generale delle scienze umane e sociali e si adopera per la promozione dell'immagine di Napoli e della Campania tutta. Percorsi coraggiosi e paralleli, ha ricordato l'avvocato Domenico Ciruzzi che ne è il Presidente, durante la riunione conviviale della quale è

stato gradito ospite e apprezzato conversatore. Come la Delegazione sovente si spinge nelle periferie, per portare alla luce realtà nuove e diverse, così Ciruzzi ha sottolineato l'importanza di portare lo storico Premio all'attenzione dei quartieri meno nobili della città, da sempre trascurati, in una prospettiva che guarda ai giovani e al futuro. Tuttavia, se si vuole migliorare il mondo, anche i premi, pur con nobile e lunga tradizione, devono adeguarsi al mutato contesto storico. Il convivio ha avuto luogo presso il ristorante "La Riggiola", gestito da Pietro Micillo, proprietario di un'azienda biologica dedicata al recupero di antichi sapori come le torzelle, un particolare cavolo dalla foglia riccia, e i fagioli a formella dalla pastosa consistenza e dallo squisito sapore.

(Claudio Novelli)

Sicilia



Tavola rotonda sulla cucina "rituale", elemento di identità

Messina ha conservato quasi intatta la cultura dello stare insieme a tavola.

essina è spesso indicata come esempio paradigmatico dell'identità smarrita e della tradizione perduta, ma questa città... ha conservato quasi

intatta, anche se mutilata, la cultura specifica dello stare insieme, a tavola": così il Delegato introduce il libro Feste e sapori nell'incanto di Morgana. Carnevale, Pasqua, Mezzagosto e Natale a Messina di Anto-

Calabria

■ VIBO VALENTIA

Il Colore del Cibo

Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea.

a Delegazione ha curato con particolare dedizione ■ la sezione "Nutri-Menti" del "Festival Leggere & Scrivere", giunto all'VIII edizione e realizzato dal Sistema Bibliotecario Vibonese. Uno spazio che ha riscosso l'attenzione della stampa nazionale e che ha coinvolto 35.000 presenze. Intellettuali, scrittori, giornalisti, poeti, attori, musicisti e registi di respiro internazionale si sono confrontati sulle diverse forme di comunicazione della cultura del territorio, dell'Italia e del mondo, con l'intento di coinvolgere un pubblico variegato. Le tradizioni alimentari calabresi hanno espresso e valorizzato la rivendicazione dell'identità culturale, la riappropriazione consapevole delle conoscenze storiche e scientifiche delle "buone abitudini alimentari". Vito Teti, antropologo presso l'UNICAL,

ha presentato il suo ultimo lavoro Il Colore del Cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea. L'incontro, curato dalla Delegata Ernesta Pasquale e dal Vice Delegato Giuseppe Adilardi, è stato moderato dalla giornalista Anna Mallamo. Il libro ha invitato alla riflessione sull'importanza dei valori della convivialità e della sacralità del cibo della cultura mediterranea. La preparazione del pane, dell'acqua, del vino, della pasta, delle erbe, della carne rappresentano le diverse forme dell'anima, sentimenti e ricordi quali la fame, l'abbondanza, l'immaginario, le nostalgie, le utopie dei popoli del Mediterraneo. Il racconto è stato in ultimo accompagnato dalla degustazione dei prodotti del territorio, sapientemente elaborati dall'Istituto Alberghiero di Vibo Valentia. (Eleonora Cannatelli)

nino Sarica con un testo di Attilio Borda Bossana. Al tema è dedicata la tavola rotonda, alla presenza del CT Ugo Serra e del Delegato di Catania Gianclaudio Tribulato. Dopo l'intervento di Borda Bossana (CST) su "Il cibo nelle stagioni, elemento di identità culturale", ricco di immagini e di solide basi etno-antropologiche e storiche, e un contributo di Sergio Di Giacomo, incentrato sui piatti rituali, Sarica ha saputo trasmettere il senso di "conservazione della memoria... per assumere chiara consapevolezza della propria identità", icasticamente rappresentata dal proverbio messinese"Cannaluari è 'na gran bella festa, si mancia assai

e nun si senti Missa" (Carnevale è una bella festa, si mangia molto e non si va alla messa). Il menu storico, degustato a seguire, è stato e realizzato filologicamente dallo chef Massimiliano Usbergo. (Francesco Trimarchi)





PIEMONTE

ALESSANDRIA 26 gennaio 2020

Ristorante "Anna Ghisolfi" di Anna Ghisolfi, anche in cucina. ●Piazzetta Giulia 1, Tortona (Alessandria);
20131/894219; info@annaghisolfi.it, www.annaghisolfi.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 ad agosto; giorno di chiusura lunedì - mercoledì; domenica sera; a pranzo (giovedì - sabato). ●Valutazione 8,65; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggi di salame dei colli tortonesi, focaccine salate, verdure essiccate, cavolfiore con bagna fredda, salatini, pane pere e montebore, acciughe impanate, cipolle e montebore, polenta, insalata frutti e selvaggina; blini cavolino e mozzarella; gelato di montebore; tonno di coniglio, sedano e carne cruda; maialino tonnato; insalata russa, cipolline ripiene, frittatine; focaccia al formaggio; cotolettine; assaggi di formaggi dei colli tortonesi freschi e maturi con diversi mieli in abbinamento; dolci di vario genere a volontà.

I vini in tavola: Lusarein brut Timorasso di Poggio 2018; Cortese Noceto di Mutti 2018; Barbera la Zerba 2017.

Commenti: Il brunch domenicale, preparato e servito da Anna Ghisolfi e il suo team, è stato indimenticabile: ricco di portate, di incroci di sapori, elaborati e intelligenti e anche soddisfacenti dal punto di vista estetico. Tutti gli Accademici, intervenuti in gran numero, sono rimasti stupiti e positivamente colpiti dalla grande varietà di assaggi, dalla bontà e dall'eleganza della presentazione delle varie portate. La ricchezza di sapori, gli accostamenti dei piatti, a volte rispettosi delle tradizioni e a volte rivisitazioni (come l'insalata russa e il tonno di coniglio), sempre basati sulla qualità delle materie prime locali, hanno ottenuto un voto eccezionale soddisfacendo gli Accademici.

ASTI 23 gennaio 2020

Ristorante "Corona Reale" di Domenico Audrin, in cucina Sonia Damarco. •Piazzetta Cavour 2, Moncalvo (Asti); 10141/917130; info@coronareale.ie, www.coronareale.it; coperti 80+30 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: salame crudo di Micco; salame cotto caldo di Accornero; insalata russa e giardiniera della Corona Reale; carne cruda tagliata al coltello con e senza aglio; agnolotti monferrini con ristretto d'arrosto; stracotto di bue con polentina bianca; gelato alla crema con castagne calde cotte al miele; pere cotte al Barbera con gelato fiordilatte.

I vini in tavola: Monferrato bianco; Grignolino d'Asti Doc La Gambina; Barbera d'Asti Docg vigneto Le Rose; Nuscatè (tutti F.lli Natta, Grazzano Badoglio)

Commenti: In un simpatico locale, gestito da due giovani entusiasti e gentili, è stato gustato un menu improntato sulle carni e in particolare sul "bue grasso" di cui Moncalvo va fiera. Prima di cena, un resoconto sulle attività dell'anno passato e un colloquio con i numerosi Accademici per sentire i loro consigli di gestione. La cena ha segnalato la bontà della materia prima e l'attenta esecuzione, con un'alternanza di piatti ottimi o solo discreti (come la polentina e il ripieno degli agnolotti). Molto interessanti gli interventi del macellaio Micco e del produttore di olio Veglio, che fra una portata e l'altra hanno illustrato i loro prodotti. Servizio corretto, ma un po' lento, prezzo equo.

mage BIELLA

14 febbraio 2020

Ristorante "Bar Cooperativa 1872 Favaro" di Orazio Mautino, anche in cucina. •Via Santuario di Oropa 376, Biella; ≈0154/3315; chiarettamautino@libero.it; coperti 60. •Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi; bagna cauda con barbabietole,



cavolo, cipollotti, finocchi, indivia, peperoni, rapanelli, sedano, cipolle lesse, patate lesse, formaggio toma, carne e uova; gelato alla crema.

I vini in tavola: Barbera; Dolcetto; Freisa.

Commenti: La serata dedicata alla bagna cauda è stata riproposta nel semplice, ma genuino locale di Orazio Mautino, che negli anni ha reso più accogliente la sala adibita a ristorazione. Mautino, sapiente conoscitore della cucina tradizionale, ha accolto i numerosi commensali con due tavolate allegramente imbandite con taglieri di salami misti e piatti colmi di verdure arricchiti da carne, formaggio e uova per accompagnare una bagna cauda molto profumata e molto digeribile tanto da indurre gli ospiti a rabboccare il loro fornello diverse volte. I vini sono stati classici e tradizionali, per poter accontentare i gusti di tutti. Unanime il giudizio positivo ed entusiasta.

© CUNEO-SALUZZO 18 gennaio 2020

Ristorante "La Speranza" di Maurizio Quaranta, anche in cucina. •Piazza Vittorio Emanuele 43 bis, Farigliano (Cuneo); ☎ 0173/76190; maurizio. sabrina40@virgilio.it; coperti 35+12 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello rosa di fassona con salsa tonnata; savarin di polenta macinata a pietra, spinaci, tuorlo d'uovo, crema al parmigiano e tartufo bianco d'Alba; tagliolini al coltello con burro di Beppino Occelli e tartufo bianco d'Alba; spallotto di agnello della Bisalta disossato al forno con purè di patate di Mombarcaro; zabaione al Moscato d'Asti con paste di meliga.

I vini in tavola: Gavi (La Raia); Dogliani Sorì dij But (Anna Maria Abbona).

Commenti: Il ristorante si affaccia sulla piazza principale di Farigliano, ospitato nei locali che un tempo erano sede della vecchia trattoria istituzione del paese, di recente oggetto di un'attenta e sapiente ristrutturazione. Oggi l'ambientazione si presenta moderna, raffinata e accogliente. Un felice ritorno per la Delegazione, che ha manifestato il gradimento per la cucina di Maurizio Quaranta tributandogli all'unanimità il massimo dei voti. Un ringraziamento particolare al Simposiarca Claudio Paolazzo e all'Accademico Antonio Briscese per l'impegno nel reperire i profumatissimi tartufi bianchi d'Alba con i quali sono state impreziosite le portate.

m NOVARA 16 gennaio 2020

Ristorante "Paca Pasta e Caffè" di Elisa Gardino e Davide Saggia, in cucina Davide Saggia. ●Via Canobio 1, Novara; ☎0321/494363; pacanovara@ gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie in agosto da definire; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: roastbeef di fassona in salsa tonnata antica ricetta; fettine di angus con radicchio e crema di gorgonzola Latteria di Cameri; salame della duja (Invernizzi di Casalrosso); peperoni con bagna cauda; tortino di patate con legatura di guanciale e crema ai funghi; PIEMONTE segue

frittata povera con salame e cipolle; gnocchi di patate in salsa di pelati bio (Perilli di Lucera); fusilli di pasta di grano duro di Altamura con salsiccia Italia dei Sapori, Modena; torta di mele con crema pasticciera; pasticceria secca della casa.

I vini in tavola: Spumante brut Monblanc (Anna Ghione Canelli); Gewurztraminer (Colterenzio); Nebbiolo Armando (Parusso, Alba).

Commenti: Serata culturale con visita quidata della mostra "Capolavori del Divisionismo". Il convivio si è svolto in un nuovo locale, moderno, accogliente, con apparecchiatura informale, che ha proposto una serie di graditi antipasti piemontesi; a seguirem due tipi di pasta, gnocchi di patate e fusilli, fatti in casa e conditi con sughi che impiegano prodotti di qualità. Pasticceria di produzione propria. Vini buoni e ben abbinati. Nel corso della cena, si è discusso della progressiva scomparsa dei tradizionali ristoranti per famiglia, quelli della domenica. Oggi la moda impone locali piccoli, dove mangiare velocemente, minimal nell'arredamento per non intimorire i clienti. Il ristorante ne è l'esempio.



Ristorante "La Nicchia" di Franco Turaglio, in cucina Giulia Porta e Claudio Farina. •Via Roma 9, Cavour (Torino);
20121/600821, anche fax; info@lanicchia.net, www.lanicchia.net; coperti 40+40 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. •Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet con salumi, crostini con lardo, batsua; mela grigia ripiena di sairas e verdure; cappone farcito; ravioli ripieni di mustardela; guanciale di maiale marinato al sidro cotto a bassa temperatura; purè al limone e frittelle di mele; Paris-Brest con passaggio in Langa.

I vini in tavola: Brut Eli; Verbian (entrambi L'Autin); Pinerolese Barbera Foravia (Bea); Passito Dulcisinfundo (Scuola Malva Arnaldi).

Commenti: Riunione conviviale in un'accogliente sala del ristorante nel centro storico di Cavour, dove gli Accademici hanno ripercorso, con il Simposiarca Marco Brighenti, la storia gastronomica di questa

porzione di territorio, assaporando piatti adattati al gusto contemporaneo. A proiettare nel futuro, ha pensato la dottoressa Nicoletta Poliotto, project manager e brand strategist per aziende food e travel, nonché docente alla Luiss Business School, che ha presentato un'interessante relazione sul tema della comunicazione digitale per ristoratori. Nel corso della serata, è stata ricordata Maria Ghirardi Avondetto, già Accademica della Delegazione, scomparsa a metà gennaio.



■ GENOVA4 febbraio 2020

Ristorante "Tuna fish & wine" di Simone Garando. •Piazza Ninfeo 7, Genova; ☎347/0379883; tunarestaurant7@ gmail.com; coperti 45+20 (all'aperto). •Parcheggio zona pedonale; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante scottate su crema di provola e puntarelle; ravioli ripieni di gambero con burro montato alle erbe e caviale di salmone; tataki di tonno con maionese al wasabi e tempura di carciofi; morbido al pistacchio, lampone e basilico.

I vini in tavola: Donna Lisetta Negroamaro spumante metodo Martinotti; Verdeca Maiana; Five Roses Negroamaro rosato; Elo Veni Negroamaro rosso; I mille Aleatico spumante dolce (tutti Leone de Castri).

Commenti: La cura nell'estetica del locale è riportata in maniera accurata nei piatti. Una scelta di materie prime di ottimo livello, valorizzate nel piatto in maniera classica ma innovativa. Il cuoco gioca con le consistenze e fa risultare ogni pietanza un piacere condiviso tra occhi e palato. Il pesce la fa da padrone e i piatti, mai banali, ne risaltano tutte le sfumature. I dolci, forse meno curati rispetto al resto della cucina, risultano

comunque gradevoli. L'ambiente e la simpatia di titolare e dipendenti aiutano a dare una valutazione sicuramente molto positiva.

RIVIERA DEI FIORI 17 gennaio 2020

Ristorante "Lorenzina Mare" di Marco Pasquinelli. ●Corso Garibaldi 29, Imperia; ☎0183/666264; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortine e panzerotti ripieni di varie erbe e pizza sardenaira; gamberi viola di Oneglia su vellutata di zucca; cestino con carciofi, nasello al vapore e salsa al limone; calamaro scottato su passata di broccoli; ravioli di fonduta e tartufo bianco; sottofiletto di fassona al Barbaresco; gelato di marroni come fosse un Montebianco.

I vini in tavola: Ormeasco Sciac-tra; Ormeasco Doc (entrambi Cascina Nirasca); Moscato (Bosio).

Commenti: Un menu ricco e vario. come è ormai tradizione per Marco Pasquinelli e sua moglie Cristina, che sono riusciti a "sposare" i prelibati gamberi locali con la trombetta, tipica zucchina ligure, suscitando l'apprezzata meraviglia dei numerosi Accademici. Più tradizionali, ma non meno gradevoli, i ravioli, mentre il sottofiletto di fassona ha raggiunto la perfezione. All'altezza anche i vini. Il servizio si è guadagnato l'applauso per efficienza e cortesia. La serata è stata allietata anche da un breve e toccante discorso del Delegato Giuseppe Ghiglione dedicato all'amicizia, e soprattutto dall'accompagnamento musicale.

■ TIGULLIO 28 gennaio 2020

Ristorante "Cantine Bisson" di gestione familiare. Contrada Pestella 42, Sestri Levante (Genova); ☎0185/450884, cell. 335/5426811; bisson@bissonvini.com; coperti 120. Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e gnocco fritto; antipasto di mare; ravioli di magro alla levantina; seppie in umido con piselli; stoccafisso in umido ai sapori dell'orto; crostata di mirtilli I vini in tavola: Bianco degli Abissi; Bianchetta ligure; Cimixa; Passito di Granaccia.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta immersa in un fantastico paesaggio di filari di vigneti. L'aperitivo, molto ricco, offriva salumi e gnocco fritto di grande qualità ed è stato servito, accompagnato dai vini degli Abissi, nello spettacolare caveau, dove centinaia di bottiglie riposano in un ambiente naturale ma con un tocco di raffinatezza. La cena, servita poi al piano superiore, consisteva in piatti tipici del territorio. Nel corso della serata, è stato conferito a Giuseppe Faravelli il Diploma di appartenenza all'Accademia da 35 anni ed è stato un momento particolarmente festoso. La cucina è stata apprezzata da tutti i commensali anche se i vini hanno riscosso il maggiore successo.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 29 gennaio 2020

Ristorante "Locanda della Taverna" di Maria Masina, in cucina Liliana e Valeria Masina. ●Località Taverna 2, Desenzano (Brescia); ☎030/9103253, cell. 346/1111138; cascina.taverna@ amail.com; coperti 90+60 (all'aperto).



•Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a settembre e Natale; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 6,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiocco e pancetta del contadino, polenta nostrana con formaggi, salsina ai porri e zucchine in agrodolce; cavatelli allo stracotto di manzo; salamine, costine di maiale, tagliata di scottona scaligera; cipolle, patate arrosto e radicchio di campo; tris di dolci.

I vini in tavola: Garda frizzante e Garda Merlot (Ceresa, Pozzolengo); Igt Santoccio rosso (Monte Santoccio); Dolce Passione (Vigneto Pusterla)

Commenti: Riunione in una storica trattoria che sorge nella campagna desenzanese. La sua storia inizia nel 1970, quando era solo un semplice ritrovo per l'assaggio dei vini di un'azienda agricola. Nel 1977, la signora Maria Masina prese in mano le redini del locale, passate poi alle figlie Liliana e Valeria (entrambe in cucina) e ai nipoti Gabriele, Alessandra ed Elena che lavorano in sala. Il grande camino sempre acceso, all'ingresso, rivela all'istante lo spirito del locale; qui, la carne alla griglia è protagonista, soprattutto quella equina e, in accompagnamento, viene proposta una genuina cucina tradizionale bresciana. Personale gentile e professionale.

ALTO MILANESE 28 gennaio 2020

Ristorante "Tgarba" di Giacomo e Mariza Presenti. •Via Luigi Giradi 19/c, Legnano (Milano); ☎ cell. 347/5550781;

giacomopresenti@yahoo.it; coperti 30.

•Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì.

•Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panzanella della Maremma, bruschette toscane con fegatini, salumi toscani (finocchiona, salame di cinghiale, coppa, crudo, soppressata e arista); zonzelle, giardiniera in agrodolce; pappa al pomodoro con scaglie di pecorino dell'Amiata; spezzatino di cinghiale alla suveretana con passatina di ceci; cantucci e schiaccia campigliese.

I vini in tavola: Tgarba Igp.

Commenti: La tipica cadenza toscana ha accolto gli Accademici per la prima riunione dell'anno. Il cuoco e patron del ristorante è, infatti, nativo di Suvereto e, a seguito del matrimonio con una legnanese doc (Marzia), ha trasferito la sua simpatia, la sua arguzia e il suo bagaglio di cucina tradizionale in questo ambiente dove ripropone le ricette della nonna e della zia che ancora oggi mettono per iscritto la loro saggezza culinaria tipicamente toscana. I patti sono stati serviti con il sorriso sulle labbra e con piacere dalla signora Marzia che ha spiegato la provenienza delle varie ricette. Soddisfazione da parte di tutti i commensali.

milano 20 aennaio 2020

Ristorante "Identità Golose" di Identità Golose, in cucina Andrea Ribaldone e Alessandro Rinaldi. •Via Romagnosi 3, Milano; \$22/23668900; info@ identitagolosemilano.it; coperti 58.

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 per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.
- Tempi: ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

- La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.
- La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni": al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

• Schede delle riunioni conviviali. Questa sezione è denominata "Attività e Riunioni conviviali". Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



LOMBARDIA segue

Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grana padano 24 mesi; pizze margherita sbagliata e scarpetta; riso buono al blu di bufala, pesto di cavolo nero e yuzu; milanese "Identità"; mela di una volta.

I vini in tavola: Riesling Trocken (Pauly Bergweiler); Etna rosato Doc (Girolamo Russo).

Commenti: L'accoglienza è stata perfetta grazie alla cortesia del servizio e dei padroni di casa, Paolo Marchi, il fondatore, e gli chef. Le pizze erano perfette nell'impasto tipicamente napoletano e nei sapori, delicato il primo e deciso il secondo. Strepitoso il risotto: perfetta mantecatura, impreziosito dall'esotico aroma dello yuzu. Ecco arrivare una sorta di tagliata di costoletta alla milanese: "tagliata" dovuta alla contemporanea "comanda" di 80 commensali; perfetta nella scelta della carne, nell'impanatura croccante e burrosa, nel tempo di cottura. Dessert inusuale. Un grazie a Pino Saetta, organizzatore-ambasciatore, e a Fiammetta Fadda che ha condotto con gli chef il percorso per giungere a questo strepitoso menu.



"Trattoria-Ristorante il Cavallino" della famiglia Tomasi, in cucina Marilena Tomasi. ● Via Trieste 57, Vione, frazione Canè (Brescia); ☎ 0364/94188; residencecavallino@libero.it, www. trattoria-cavallino.it; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie chiusura stagione turistica; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: pâté di selvaggina con crostini; tagliere di affettati misti con castagne; insalatina di mele Golden e speck con aceto balsamico; risotto ai funghi porcini; filetto di angus al forno, aromatizzato al timo; semifreddo alle castagne con mousse al caramello.

I vini in tavola: Griso Igt (Scraleca); Assolo Igt (Rocche dei Vignali).

Commenti: Locale storico con tradizione familiare, dal 1950 allieta le serate degli sciatori di Ponte di Legno. Cucina di ottima qualità attenta al territorio, con piatti tipici e innovazioni culinarie. Molto apprezzato il filetto di angus, cotto a bassa temperatura. Ottimi anche i salumi prodotti in casa, e il pâté di selvaggina. Ambiente accogliente e confortevole.



Ristorante "Il Gestore" della famiglia Dighionno, in cucina Benito e Luca Dighionno. ●Viale Aguggiari 48, Varese;
© 0332/236404; info@ristoranteilgestore.com; coperti 70+120 (all'aperto).
●Parcheggio comodo; ferie agosto;
giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte
accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformato di formaggio di fossa alla crema di zucca e pancetta croccante; agnolotti di anatra alla crema di pistacchio di Bronte; petto di faraona alla Malvasia e pomme fondant glassata al sugo di faraona; mela alla doppia mela calda con crema al bergamotto.





I vini in tavola: Chardonnay; Refosco dal Peduncolo (entrambi Le Pianure di Andrea Stocco di Bicinicco).

Commenti: La grande esperienza dello chef Benito Dighionno, coadiuvato in cucina dal figlio Luca e in sala dalla moglie e dal figlio Diego sommelier, ha spinto la Delegazione a organizzare la riunione conviviale in questo locale. Benvenuto e antipasto hanno messo in risalto la tecnica dei cuochi, ma il clou sono stati gli agnolotti di anatra di produzione propria accompagnati da una crema al pistacchio. Molti avrebbero accettato un bis, ma il petto di faraona con riduzione di Malvasia voleva il suo spazio. Sotto tono il vino rosso, un po' leggero. Impeccabile il servizio di Alexandra Bacchetta che ha illustrato i piatti a ogni tavolo e non ha fatto mai mancare acqua e vino a ogni commensale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

maio 2020 maio 2020

Ristorante "Tema" di Marco e Anna Fontanari. •Corso Bettini 49, Rovereto (Trento); ≈0464/436507; info@ristorantetema.it, www.ristorantetema.eu; coperti 140+80 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,94; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartarina di carne salada al profumo di nocciole;

flan di Trentingrana su salsa di zucca e chips croccante; canederlotti di verza con pancetta croccante e radicchio rosso; rombo al forno; semifreddo alla grappa di moscato e uva passita su salsa di cioccolato.

I vini in tavola: Trentodoc Altemasi Magnum (Cavit); L'Opera 2018 Chardonnay Trentino; Retiko 2017 Dolomiti bianco; San Martim bianco da uve passite (tutti Grigoletti di Nomi).

Commenti: Festa riuscita, per i 3 anni di vita della Delegazione, coronata dalla torta "accademica", offerta dal Delegato Germano Berteotti. Particolarmente apprezzati il primo e il secondo di un menu che ha coniugato tradizione e innovazione, dando spazio alle dimensioni "morbide" e "croccanti" del gusto e offrendo una singolare carta di vini, tutti bianchi. I Simposiarchi Stefano Andreis e Franco Zambiasi hanno recato come dono la trascinante presenza di Edy Bieker di Trieste, selezionatore mondiale di caffè da torrefazione, che ha coinvolto gli Accademici in un fantastico viaggio alla scoperta di una bevanda sorprendente per storia e qualità, proponendo infine l'eccezionale assaggio di una di esse.

math TRENTO 13 febbraio 2020

Ristorante "Vecchia Segheria" di Marco Bortolotti, anche in cucina. ●Vicolo delle Rogge 9, Baselga di Pinè (Trento); 20461/558651; vecchiasegheria@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo biologico a bassa temperatura con fonduta di Trentingrana, crumble di nocciole, funghi porcini e leggero profumo di tartufo nero; cappelletto di pasta fresca ripieno con stracotto di guancia di bue in umido glassato al mosto cotto e polvere di alloro; lombata di cervo arrosto con purè di sedano rapa e rabarbaro candito; crème brulée alla vaniglia del Madagascar con frutti rossi e sorbetto ai cassis.

I vini in tavola: Spumante 2016 (Altemasi); Pinot Nero 2016 (vigna Cantanghel); Essenzia (Pojer e Sandri).

Commenti: Sull'altopiano di Pinè, il ristorante è noto e apprezzato per la sua cucina di tradizione, arricchita da geniali apporti innovativi che hanno lo scopo di aggiungere note di sapori legati al territorio e non certo di stupire. Rustico l'ambiente: è quello dell'antica segheria veneziana col mulino ad acqua in funzione fino agli anni Sessanta. La cucina è ora nelle abili mani di Marco Bortolotti, cuoco appassionato ed entusiasta che, con il generoso impegno dei Simposiarchi Giorgia Sassudelli e Gianni Tafner, ha presentato piatti (sempre regolarmente in menu) eccellenti ed equilibrati, con quel tocco di fantasia che alla fine ha suscitato un apprezzamento generale.



VENETO

ALTO VICENTINO 30 gennaio 2020

"Trattoria Amabile" di Giannico Amabile e famiglia, in cucina Giannico Amabile e Vilma Soldà. •Via Carlotti 5, Gambugliano (Vicenza); 20444/552059; trattoriaamabile@ gmail.com; coperti 180+80 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,66; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di soppressa, coppa e pan biscotto; polenta e salame scottati sulla griglia, formaggio saporito della Latteria di Sovizzo Colle; fettuccine al ragù di cinghiale; cinghiale in casseruola con polenta e i suoi contorni; crostoli e frittelle di Carnevale.



I vini in tavola: Montecchi Durello Pas Dosé 2012 metodo classico 66 mesi su lieviti selezionati (Bellaguardia); Divita Toscana rosso Igt 2016 (Podere San Cristoforo); Montebello Veneto Igt Durello passito 2016 (Cecchin).

Commenti: Bella serata organizzata dal Simposiarca Marco Caltran con tema "İl cinghiale". Dopo un aperitivo in piedi, al tavolo si inizia con salame di casa e polenta scottati sulle braci. Come primo, ottime fettuccine fatte in casa con ragù di cinghiale, piatto semplice ma squisito. Buono il cinghiale in tecia, come si dice da queste parti, con contorni vari. Sapori antichi ma ancora validi sia per prodotto sia per cottura. Prima del dessert è stato consegnato, da parte del Delegato, a Chiara Grigolato, il premio "Massimo Alberini" 2019. Alla fine, crostoli e frittelle per festeggiare il Carnevale. Ottimo l'abbinamento con i vini.

22 gennaio 2020

Ristorante "Locanda Arcimboldo" di Michela Guidorizzi, in cucina Massimo Marescatto. ●Via Gennari 5, Albaredo d'Adige (Verona); ☎045/7025300; info@locandadellarcimboldo.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedi. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di granseola; crudité di scampi, gamberi e tonno; tagliolini con capesante e gamberi; rombo al forno con pomodorini, capperi, olive e patate; crostatina con crema pasticciera e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore (Bortolin); Durello metodo classico 36 mesi (Tessari); Lugana S. Cristina (Zenato); Dindarello (Maculan).

Commenti: Il Simposiarca Cesare Bellussi ha deciso di iniziare nel migliore dei modi organizzando la prima riunione conviviale presso un ristorante che fa della cucina marinaresca il proprio punto forte. In presenza della Delegazione quasi al completo, la proprietaria ha accolto con maestria i commensali nelle sale del locale finemente arredate, servendo ottimi piatti di pesce di mare abbinati con sapienza a vini di grande qualità. Degni di nota gli antipasti sia crudi sia cotti accompagnati dallo spumante Durello metodo classico, nonché i tagliolini. Per concludere, sono stati molto apprezzati anche la crostatina e il caffè Guatemala della veronese Torrefazione Giamaica.

marca

31 gennaio 2020

Ristorante "Osteria con cucina da Franco" di Franco De Bin, anche in cucina. Via Osigo 1, Fregona (Treviso); 20438/950431; info@osteriadafranco.it, www.osteriadafranco.com; coperti 40+40 (all'aperto). Parcheggio

comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato; tempura di radicchio di Treviso; frittata di cavolo nero; cremina di patate; battuta di manzetta, olive taggiasche e mostarda di mele cotogne; gnocchi ripieni al formaggio erborinato su vellutata di radicchio di Treviso; guanciale di vitello con carciofi tostati; tortino di spinacine e patate arrostite; semifreddo terra.

I vini in tavola: Prosecco brut 2019 Docg (Zardetto); Verdiso 2019 Doc (Collalto); Vermentino di Gallura 2018 Docg; Cannonau 2017 Doc (entrambi Zanatta); Rosé spumante 2019 (Collalto).

Commenti: All'inizio della riunione conviviale, un intervento del professor Marco Valletta, Vice Preside dell'Istituto Alberghiero di Castelfranco, che ha parlato sul tema accademico dell'anno con interessanti riferimenti ai sistemi di frittura utilizzati nei secoli passati e alle ricette più in uso nel territorio. Il menu, presentato e commentato direttamente dal cuoco, ha avuto ampi consensi, soprattutto per gli gnocchi e il guianciale di vitello. Anche i vini molto appropriati negli abbinamenti. La consegna del guidoncino e della vetrofania ha voluto esprimere l'apprezzamento alla cucina di guesto locale che interpreta con spirito nuovo l'osteria con cucina del territorio pedemontano.



VENETO segue

WERONA

29 gennaio 2020

Ristorante "Osteria all'Organetto" di Stefano Clari dal 2017, in cucina Alessio Bonetti. ●Piazza Corrubio 30 a, Verona; ☎0452/592939; stefanoclari25@gmail.com, www.allorganetto.it; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura ultime 3 domeniche del mese. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di gallina grisa in saor; risotto con broccoletto di Custoza, capperi e mandorle bruciate; lesso di pecora brogna della Lessinia con pearà; sbrisolona e sfogliatine.

I vini in tavola: Lessini Durello 36 mesi (Tessari); Valpolicella Classico (Mazzi); Valpolicella Classico (Gamba).

Commenti: La Delegazione, a due passi dalla splendida piazza San Zeno, ha affrontato l'assemblea annuale con grande partecipazione. Ripercorso passo a passo il lavoro svolto, e tracciata con entusiasmo la programmazione futura. Accolti nelle storiche fondamenta dell'antica Verona romana, da un personale dal carattere giovane e brillante. Piatti serviti con la cura dei minimi dettagli, frutto di ricette rivisitate che rispettano la tipicità e le materie prime. Una giovanissima gestione, di grande prospettiva. Nulla è presentato per stupire, ma bensì per essere ricordato e apprezzato.

WICENZA

22 gennaio 2020

"Agriturismo Collalto" della famiglia Gianico Viero, in cucina Gianico Viero.

•Via Collalto 36, Colceresa (Vicenza);

20424/72109; www.agriturismocollalto.it; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì-venerdì a pranzo.

•Valutazione 8,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine alla bassanese, cartoccio di fritti alla veneta, polenta pasticciata con formaggio e ciccioli di maiale; zuppa con broccolo fiolaro, fagioli e luganega; gallina in canevera al profumo di mela e cannella; "ossi de mas-cio" nostrano con cren, salsa verde e sale grosso; patate sassarole e radicchio di campo; frittelle; rufioi di Carnevale ripieni di mostarda e zabaione.



I vini in tavola: Maerion spumante rosé (Sant'Elena, Fossalta di Piave); Otello Nero di Lambrusco Igt Emilia (Ceci Torrile) spumante di sidro, Noah (produzione propria di Gianico).

Commenti: Un successo al di sopra di ogni aspettativa ha riscosso la 20a edizione della cena degli "ossi de mas-cio" che i brillanti Siniscalchi Bolla e Faggin hanno organizzato presso un luogo riposante e panoramico sulla città murata. Gianico Viero, imprenditore agricolo e cuoco per vocazione, ha saldamente ancorato il menu della serata a km 0 ai caratteri della cucina vicentina. In chiusura, i dolci di Carnevale e i rufioi di origine contadina, ripieni di mostarda, tipici della festa di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali, ricordato il 17 gennaio. Buoni i vini e appropriati gli abbinamenti, incluso il sidro spumante di mela biologico. Unanime l'elevato gradimento con voti di eccellenza.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE 31 gennaio 2020

Ristorante "La Stella" di Ergis e Giuliana Cleva. ●Via Principale 38, Meduno (Pordenone); ☎0427/86124, fax 0427/845942; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 1a settimana di gennaio; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame e polenta "brustulada"; formai dal cit con gelatina di mele e polenta; radicchio tardivo trevigiano al forno con formaggio salato e ciccioli di lardo; gnocchi di patate con ragù di piccione; gallo in tegame al profumo di grappa; torta di mele e mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Sauvignon (entrambi Truant); Cabernet Sauvignon (Colombicchio); Moscato d'Asti (Ceretto).

Commenti: Simpatica l'accoglienza con salame affettato all'occorrenza. Menu interessante, con prodotti di qualità; porzioni contenute, ma con ripasso. Antipasti marcati dai due formaggi caratteristici delle valli pordenonesi: il formai dal cit - il cui caratteristico vaso in pietra fa bella mostra di sé in sala - e il salato, proveniente dalla salumeria di casa. Gnocchi di consistenza singolare, forse il burro ha un po' coperto il piccione. Commendevole il gallo che è un po' la pietanza simbolo del locale. Dolce da citare per il sapiente utilizzo delle mele locali. Vini ben abbinati.

■ UDINE 31 gennaio 2020

Ristorante "Frascje dai Spadons" della famiglia Masarotti. •Via Divisione Julia 12, Pradamano (Udine); ≈0432/670196; info@masarotti.com, www.masarotti.com; coperti 80+50 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° giugno - 31 ottobre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: radicchio di campo con le cicciole; salumi; polentina morbida con formaggio; orzo e fagioli; musetto e brovada; frico; fegato di maiale al Verduzzo; crostate e biscotti della casa. I vini in tavola: Spumante metodo classico Pinot Noir; Friulano; Merlot; Caludris: Verduzzo friulano.

Commenti: La riunione conviviale, all'insegna dell'antica tradizione friulana della norcineria, si è svolta in un agriturismo alle porte di Udine, annesso all'azienda agricola Masarotti. Aperto da novembre a maggio, il locale propone piatti tipici friulani i cui ingredienti sono di provenienza aziendale, così come i vini, prodotti sia sui terreni delle Grave sia dei Colli Orientali. Pur nella sua semplicità, la cucina del locale ha dato prova di saper offrire pietanze veraci e genuine, realizzate con cura e secondo tradizione, che gli Accademici hanno apprezzato. Molto graditi i vini, realizzati con maestria e proposti a prezzi competitivi. Valido il servizio.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO
2 febbraio 2020

Ristorante "Da Gelsy" di gestione familiare, in cucina Gelsomina Villani. ●Località Fopla di Specchio 211, Solignano (Parma); ☎052/558160; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polentina stesa con salamino; tortelli con pasta verde e salamino; cotiche con fagioli; costine con le verze; fegato in retella; piedini e ossa; zabaione caldo al cucchiaio.

I vini in tavola: Lambrusco dei Colli parmensi (Monte delle Vigne); Gutturnio Piacentino (Poggio Azzali).

Commenti: La riunione conviviale con tema la cucina del maiale, appuntamento classico nella tradizione locale, che si rinnova puntualmente ogni anno nel celebrare le nobili carni suine, ha avuto come Simposiarca l'Accademico Luigi Calzone il quale, con interessanti argomentazioni, ha proposto elementi sugli stili di vita di una corretta alimentazione. Un giudizio altamente positivo alla cucina per piatti dai sapori di antica memoria. Apprezzati i tortelli con pasta verde e salamino, il fegato in retella e le cotiche con fagioli, una vera prelibatezza. Emozionante lo zabaione caldo al cucchiaio. Ben abbinati i vini. Applausi alla cuoca e al relatore per i suoi interventi. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CARPI-CORREGGIO 4 febbraio 2020

Ristorante "Blu Notte" di Enrico Gherri, in cucina Paolo. •Via Lemizzone 11A, Correggio (Reggio Emilia); ≈052/2696279; info@blu-notte.it, www.blu-notte.it; coperti 80. •Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scarpasot classico reggiano, assaggi di focacce e pizza fritta; salmone superiore norvegese affumicato, con cuore di finocchietti e pomodorini, salmone marinato al pepe rosa e spicchi d'arancia, gamberi in crosta di mais e aceto balsamico Docg Tradizionale Reggiano; spaghettone artigianale con vongole veraci di Chioggia; gran fritto misto di calamari e gamberi Patagonia e paranza dell'Adriatico; frappe intrigoni Forno Benassi e Forno Canolo.

I vini in tavola: Prosecco Docg Riserva Valdobbiadene extra dry (Cantine Borgo Molino).

Commenti: Una serata conviviale veramente interessante per gli argomenti e la presentazione ufficiale del nuovo Accademico Andrea Decaroli. Dopo la consegna del kit e della pergamena, il Tesoriere Commisso ha spiegato agli Accademici gli appuntamenti programmati per l'anno in corso, in particolare le attività inter Delegazione pianificate e lo sviluppo del tema dell'anno con il CST Emilia. Gli Accademici hanno potuto gustare le frappe intrigoni tipiche del periodo di Carnevale, dolce della tradizione e Pat di Modena e Reggio Emilia.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 27 gennaio 2020

Ristorante "Antichi Sapori" di Luca Brina, in cucina Riccardo Ferrari. •Via Cento 246-248, Vigarano Mainarda (Ferrara); ≈0532/436044 anche fax, cell. 328/3916627; lucabrina81@libero. it, www.trattoriantichisapori.it; coperti 40+15 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a febbraio, 1 settimana a luglio; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. •Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo poché con fonduta di parmigiano profumata al tartufo; gnocchetti di patate con salamina da sugo; guancia di manzo brasata con fondo di cottura; millefoglie con crema chantilly e caramello salato.

I vini in tavola: Enrico Primo metodo classico (Torre Fornello); spumante brut Rosa per Emy; Merlot Philippo 2017; Moscato L'Allegra (tutti e tre Mattarelli).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'assemblea della Delegazione, nella quale il Delegato Roberto Vicenzi, in questa occasione anche Simposiarca, ha condiviso il programma delle attività. È stata inoltre illustrata dal gestore Luca Brina la storia del locale e della sua gestione. Tra i piatti gustati sono stati particolarmente apprezzati l'uovo poché e la guancia brasata.

■ FAENZA 27 gennaio 2020

Ristorante "L'Osteria di Guercinoro" di Franco Ricci Maccarini, anche in cucina. ●Piazza Guglielmo Marconi 7, Brisighella (Ravenna); ☎0546/80464; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salumi artigianali; patate biologiche cotte al forno con la buccia e pecorino erborinato; uovo al tartufo; tagliata di manzo con contorno di radicchio di campo del contadino; torta di mele e tenerina al cioccolato.

I vini in tavola: Crepe Ca' di Sopra Sangiovese Superiore 2018; Ladi Sangiovese Riserva 2016 (Francesconi P).

Commenti: Gli Accademici faentini si sono riuniti in un ristorante ricavato all'interno di una grotta, sotto la magica via degli Asini, nel cuore dell'antico borgo medievale di Brisighella. Questo ormai storico

ristorante si caratterizza per l'attenta, meticolosa scelta delle materie prime, tutte di primissima qualità, provenienti dai migliori produttori del territorio. Di eccelsa qualità soprattutto gli affettati, i formaggi e le carni, che conservano e tramandano integri gli autentici buoni sapori della cucina tradizionale del territorio. La valutazione non poteva che essere vicina al massimo.

imola

24 gennaio 2020

Ristorante "Anonima Fornelli" di Antonello Giorgi, in cucina Elena Buscaroli. •Via Emilia 38, Imola (Bologna); ≈0542/24755, cell. 347/3158607; coperti 38+50 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di topinambur con chips di zucca e animelle; risotto con violina e pepite di foie gras d'anatra; ossobuco di vitello con nuvole di polenta; bonet alla piemontese con panna montata.

I vini in tavola: Inganno 572 Riesling metodo classico (Calatroni); Campo Bastiglia Valpolicella Ripasso 2017 (Cà Rugate); Re Santo (Trerè).

Commenti: L'appuntamento dedicato ai consuntivi e alle proposte per l'anno in corso ha visto gli Accademici pienamente coinvolti nella promozione dell'attività culturale. La sala del ristorante, situata nel seminterrato, presenta un'insonorizzazione acustica da migliorare. La cucina ha confermato attenzione per gli ingredienti e per l'abbinamento dei vini. Piacevole l'avvio della cena con

la vellutata di topinambur con animelle di buon sapore mentre il risotto, per quanto ben amalgamato con la zucca violina, è giunto in tavola troppo cotto e tiepido. L'ossobuco di vitello è risultato il piatto maggiormente riuscito per la sua gustosità e per l'accompagnamento con la polenta. Dolce delicato.

LUGO DI ROMAGNA

23 gennaio 2020

Ristorante "Osteria Malabocca" di Roberto e Denise, in cucina Roberto. •Piazza della Libertà 15, Bagnacavallo (Ravenna); ≈ 0545/64468; info@ osteriamalabocca.it, www.osteriamalabocca.it; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di polenta con polpettine di faraona e sfiandrine; risotto alla zucca e castelmagno con speck croccante; guancia di manzo al Sangiovese con verza farcita di lenticchie; cannoli di cialda con mousse di zabaione allo Zibibbo e nocciole tostate.

I vini in tavola: Poggio Belvedere Grecchetto Igt (A. Caprai); Fermavento Sangiovese Superiore Doc (Giovanna Madonia); Zibibbo Igp (Martinez).

Commenti: La Delegazione si è incontrata per la ormai tradizionale riunione conviviale di gennaio per soli Accademici, in un piccolo ma confortevole locale a conduzione familiare, che riprende il nome di un'antica famiglia nobiliare locale, con menu ispirato alla stagionalità dei prodotti locali di carne e pesce. Il menu è stato apprezzato anche



EMILIA ROMAGNA segue

per l'armonia dei piatti proposti, con una nota particolare per il risotto alla zucca e per i cannoli con mousse allo zabaione. Alla fine della serata, gli Accademici hanno espresso i propri complimenti alla brigata di Roberto e Denise, che nell'occasione hanno festeggiato i quindici anni di attività.

MODENA27 gennaio 2020

Ristorante "Olimpia Restaurant" di Olimpia Restaurant, in cucina Cristian Zeoli. •Viale Storchi 485, Modena; ₹333/2731707; olimpiarestaurant@ yahoo.it, www.olimpiarestaurant.it; coperti 40. •Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a inizio anno, 3 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. •Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di polpo con dadolata di ananas e polvere di caffè; gamberi bardati con pancetta croccante, serviti su crema di patate e porri e semi di sesamo tostati; riso nero con stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico; trancio di ombrina cotto alla mediterranea, olive, pomodorini, capperi e patate; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Le Quattro Terre Franciacorta; 1870 Gran Cuvée Magnum (Giorgi); Ribolla Gialla Magnum Vinnae Jemann; vino liquoroso Taranis (Frazzitta 1938).

Commenti: Il locale, aperto 25 anni fa, si è ingrandito con la gestione, cinque anni fa, di Cristian Zeoli e si è specializzato in pesce cotto e crudo proveniente, tre volte la settimana, dai porti di Mazara del Vallo e Marsala; in ostriche della Bretagna e acciughe del Cantabrico. Il menu ha una rotazione di tre o quattro mesi di piatti sia tradizionali sia ricercati. La ricca carta dei vini italiani e francesi ha permesso ottimi abbinamenti con i piatti serviti. La cena si è conclusa con buona soddisfazione degli Accademici.

modena 10 febbraio 2020

Ristorante "Oreste" di Matteo Di Pietro, in cucina Massimo Tunesi. Piazza Roma 31, Modena; 2059/243324; info@ristoranteoreste.it, www.ristoranteoreste.it; coperti 90. Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica



sera e martedì a pranzo. •Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di cappone e frittelline di baccalà; passatelli in brodo di parmigiano reggiano e tartufo nero; guancialotto di maialino con polenta; semifreddo all'amaretto e zabaione ai due liquori.

I vini in tavola: Franciacorta (Cà del Bosco); Lambrusco di Sorbara; Lambrusco Grasparossa (entrambi Vezzelli); Sangiovese Avi Superiore Riserva 2016 (San Patrignano).

Commenti: Ristorante storico, ha cambiato gestione nel 2019 passando dalla famiglia Cantoni a Matteo Di Pietro. "Oreste" è situato in centro storico, con vista del Palazzo Ducale. Gli arredi sono stati rimessi a nuovo perché vincolati, essendo progettati

da Giò Ponti. Simposiarca della serata Roberto Guerra. Apprezzati i piatti serviti a esclusione del guancialotto di maialino non all'altezza della situazione. Buoni i vini abbinati al menu. A fine serata, sono stati consegnati attestato e spilla d'oro a Giulio Romano per i 35 anni e attestato e spilla d'argento a Roberto Guerra per i 25 anni di appartenenza all'istituzione.

PARMA 30 gennaio 2020

Ristorante "Rosa Croce" di Matteo Folloni e Giacomo Rivieri, in cucina Vincenzo Di Grande. ●Via Alberto Pasini 20, Parma; ☎ 0521/684233; info@ristoranterosacroce.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; 2/3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,07; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carpaccio di maialino nero marinato con gamberi rossi e misticanza con vinaigrette di mele, pere e zenzero; vellutata di zucca con castagne affumicate e funghi porcini; quaglia ripiena di foie gras, cotta al fumo in salsa al tartufo nero e purè di patate; sfoglia nocciola e lamponi; piccola pasticceria.

I vini in tavola: PrimoRosso, Barbera 2013 (Vigna Cunial Traversetolo).

Commenti: Il locale è il ristorante dell'Hotel Villa Verdi. Edificio in stile Liberty risalente ai primi anni del 1900, in epoca successiva all'abbattimento della vecchia cinta muraria di Parma. L'edificio centrale è stato trasformato in albergo e negli ambienti che in origine erano le stalle della villa è ubicato il ristorante. Nel corso degli anni alla ristorazione si sono succedute diverse gestioni e il locale è stato chiuso per un lungo periodo. L'attuale risale a circa sei mesi fa e ha improntato le proprie proposte gastronomiche su un doppio binario: da un lato pietanze della tradizione e dall'altro una cucina rivisitata, che fa comunque uso di ingredienti tradizionali.

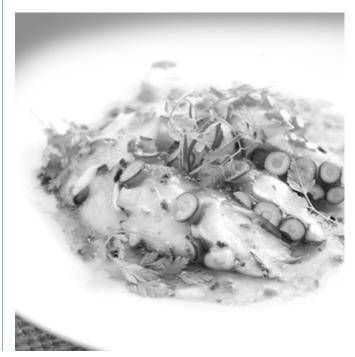
RAVENNA 29 gennaio 2020

Ristorante "Osteria del Tempo Perso" di Massimo e Serena Monghini e Silvio Piccari, in cucina Silvio Piccari. ●Via Gamba 12, Ravenna; ☎0544/215393; info@osteriadeltempoperso.it, www. osteriadeltempoperso.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di squacquerone su parmigiano reggiano e aceto balsamico caramellato; strozzapreti con ragù bianco di faraona e radicchio trevigiano; filetto di maiale farcito alle prugne con salsa alle mele e patate al forno; cannoli al mascarpone con scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Romagna Sangiovese Superiore Solano; Romagna Doc Pagadebit (entrambi La Berta).

Commenti: Ristorante, non grande ma accogliente e confortevole, ubicato in pieno centro di Ravenna, a due passi dalla Basilica di San Vitale e dalla via Cavour, centro di *movida* e *shopping*. Lo chef Silvio



ha offerto piatti creativi con un occhio rivolto alle tradizioni romagnole, come il tortino di squacquerone e gli strozzapreti con ragù bianco di faraona. Lo staff ha esibito gentilezza, attenzione, professionalità. Gli Accademici hanno manifestato generale soddisfazione e apprezzamento all'intera brigata di cucina per il servizio, per i piatti proposti e per l'equilibrata scelta dei vini, che palesano l'identità rurale romagnola, scelti in un'amplissima carta dei vini. Osteria da consigliare.



TOSCANA

APUANA 29 gennaio 2020

Ristorante "Mangeria Amici dell'Universo" della famiglia Costa, in cucina Ilaria Costa. •Via A. Gramsci angolo Via Manzoni, Montignoso (Massa Carrara); 20585/309531, cell. 389/1785466; coperti 55+150 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 2a settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì; lunedì-giovedì (in inverno). •Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta al pomodoro; acciughe "alla povera"; bocconcino di baccalà con cipolle caramellate; farro di mare; insalata di mare; spaghetti alla chitarra con ciuffetti di calamaro, salvia, pepe e limone; fritto di pesce con verdurine fritte; torta pere e cioccolato; torta cocco e cioccolato; torta di mele; mousse allo yogurt.

I vini in tavola: Candia secco (Le Canne di Luigi Pucci); Vermentino Alberico (Montepepe di Poggi); Candia amabile (Le Canne di Luigi Pucci).

Commenti: Per il primo appuntamento del nuovo anno, il Simposiarca Carlo Augusto Ciani ha scelto un locale nel quale gli Accademici e i graditi ospiti sono stati accolti dalla famiglia Costa con la cortesia, il calore e l'entusiasmo che da sempre contraddistinguono il loro modo di fare ristorazione. In una location elegante nella sua semplicità, nei piatti presentati è stato molto apprezzato l'utilizzo di prodotti di ottima qualità, per lo più stagionali e a km 0. Particolare attenzione ha suscitato il Candia secco, un Vermentino che ha vinto il Primo Premio Europeo nella categoria vino estremo. Serata piacevole e ben riuscita.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

29 gennaio 2020

Ristorante "Davy's" di Giancarlo Angeli srl, in cucina Leonardo Pieroni.

•Via Garibaldi, Camporgiano (Lucca);

20583/6000465, cell. 338/82506994;
coperti 120+20 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto di mare; spaghetti allo scoglio; risotto duchessa con gamberetti e salmone; cernia rara di fondale con patate e pomodorini; frittura di calamari.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; bianco delle Colline Lucchesi; rosso delle Colline Lucchesi.

Commenti: Da un investimento immobiliare - il rifacimento di un capannone adibito a deposito di merci - è scaturita la realizzazione di un Bar-Pizzeria-Ristorante, all'inizio gestito da terzi, in seguito, dati gli scarsi risultati, direttamente dalla famiglia Angeli con il valente aiuto del cuoco Leonardo Pieroni, con vasta esperienza nel ramo gastronomico. Si è creato così un moderno locale,

ben curato, con un ottimo rapporto qualità-prezzo e un sevizio ben dedicato alle necessità della clientela. La cena è trascorsa piacevolmente tra la degustazione del ricco menu a base di pesce e gli interventi del Delegato e Simposiarca Ezio Pierotti.

LIVORNO

21 gennaio 2020

Ristorante "L'Ancora" della Soc. Mister OK, Soc. n.c. di Franco Cazzorla & C., in cucina Samanta Nardi. ●Scali delle Ancore 10, Livorno; ☎0586 881401; ristoranteancora@hotmail.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,18; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sei assaggi di frutti di mare (cozze) ripieni e non, baccalà alla livornese, polpettine al pomodoro; gnocchetti al ragù di seppia; ombrina al forno con patatine; latte alla portoghese.

I vini in tavola: Vermentino Toscano 2018 (Tenuta di Torre a Cenaia).

Commenti: Noto e rinomato ristorante, su uno dei canali medicei in prossimità della Fortezza Vecchia, dove la cucina ha servito un menu molto apprezzato per la scelta, la presentazione, l'equilibrata dovizia delle porzioni, i sapori, le fragranze e l'abbinamento di colori. La successione degli antipasti ha subito esaltato le aspettative dei commensali; hanno piacevolmente sorpreso gli gnocchetti al ragù di seppia e il verace latte alla portoghese. Ottima

l'ombrina al forno. Ben abbinato il Vermentino. L'Accademico Ammir Roberto Liberi ha parlato della sua ultima fatica letteraria: il libro *Carta canta*, che raccoglie e commenta numerosi menu di terra e di mare del XX secolo.

LUCCA

20 gennaio 2020

Ristorante "Casta d'Uva" di Massimo Spurio. •Via Romana 10, Montecarlo (Lucca); ≈0583/276196, cell. 349/1296956; emmedimassimo@gmail.com; coperti 35. •Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cremoso di patate e porcini con praline di salsiccia brasate e lamelle fritte di porcini; maltagliati di farina di castagne al ragù di cinta senese e cavolo nero con finitura di provola affumicata; guancetta di manzo brasata al vino rosso con fondente di cavolfiore; torta a sorpresa.

I vini in tavola: Privé Lounge millesimato 2018 (Col Mesian); Borgeri rosso Terre Siciliane Igt (Meletti Cavallari); Zibibbo Liquoroso bio (Pellegrino 1880).

Commenti: Lo staff è ospitale e gentile: sembra di entrare a casa di Massimo, l'oste appassionato, che ha organizzato una cena per gli amici. Il cremoso di patate ai porcini e salsiccia brasata ha un buon equilibrio e la giusta vivacità di sapore. Massimo assiste gli Accademici per tutta



TOSCANA segue

la serata, consiglia, racconta, ricorda; forse per coprire qualche ritardo dalla cucina. Quando servono i maltagliati, viene perdonato subito. È un piatto da gustare con calma. Sembra un'alternativa creativa, invece racchiude storia e tradizione. La guancia brasata, cotta a bassa temperatura, si scioglie in bocca. La torta allestita con il logo dell'Accademia, conclude "dolcemente" l'appuntamento.

LUNIGIANA 31 gennaio 2020

Ristorante "Taverna dell'Oca Bianca" di Angela Bastoni, anche in cucina. •Via Cavour 27, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/833219, cell. 335/8331421; coperti 50+20 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: tris di torte tipiche (torta d'erbi, torta di patate e porri e torta di cipolle e riso), testa in cassetta su pane di Vinca, padleti (frittelle di farina dolce) con lardo di Colonnata; assaggio di tordei pontremolesi conditi in due modi: all'olio di frantoio e al ragù; arista al forno con rapini saltati all'olio e aglio e patate al forno; torta di pere e cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Cuvée Paul Igt Mitterberg 2018 (Cantina St. Paulo, Appiano); Contrada rosso Igt Toscana 2018 (San Felice Spa).

Commenti: Consueto appuntamento di San Geminiamo, con la Delegazione riunita prima intorno al falò e poi a tavola, in una trattoria proposta dal Simposiarca Enrico Adorni: accoglienza calda, apparecchiatura a

festa. Numerosi gli ospiti, tra i quali il DCST Toscana e Delegato del Valdarno Fiorentino Ruggero Larco. Serviti piatti intramontabili pontremolesi, preparati alla perfezione dalla titolare e chef; curato l'abbinamento dei vini. Servizio attento, sotto la regia del maître Giuseppe Fasano; buono il rapporto qualità-prezzo. Acclamato il discorso del Consultore Giuseppe Benelli. A fine serata, è intervenuta la Sindaca di Pontremoli professoressa Lucia Baracchini per un saluto istituzionale.

MAREMMA-GROSSETO 17 gennaio 2020

Ristorante "Canapone" di Luciano Montefiori. •Piazza Dante 3/6, Grosseto; ≅cell. 339/8307152; coperti 45. •Parcheggio comodo; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi di cinta senese e crostino di milza; lasagnetta con carciofi; guancia di vitella agli agrumi e pepe nero con purè all'olio; tiramisù.

I vini in tavola: Morellino Docg 2018 (azienda agricola Motta).

Commenti: Passaggio della Campana tra Mauro Rustici ed Ezio Maria Di Natali, avvenuto alla presenza del CT Toscana Ovest Rossana Galletti. Un bel locale elegantemente arredato, con il pavimento in "sampietrini" come la piazza antistante, molto accogliente. Spicca nella sala il grande girarrosto in pietra e acciaio costruito nel 1956 da un artigiano. In cucina sovrintende Alessandra, moglie di Luciano; la figlia Giulia si occupa, tra l'altro, della pasticceria e del pa-



ne fatto in casa con lieviti naturali e nella maniera più tradizionale. La serata, organizzata dal Simposiarca Accademico Alessandro Bracciali, si è svolta piacevolmente: apprezzati tutti i piatti proposti.

mugello
23 gennaio 2020

Ristorante "Montelleri da Donato" di gestione familiare - in cucina Donato Petri. • Via dei Pini 1, Vicchio (Firenze);
€055/8497607, cell. 349/8794305; tortellimontelleri@gmail.com; coperti 70+70 (all'aperto). • Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. • Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di fagioli e lardo; crostini di salsiccia e stracchino; assaggio di lampredotto; ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia; pappardelle al ragù di carne; coniglio porchettato; anatra alla mugellana; spinaci saltati; patate arrosto; torta di mele alla cannella con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: 300, 2014 (La Matteraia); Malvasia (Baglio Belvedere).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno, con il Segretario Generale Roberto Ariani ospite d'onore, si è tenuta in questo locale semplice nei pressi del lago di Montelleri a Vicchio. Il cuoco e patron Donato Petri ha realizzato, con cura e passione e con ingredienti di prima qualità, il menu dedicato alla . "cucina casalinga" della tradizione, riproponendo quella cucina che negli anni '60-'70 infondeva sicurezza a chi frequentava i locali che la segnalavano. Altissimo il gradimento per i primi piatti di pasta fresca fatta in casa, con la sfoglia sottilissima, in particolare per i ravioli. Molto buoni i secondi, espressione della cucina dell'aia. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

■ SIENA 30 gennaio 2020

Ristorante "Tar-tufo" di Tar-tufo srl, in cucina Pino di Cicco. ●Via del Sole 6/A, Siena; ☎ 0577/284031, cell. 389/6857048; info@tar-tufo.com, www.tar-tufo.com; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto di quaglia glassato al Vinsanto con coscetta croccante, uovo e indivia; cappelletti con stracotto di cinghiale; rollè di maialino ripieno di funghi shjitake e pecorino fresco, scarola stufata e scaglie di tartufo fresco; frolla al miele; crema al cheesecake e pere croccanti.

I vini in tavola: Chianti Classico Riserva 2013 (I Sodi).

Commenti: Proseguendo la scoperta delle gemme nascoste della città, la Delegazione ha organizzato una visita guidata al Convento di San Girolamo, fondato nel 1354 e che ospita fin dal 1855 le Figlie della Carità di San Vincenzo de Paoli. Gli Accademici hanno poi proseguito la serata al ristorante dove hanno apprezzato l'interessante proposta dello chef Pino di Cicco esprimendo il massimo dei voti per i cappelletti allo stracotto e per il dessert.

VALDARNO ARETINO 29 gennaio 2020

Ristorante "La Cantinella" di Romana Nannini, in cucina Paolo Tornatore.

● Frazione Montemarciano, Terranuova Bracciolini (Arezzo); 2055/9172705; lacantinella2@virgilio.it; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 7-20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frange di lingua con verdure, piccolo babà salato e cipolle caramellate; terrina di fegatini di pollo al Vinsanto con pan brioche alla salvia; ravioli di pane e cavolo nero su vellutata di ceci con rigatino croccante; stinco di maiale disossato e brasato con spicchi di polenta e zuppetta di lenticchie; crema rovesciata al caffè su salsa di cioccolato con cornetto al cioccolato e gelato di mirtilli.

I vini in tavola: Vigna di Pallino (Tenuta Setteponti); Vinsanto del Chianti (Certignano).

Commenti: Bella serata della Delegazione guidata dal Delegato Roberto Vasarri, sempre attento e puntuale nel valutare e rivalutare ristoranti del territorio. Il Simposiarca della serata Antonello Arrighi ha fatto notare come in questo locale la rivisitazione dei piatti della tradizione sia il motivo conduttore, lo stile della cucina. Piatti che ognuno ricorda con nostalgia, nella sua giovinezza, sono elaborati con maestria dallo chef Paolo Tornatore.

La serata, alla quale ha partecipato la quasi totalità degli Accademici, ha visto l'ingresso del nuovo Accademico Milanini, trasferito da altra Delegazione. Grazie a Romana Nannini per la sua squisita gentilezza.

VALDARNO FIORENTINO24 gennaio 2020

Ristorante "Casa al Chianti (Botteghina di Dudda)" di Francesca Golino, anche in cucina. •Loc. Case di Dudda 12, Greve in Chianti (Firenze); \$\infty\$055/8549020; info@casaalchianti.it, www.casaalchianti.it; coperti 40+60 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; da martedì a giovedì la sera (in inverno). •Valutazione 8,05; prezzo fino a 35 \(\infty\$; carte accettate Carta\$)/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà mantecato su crostini di polenta; crostini con moscardini; spaghetti alla mollica; fritto misto di pesce; patate fritte; torta della nonna.

I vini in tavola: Chianti Castello di Querceto; Riva del Garda bianco.

Commenti: Una riunione conviviale "anomala" perché nel Chianti grevigiano è stata gustata un'ottima cena di pescel D'altra parte i classici piatti del territorio sono per la Delegazione una consuetudine e ogni tanto piace poter cambiare. Francesca Golino, la cui perizia è conosciuta da anni, ha proposto una cena sfiziosa e graditissima, confermata dall'ottima votazione. Che dire, polenta con baccalà mantecato ottima, i crostini superbi, gli spaghetti sempre un'eccellenza e il fritto, croccante, asciutto e portato

in più riprese, ha soddisfatto tutti. Buona la torta. Al termine della piacevole serata, la Delegazione ha offerto alla signora Francesca un omaggio personalizzato.

VALDELSA FIORENTINA 14 gennaio 2020

Ristorante "Antica Fonte" di Salvatore Principato, Diva Pagnanelli, Antonella Boccacci, in cucina Salvatore Principato e Diva Pagnanelli. ●Via Valdracca 25, Certaldo (Firenze); ©0571/652225, cell. 334/8648259; info@tavernaanticafonte.it; coperti 25+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 7 gennaio - 5 marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: saccottino di sfoglia con crema di patate e gorgonzola su crema di funghi porcini; tagliolini con verdura di stagione su crema di cavolfiore alla curcuma e gocce di caprino fondente; guancia di manzo brasata al Chianti con polenta al forno; millefoglie scomposto con crema chantilly e pasta fillo.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi (Paradiso); Chianti Classico Riserva (Cispiano).

Commenti: Serata conviviale di soli Accademici. Nella sala riservata sono stati degustati un ottimo tagliolino con verdure e un eccellente millefoglie scomposto. Il ristorante, più volte recensito, non ha dato sorprese ed è sempre all'altezza della ristorazione regionale di zona. Dulcis in fundo il regalo a tutti gli Accademici,

da parte dei Simposiarchi Baronti e Verdiani: una piccola torta Sacher.

Ristorante "Amaro" di Alberto e Daniele Belluomini. •Via S. Martino 73, Viareggio (Lucca); ☎0584/962183; amaro@ hotmail.it, www.ristoranteamaro.com; coperti 60. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (inverno). •Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: passatina di legumi alla frantoiana; carpaccio di angus con fonduta di grana e scaglie di tartufo; tartare di fassona e olio nuovo; Patanegra reserva e burrata di Andria; ravioli di ricotta con fonduta, tartufo e Patanegra; tagliata di angus alla brace e cinta senese con trevisano grigliato e grana; patate al forno e fagioli all'olio; cheesecake al cucchiaio con frutti di bosco freschi.

I vini in tavola: Pinot Nero Alto Adige 2016 (Castel Sallegg); Chianti Classico Retromarcia bio 2017 (Montebernardi).

Commenti: "Amaro" nasce nel giugno 2004 dall'idea di due fratelli appassionati di cibo e di vino, con l'ambizioso intento di cambiare un certo modo di fare ristorazione: è infatti un ristorante che è riuscito a distinguersi negli anni per un menu sempre di ampia scelta e attento alle stagioni. Il locale è moderno, con la cucina a vista e un'accoglienza cordiale e simpatica. La grande passione per la cucina permette di gustare ottimi piatti di mare e carne

alla griglia, comunque ispirati dalla tradizione culinaria viareggina.



ASCOLI PICENO 18 febbraio 2020

Ristorante "Il Poggio" di Il Poggio F.lli Fioravanti, in cucina Marco Fioravanti e Gianni Vagnani. ●Via Campolungo 162, Ascoli Piceno; ☎073/403884, cell. 338/3682723; info@ilpoggioristorante. com, www.ilpoggioristorante.com; coperti 500+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive all'ascolana e bollicine; tartare di scottona su crema di burrata e tartufo; involtino di melanzane con mozzarella di bufala, pesto e pomodorini confit; zuppetta di pecorino; risotto al radicchio e speck mantecato al Rosso Piceno; ravioli di ricotta con crema allo zafferano e fiori di zucca; costine di agnello alla griglia; patate al forno; semifreddo all'Anisetta Meletti.

I vini in tavola: Passerina (Tenuta Cocci Grifoni); Montepulciano d'Abruzzo, Fonte Cupa (Camillo Montori).

CENA ECUMENICA 2020

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione**

regionale". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni per le quali si utilizza una tecnica di cottura che richiede capacità e conoscenza. Il fritto, piatto che da molti secoli caratterizza la cucina italiana, a volte, oggi, è forse un po' demonizzato.

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.



MARCHE seque



Commenti: Simposiarca Giuseppe Mastrogiovanni. Lo chef Gianni Vagnani, magistralmente diretto dal titolare e dal di lui figlio Marco, ha preparato piatti di gran pregio, di ottima qualità, dai sapori allettanti. Le pietanze hanno letteralmente entusiasmato, per la qualità e l'appetibilità non comune, Accademici e ospiti, tra cui il Comandante Provinciale dei Carabinieri e il suo Vice. In particolare, hanno riscosso unanime apprezzamento, tra gli antipasti, l'involtino di melanzane, ben strutturato e ben equilibrato, e la zuppetta di pecorino. Anche le costine di agnello, servite su piastre di pietra ollare, sono state molto gradite. Notevole l'abbinamento dei vini.

FERMO 26 gennaio 2020

Ristorante "Delle Loggette" di Fabio Del Bello, anche in cucina. •Via Bellini 38, Falerone (Fermo); ☎0734/710143; info@ristorantedelleloggette.it; www. ristorantedelleloggette.it; coperti 120+25 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentina mantecata con baccalà; tortino di baccalà e finocchi con purea di patate; involtino con pâté di baccalà su crema di ceci; spaghetto quadrato al ragù di baccalà; baccalà in agrodolce; baccalà e broccoli in pastella; baccalà arrosto con cime di rapa; zuppa inglese; serpe di Fallerò; arance e mandarini.

I vini in tavola: Uve spumante; La Morosa De' Monteverde Sauvignon; La Morosa De' Monteverde Pinot Nero (tutti della Cantina Terra Premiata).

Commenti: Partecipatissima riunione conviviale sul tema del "Mangiar

di Magro: il Baccalà!" Presenti il CT e Accademici di Macerata e Terni. Il Simposiarca Walter Massucci, con sapienza, ha selezionato le preparazioni più tipiche del baccalà per un menu che Fabio Del Bello ha interpretato con maestria per l'unanime consenso. Nell'occasione, sono state presentate due tipicità di Falerone: olio di Piantone di Falerone, condimento di ogni pietanza servita, e "lu serpe de Fallerò", dolce tipico apprezzatissimo dai commensali in accompagnamento al vino cotto. Il Delegato ha relazionato sul baccalà, cibo di magro e della tradizione.

macerata 29 gennaio 2020

Ristorante "Vere Italie" di famiglia Parcaroli, in cucina Gabriele De Barardinis. ●Via Crescimbeni 19, Macerata;
20733/1840572; info@vereitalie.it,
www.vereitalie.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo in camicia, crema di parmigiano reggiano (36 mesi), pane croccante e chips di topinambur; tagliatelle fatte a mano con fungo Plerotus saltato, mantecato in brodo di porcini e parmigiano; gnocco di patate con ragù di papera alla maceratese; costina di maiale (allevamento Doriano Scibè di Grottazzolina) con salsa di pomodoro agrodolce e olive tenere ascolane Dop; patate cotte al forno con aglio, olio e rosmarino.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica "Vigneti del Cerro" (Belisario); Rosso Piceno Superiore 2016 (De Angelis)

Commenti: La prima seduta del 2020 è stata riservata solo agli Accademici, per esaminare l'attività del 2019 e parlare del nuovo anno. Simposiarca della serata è stata l'Accademica Rosaria Del Balzo Ruiti che ha scelto il ristorante più elegante di Macerata, il "Vere Italie", puntando sui piatti della tradizione. E tutto è iniziato con uno splendido "uovo in camicia". Nel complesso, i commensali hanno espresso un punteggio più che positivo.



UMBRIA

ASSISI

31 gennaio 2020

Ristorante "Il Cerreto" della famiglia Martelloni. •Via Perugia 302, Bettona (Perugia); ≈075/9869050, fax 075/9885231; info@agricer.it, www. agricer.it; coperti 60. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedi-venerdì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprino in abbinamento alla composta di cipolle e mele; parmigiana di cipolle; recchia e cianchetto lessi con salse; arvoltolo salato e salumi; strangozzi con umido di maiale; salsicce, mazzafegato, fegatelli con cicoria saltata in padella; frittelle del pane e uvetta e Vinsanto.

I vini in tavola: Bianco frizzante (Tudernum); rosso (Schippa).

Commenti: Serata dedicata alla spezzatura del maiale, presentata agli Accademici a partire dalla mezzena, lavorata e sezionata in sala per tutta la durata della cena. Gli antipasti hanno reso onore ai tagli meno nobili dell'animale, bolliti come da tradizione. Il primo, con la pasta tirata a mano e sugo di pancetta e cotiche, assieme al secondo composto da salsicce e mazzafegati insaccati in sala, unitamente ai fegatelli ricavati direttamente dalle operazioni di spezzatura, hanno creato un menu rispettoso della tradizione e gustoso. I dolci, infine, semplici come nell'uso contadino, hanno chiuso piacevolmente la serata.

FOLIGNO 28 gennaio 2020

Ristorante "Gus bottega alimentare" di Samuele Ciccioli, in cucina Filippo Vassallo. •Via Benaducci 5/7, Foligno (Perugia); ☎0742/344518; www.gusbottegalimentare.it; coperti 45. •Parcheggio comodo; ferie 2 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di coppa di testa di maiale con giardiniera in aceto; fegatini arrostiti all'alloro a bassa temperatura; polenta di ragù rosso di spuntature e salsiccia; brasato con erbe di campo; ciambelle dolci di patate di Colfiorito con crema.

I vini in tavola: Sant'Isidoro (Maria Pia Castelli); Le Tese Trebbiano; rosso di Montefalco (entrambi Romanelli); vino spumante di qualità (La Palazzola); Clandestino (Annesanti).

Commenti: "I giorni della merla", il tema scelto dai Simposiarchi Isabella



Gaudino e Leonardo Lupidi. Realizzato dal cuoco in maniera innovativa. Rispettando la tradizione, la polenta con ragù rosso e spuntature, che la cucina ha saputo eseguire in maniera eccellente come giudizio espresso dagli Accademici. Al termine della serata, è stato consegnato il premio "Alberini" alla pasticceria "Forno Cesarini", nata nel 1990, fondata da Luciano Cesarini e sua moglie Lucia, oggi seguita dai figli.

> ORVIETO 25 gennaio 2020

Ristorante "Labirinto di Adriano" di gestione familiare, in cucina Maurizio Di Mario. •Via della Pace 26, Orvieto (Terni); 20763/342527, cell. 340/7864292; maurizio@dolceorvieto. com, labirintodiadriano.com; coperti 35. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, venerdì a pranzo; gli altri giorni su prenotazione. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpetta di melanzana fritta con maionese alla rucola; uovo morbido su tortino di patate, crema di pecorino e tartufo; tortello di ricotta con crema di zucca e funghi porcini; lasagnetta classica; costine di maiale speziate con cavolo viola; tortino di mele tiepido alla cannella con salsa al lampone.

I vini in tavola: Orvieto bianco Classico e rosso Merlot del Labirinto.

Commenti: Il ristorante si trova nel centro storico di Orvieto e ha un sotterraneo con una serie di cunicoli e grotte etrusche risalenti al V secolo a.C. Gli aperitivi a buffet sono stati degustati nelle grotte, in abbinamento ai vini del territorio. Lo chef ed esperto pasticciere, Maurizio Di Mario, ha preparato una cena all'insegna della tradizione, aggiornata alle moderne tecniche di cottura. Gustosi i due antipasti; speciali i primi piatti fatti a mano e degne di nota le costine di maiale. Lo chef non ha deluso nella sua specialità con un tortino adatto alle fredde serate d'inverno. Servizio caldo e accogliente grazie ad Alessandra, moglie di Maurizio.

> **PERUGIA** 6 febbraio 2020

Ristorante "Osteria del Posto" di Alessandro Casciola, in cucina Valentina

Urciuoli. •Via Calderini 15, Corciano (Perugia); **2**0755/173778; osteria@ osteriadelposto.it, www.osteriadelposto.it; coperti 35.

Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo; domenica e festivi. Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crocchette di bollito con maionese alla paprika affumicata; crostino con pâté di rigaglie; rocciata di verdure; risotto con pecorino affumicato, pepe e mosto cotto; guancia di maiale brasata; verdure del giorno; cremoso alla gianduia, cioccolato fondente, frutto della passione.

I vini in tavola: Riesling (La Palazzola, Stroncone); Orvieto Classico Superiore Doc 2017 (Decugnano dei Barbi, Orvieto); rosso Umbria Igt 2016 (Formilli Fendi, Valfabbrica); Sagrantino di Montefalco passito Docg 2012 (Fratelli Pardi, Montefalco).

Commenti: Felice scoperta, il ristorante proposto dal Simposiarca Francesco Asdrubali. La chef Valentina Urciuoli è una bella sorpresa: prepara piatti con grande consapevolezza della materia prima, unita alla passione della giovane età che la porta a navigare nel mare della gastronomia. Il tutto supportato dal patron del locale Alessandro Casciola, di esperienza pluriennale nella ristorazione. Da segnalare le crocchette, una leggerezza assoluta, di ottimo bollito aggraziato dalla maionese alla paprika, e il risotto, Carnaroli docet, dove l'onda di pecorino affumicato è puntinata da incursioni di mosto cotto a donare equilibrato sollievo in bocca. Apprezzato l'abbinamento dei vini.



Ristorante "Origine" di Maurizio Serva, Amedeo Serva, Enzo Cerroni, in cucina Maurizio Serva, Enzo Cerroni, Valeria Ferrucci. •Via Paolo Garofoli 16, Terni; 20744/1031368, cell. 342/1058574; info@ristoranteorigine.it, www.ristoranteorigine.it; coperti 40.

Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capesante, topinambur e carciofi chips; ravioli di burrata, alici, puntarelle; coscia di faraona, mela verde, cicoria; terrina



di gianduia, salvia, gelato di cappuccino.

I vini in tavola: Il Bianco, bianco dell'Umbria Igt 2018 (Annesanti); Caporale Cacc'e Mmitte Doc di Lucera 2016 (Paglione).

Commenti: Per il convivio d'inverno, i Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani hanno scelto il ristorante "Origine", di recente apertura, per iniziativa di Maurizio Serva e del figlio Amedeo, con l'intento di offrire, alla città, una cucina innovativa ma non pretenziosa, partendo da piatti tipici del territorio rivisti con creatività, e introducendo portate a base di pesce. Maurizio è noto per essere, insieme al fratello Sandro, chef e patron del ristorante "La Trota" a Rivodutri, eccellenza nella ristorazione e gastronomia italiana. Interessanti ali abbinamenti deali ingredienti. molto apprezzato il dessert. Location moderna, personale giovane, professionale e cortese, buono il servizio.



LAZIO

ROMA 30 gennaio 2020

Ristorante "Osteria Romana di Simmi" di Elisabetta Simmi. •Via San Paolo alla Regola 29/31, Roma; ☎06/6861917; coperti 120. Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assortimento di verdure fresche pastellate; paccheri alla crema di peperoni; fettuccine alla papalina; petto di vitello alla fornara con funghi e piselli, trippa alla romana; puntarelle in salsa d'acciughe; dolci freschi di giornata.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; vini dei Castelli Romani Doc.

Commenti: Il Simposiarca Francesco Freda ha presentato il locale e illustrato il menu, mentre il Delegato Gabriele Gasparro ha intrattenuto con un curioso intervento su "Pinocchio e l'Artusi". Ottimo il menu di vera impronta romana, notevoli le fettuccine. il petto alla fornara è stato la sorpresa più gradita per l'accurata cottura, la morbidezza della carne con il croccante della crosta. Squisite le tradizionali puntarelle. Buoni i vini. I numerosi Accademici hanno particolarmente apprezzato l'ambiente del locale caratterizzato dall'eleganza degli arredi e dalla presenza di preziosi reperti storici. Applausi al servizio e alla giovane chef.

> market ROMA EUR 22 gennaio 2020

Ristorante "L'Oste e la Civetta" di Marco Corbò, anche in cucina. Viale Avignone 98, Roma; 206/5204462; info@ ostecivetta.it; www.ostecivetta.it; coperti 32. •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.



LAZIO segue

Le vivande servite: sapore con gamberi rossi di Mazara del Vallo; pasta con le sarde (secondo un'antica ricetta palermitana del 1891); pulpo alla gallega (polpo dell'Atlantico alla galīzianā); fagiolini baby verdi con olio evo della Sicilia; cheesecake alla maracuja e mango freschi.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene; Kikè Traminer aromatico, bianco di Sicilia Igp (Fina, Marsala).

Commenti: Simposiarca Luca Felicissimo. Tutte le proposte sono state molto apprezzate. Entusiastici consensi per le linquine, frutto di una laboriosa ricerca che ha condotto alla realizzazione di una salsa che rende possibile la preparazione di questo piatto dai toni leggeri e dall'inconfondibile color corallo. A questa ricetta personale e innovativa ha fatto seguito una tradizionalissima pasta con le sarde, realizzata secondo la formulazione originale di Pellegrino Artusi. Tenerissimo il polpo. La giornalista Rosaria Talarico ha svolto un'interessante relazione sull'influenza della cucina araba su quelle del Meridione e, più in generale, sulle cucine dei Paesi del Mediterraneo. Eccellente il servizio.



ABRUZZO

🟛 ATRI 25 gennaio 2020

Ristorante "PerVoglia" di Elenia Alcantarini, anche in cucina. •Viale XXIV Maggio 25, Castellalto (Teramo); 20861/508035, cell. 327/8339964; coperti 60. •Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. •Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto al coltello, coppa fresca e lonza, salsiccia di fegato e carne, "cif-ciaf"; fagioli con cotenne, crostini di pane; chitarra con polpettine di maiale; costine di maiale al sugo; arrosto di maiale e rape; crostata di uva con crema della nonna.

I vini in tavola: Vini della Cantina Orlandi Contucci Ponno.

Commenti: Tema della riunione conviviale è stato il maiale, declinato in vari modi e molto apprezzato dagli Accademici. Simposiarca Gino Di Paolo che ha illustrato i piatti attraverso una proiezione. Ancora una volta la preparazione del cibo è risultata impeccabile, all'insegna della tradizione con un cenno d'innovazione visiva, ma sempre accostata alla ricerca dell'ottima qualità. Lo chef, Elenia Alcantarini, è intervenuta nella spiegazione delle pietanze, riscuotendo unanime consenso. Si conferma l'ottima valutazione del ristorante, sia per la cortesia, ospitalità e professionalità dei ristoratori, sia per le specialità servite.

🟛 AVEZZANO **E DELLA MARSICA**

22 gennaio 2020

Ristorante "Forchetta Volante" di La Forchetta Volante srl. •Via Cassinelli 2, Avezzano (L'Aquila); 20863/22391, cell. 371/0175358; www.forchettavolante.it; coperti 25. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torrette di polenta con stracchino e pancetta; brodo (gallina campagnola, manzo e parti della coda di manzo) con tagliolini (farina doppio zero, uova fresche, pizzico di formaggio e una grattugiata di noce moscata); mezze maniche con sugo di coda alla vaccinara; stinco di maiale al forno con melagrana e cipolline borettane; insalata di finocchi e arance con olive taggiasche; crostata con crema pasticciera e mele.



I vini in tavola: Vini e spumanti della Cantina del Fucino.

Commenti: Giudicato eccellente il brodo che ha mostrato tutta la maestria culinaria: accortezza nella scelta delle carni, sapienti odori e particolarità di cottura, brodo completato da tagliolini rigorosamente d'impasto tradizionale ma rivisitato che sprigionava un sapore deliziosamente unico. Le mezze maniche ben hanno retto il confronto: il sugo con un ragù di coda alla vaccinara, cottura prolungata che ha ben estratto dalla carne tutti i succhi. Convivio aperto con un "benvenuto" di piccole delizie per le quali la fantasia dello chef si è fatta prepotentemente apprezzare. Il Simposiarca (Marina) ha illustrato con simpatia e puntualità le singole portate.

> **CHIETI** 20 gennaio 2020

Ristorante "Al Vecchio Teatro" della famiglia Carusi, in cucina Leonora Carusi. Corso Garibaldi 35, Ortona (Chieti); 2085/9064495, cell. 346/8852914; alvecchioteatro@gmail.com, www. alvecchioteatro.com; coperti 70. Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: borragine in pastella; sarda fritta; ciabottelli di baccalà; ceci cuscus; pancetta con misticanza di verdura di campo; frittata di fegatazzi; spaghettoni al sugo di baccalà; puzzonetto realizzato con stoccafisso, pizza di granoturco e broccoli neri: torta con colata di cioccolato; nevole di Ortona.

I vini in tavola: Gran Cuvée bianco Fantini Swarovski spumante brut (Farnese Vini, Ortona); Lapis rosato

Colline Teatine Igt 2019 (Dora Sarchese, Ortona); Moscato della casa.

Commenti: Una serata speciale, quella che la Delegazione ha dedicato alle tradizioni ortonesi per San Sebastiano. Grazie alle sapienti mani di Leonora Carusi e sotto la direzione del Simposiarca Francesco D'Alessandro, è stata rinnovata la gustosa tradizione del "puzzonetto", piatto di mare e di terra tipico di questo periodo, alla presenza del Prefetto di Chieti e dell'Arcivescovo di Lanciano-Ortona, ospiti insieme ai Delegati d'Abruzzo. Attorno al piatto forte, si sono disposte prelibatezze tradizionali dai profumi di terra e di mare, per ricordare le tavolate della festa della marineria ortonese.



17 gennaio 2020

Ristorante "Osteria La Corte" di Maurizio Della Valle e Gianluca Tocco. •Via *Montani snc, Pescara;* **2085/4159787**; coperti 100. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e domenica a pranzo (estate); martedì e domenica sera (inverno). •Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: julienne di sedano, formaggio caprino e pere; mousse di rape e burrata calde con chips di pane; insalata di puntarelle e alici marinate con polvere di lampone; minestra di legumi e broccoli romaneschi; gnocchetti di patate viola, seppie dell'Adriatico e pomodoro confit al profumo di limone; sgombro arrostito con emulsione di olio e carciofi, con carciofo alla romana; cachi e ricotta con biscotto integrale all'olio.

I vini in tavola: Bianco Levii Trento Doc brut; Trebbiano d'Abruzzo Doc 2018 (Tiberio); Montepulciano Cerasuolo Doc 2018 (Torre dei Beati).

Commenti: "La cucina smart food e le ricette della salute", tema ampiamente illustrato dalla dottoressa Maria Tieri, ricercatrice ed esperta nutrizionista, attentamente seguita da un folto numero di Accademici e ospiti. L'ottimo Simposiarca, Guido Cerolini Forlini, ha fatto predisporre un menu attento alla tematica. Dai gustosi antipasti, molto apprezzati, agli gnocchetti di patate viola, patate che erano una cultivar tipica abruzzese, è stato tutto un susseguirsi di ricette della salute. Particolarmente gradito lo sgombro per



il suo sapore ricco di mare, esaltato dai carciofi. Anche l'abbinamento dei vini è stato molto indovinato per delicatezza ed essenzialità, nonché per il loro ampio "bouquet".

> **SULMONA** 19 gennaio 2020

Ristorante "Il Carro" di Diego Rossi, in cucina Tiziana Galante, Alessandra Rossi e Mariacristina Rossi. •Via degli Appennini 57, Pratola Peligna (L'Aqui*la*); ≈0864/273136, cell. 347/4899069; ilcarro2@hotmail.it,;coperti 190+240 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. •Valutazione 7,98; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pallotte cacio e uova; coratella; frittelle di baccalà; ricotta: salsicce e peperoni: pizza con gli sfrigoli; formaggi con il miele; ceci e patate; zuppa invernale di verdure e legumi; chitarra ricotta e pomodoro; agnello e salsicce di fegato alla brace; cicoria ripassata; pizza dolce.

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

Commenti: Simposiarca il Consultore Uberto Di Pillo, che ha organizzato un'ottima riunione conviviale, scegliendo un ristorante che usa prodotti a km 0, realizzando una cucina volta alla ricerca e alla valorizzazione di antiche ricette. Molto interessante la spiegazione che ha saputo dare per ogni pietanza servita, legandola alle abitudini contadine del luogo. Tutto ciò ha generato un'appassionante discussione sulle abitudini alimentari del territorio. Particolarmente apprezzate la zuppa, la chitarra con ricotta e pomodoro e la pizza dolce realizzata in maniera impeccabile dalla cuoca Mariacristina. Numerosi gli ospiti che hanno gradito e vivacizzato la riunione conviviale.



Ristorante "Da Italia" della famiglia Di Santo/Angelucci, in cucina Italia Di Santo. ●Via Il Caravaggio 4, San Salvo (Chieti); ☎0873/341555, cell. 328/3365757; info@daitaliasansalvo.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie festività natalizie; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsicce di cinghiale; crostino al trito di magro; polenta e peperoni; n'drocchie alla boscaiola; pappardelle al cinghiale; cinghiale speziato con porcini e cime di rapa insalata di arance, finocchio e pepe; morbidoso all'arancia.

I vini in tavola: Passerina spumante brut (Pollutri); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Sergio del Casale, Vasto).

Commenti: Convivio curato dal Consultore Livio Antenucci, che ha avuto protagonista il cinghiale. Interessante relazione di Angelo Angelucci, esperto conoscitore e cacciatore, che ha saputo esporre in modo semplice ma approfondito, il ruolo di guesto animale nell'ecosistema, illustrando tutti gli accorgimenti adottati per la sua caccia, la preparazione, la frollatura della carne e le relative analisi di idoneità al consumo. Il menu ha messo in evidenza come sia possibile rendere gustosa una carne nei cui confronti ci sono tanti pregiudizi. Sicuramente il merito del risultato va a nonna Italia che cucina il cinghiale da oltre 50 anni e impasta acqua e farina per le pappardelle vellutate.



PUGLIA

mage FOGGIA 29 gennaio 2020

Ristorante "Casanik" di Pio Giovanni Nicastro, anche in cucina. •Via Saverio Altamura 23, Foggia; 20881/775856, cell. 339/1467500; casanik23@gmail.com; coperti 50. Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine di spaghetti; formaggio Camembert, fave e cicorie, pettoline; spaghetto Casanik; pizzaiola di cappello del prete; sorbetto Melaverde.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Il menu è stato ben presentato e con un servizio adequato. Il locale dispone di una discreta cantina.



BASILICATA

POTENZA 9 febbraio 2020

Ristorante "Lo Sfizio" di Rocco Pace, anche in cucina. •Frazione Patacca 61, Avigliano (Potenza); 20971/85176, cell. 347/1373346; www.losfizio.it; coperti 70. Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi di maiale nero, cervo, asina, melanzane al forno, peperoni imbottiti, frittata rafanata; ravioli con porcini e tartufo; rigatoni trafilati al bronzo con sugo di maiale nero, finocchietto selvatico e rafano; tagliata di cervo; insalata mosaico; fragole; chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Aglianico sfuso; Aglianico del Vulture Superiore Docg (Serpara).

Commenti: Dall'antipasto al dolce, tutti i sapori del Carnevale con qualche innovazione. Gusti decisi da ingredienti di qualità, accostati in modo convincente da Rocco Pace, dominus e cuoco esperto. Il pranzo, apprezzato da Accademici e ospiti, si è concluso con fragole del territorio e le tradizionali "chiacchiere" carnascialesche.



CALABRIA

🟛 AREA GRECANICA-**TERRA DEL BERGAMOTTO**

26 gennaio 2020

Ristorante "La Cantina di Zuco" di gestione familiare, in cucina Giovanni Zuco. Contrada San Basilio, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/711229, cell. 338/6372113; lacantinadizuco@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: sbriciolo di frittole su pane tostato; zuppa di verdure e patate con crostini; frittole di maiale dei vari tagli: grasso e magro, coste, gambone, piede, coscia, cotica, muso, pancia, milza, rognone; salsiccia di maiale alla brace; insalata di agrumi e verdure; strudel di mele.

I vini in tavola: Rosso di Motta Legante; Zibibbo.

Commenti: Buone location e accoglienza. Servizio ai tavoli migliorabile. Cucina tradizionale dei luoghi.



CALABRIA seque

Buono il rapporto qualità-prezzo. Visitato nuovamente a distanza di tre anni, il locale ha mantenuto il suo stile sobrio e la cucina a gestione familiare che propone piatti tradizionali preparati dai proprietari e gestori del ristorante.

COSENZA

18 gennaio 2020

Ristorante "Dimora Donna Letizia" di Letizia e Rosina Chimenti. •Via Chimenti 1, Contrada Vaccarizzo, Montalto Uffugo (Cosenza); ☎339/2015795; chirosscs@gmail.com; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: cullurielli di benvenuto; zuppa di verdure miste con le cotiche; frittule; ossa; fagottini di verza ripiene; pipi cruscki; ficatu avvilato intra a frissura; purpetta gioia mia; sorprese di sua maestà il maiale; ricottine e formaggio Donna Letizia; frutta di stagione; buffet di dolci Renzelli.

I vini in tavola: Cariglio Calabria rosso Igt; Alarico Calabria rosso Igt; Teodora Calabria rosso Igt (Cantine Terre Nobili).

Commenti: I saloni della casa patrizia della famiglia Chimenti hanno ospitato la tradizionale riunione conviviale dedicata alle prelibatezze offerte dal maiale, interpretate nel pieno e rigoroso rispetto delle ricette e delle usanze della tradizione. Il collegamento con la ultracentenaria pasticceria Renzelli ha consentito di completare la giornata con i dolci del periodo presentati insieme ai digestivi preparati con le erbe delle colline circostanti. Il tema "Il maiale in festa", scelto dalla Consulta della Delegazione, è stato trattato in maniera magistrale dalla Simposiarca e Vice Delegata Cettina Grandinetti.

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

2 febbraio 2020

Ristorante "Le Tracce" di Franco Arcangelo. •Contrada Stracozzi, Rizziconi (Reggio Calabria); ≈0966/580466, cell. 334/7484851; coperti 200. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 6,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: bruschette con 'nduja, zeppole, salsiccia; paccheri al ragù di maiale con polpette; carne al ragù, salsiccia e polpette; grigliata mista; frittole (capocollo, pancetta, costine); insalata mista e patate; macedonia di frutta.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Location e accoglienza discrete. Servizio ai tavoli migliorabile. Cucina ampiamente implementabile, alquanto piatta, con nessuna particolarità da evidenziare, senza ricerca identitaria né particolare attenzione ai dettagli. Alcune pietanze accettabili altre un po' meno, almeno una da dimenticare. La valutazione ottenuta è stata per certi versi generosa.



SICILIA

CANICATTì 24 febbraio 2020

Ristorante "Al Casale" di Francesco Asaro. •Viale Bonfiglio 25, Castrofilippo (Agrigento); ≈0922/829504; coperti 180. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedi. •Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostini alla crema di tonno; pappardelle al ragù di cinghiale; controfiletto di manzo ai ferri; insalata mista; ravioli alla crema di ricotta; composta di frutta.

I vini in tavola: Aquilae Nero d'Avola (Grottarossa).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno, organizzata dalla Simposiarca Concetta Milazzo, in un accogliente locale che si trova lungo la strada principale del centro di Castrofilippo e dove si possono gustare ottimi piatti tipici della tradizione locale. Buono il menu, illustrato dal gestore e responsabile di sala Francesco Asaro. Gentile e attento il personale di sala.

CEFALÙ 26 febbraio 2020

Ristorante "Caffè Letterario - Galleria" di Angelo Daino e Giuseppe Provenza.

•Via Mandralisca 23, Cefalù (Palermo); ≥0921/420211, cell. 334/6897567; angeloristogalleria@gmail.com, www.lagalleriacefalu.it; coperti 40+50 (all'aperto). •Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura giovedì. •Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchette di baccalà e ricotta su salsa a sfincione; busiate (da grani siciliani) con zucca gialla; salsiccia di suino nero dei Nebrodi e radicchio; brasato di manzo al rosmarino su purea di patate allo zafferano; torta al cioccolato modicano su crema alla vaniglia e frutti rossi.

I vini in tavola: Prosecco (Bellenda); Flami; Nero d'Avola; Petit Verdot; Tempranillo (Tenuta Cuffaro).

Commenti: Nella sala interna del ristorante, dove contesto strutturale, libreria e galleria d'arte creano un'atmosfera sobria e raffinata, è stato salutato Giuseppe Gelardi che, nominato Primario presso l'I.N.M., si trasferirà alla Delegazione di Isernia. Il Tesoriere Luca Cassata gli ha consegnato, come attestato di stima, il cucchiaio della Delegazione. Durante il convivio, i Soci sono stati informati delle variazioni relative alle scadenze, al tesseramento e si è accennato alle principali iniziative in preparazione. Valutazione complessivamente positiva hanno ricevuto le diverse portate; solo le busiate, piatto di complessa preparazione, hanno avuto valutazioni inficiate da una sapidità accentuata.

■ GELA 31 gennaio 2020

Ristorante "Locanda Miseria e Nobiltà" dei fratelli Pardo, in cucina Rocco Pardo. • Corso Vittorio Emanuele 291, Gela (Caltanissetta); @cell. 349/4908582; coperti 35/40. • Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. • Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsiccia secca, cagliata, carciofi, senape, gelatina, polpette di patate, frittata di patate e cipolle, stigliole, lumache alla gelese; cavate al sugo di maialino con finocchietto e caciocavallo ragusano; maialino arrosto alla brace;

filetto di vitello arrosto alla brace; insalata di finocchi; patate bollite; lingue di suocera.

I vini in tavola: Addamanera Terre Siciliane Igt (Poggio di Bortolone).

Commenti: Prima riunione del nuovo anno accademico in questa tipica osteria situata nel centro storico della città, antistante la Chiesa Madre. Il Simposiarca Vincenzo Battaglia ha curato un menu incentrato sui piatti della tradizione culinaria del territorio, la cui scelta ha posto in evidenza la qualità delle preparazioni concordate con il cuoco, con l'abbinamento dei vini molto apprezzati. In sintesi, una riuscita e gradita riunione conviviale che ha ricevuto nella valutazione complessiva un buon risultato.



21 gennaio 2020

Ristorante "Tonnara" di Vincenza Russo, in cucina Stefano Mangano. •Via Santa Maria Alemanna 28-34, Messina; ≈090/6409380; russovincenzafranca@pec.it; coperti 108. Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tocchetto di tonno con cipollata in agrodolce; tocchetto di pesce spada; polpo a insalata; cocktail di gamberi; crespelle di pesce fresco; franceschini fritti; pepata di cozze a centro tavola; risotto con gambero bianco e mandarinetto cinese; paccheri di pasta fresca con pesce spada, pomodoro ciliegino, pinoli, mentuccia e melanzane fritte; braciole di pesce spada e gamberone panato alla palermitana con contorno arlecchino (patate, fagiolini, carotine); sorbetto al limone; torta di fragoline fresche e crema chantilly.

I vini in tavola: Cataratto Vecchia (Mimmo Paone).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata. La valutazione abbastanza unanime ha risentito della scelta del ristoratore di discostarsi dalla stagionalità delle materie prime del mare, condizionata dal reperimento del pescato nel mercato globale. Molto apprezzati gli antipasti basati sul pescato del mare siciliano e abbastanza gradito il risotto. Serata complessivamente accettabile, grazie all'entusiasmo e all'onestà intellettuale dello chef-patron che ha dichiarato la tracciabilità del pescato servito e ha per questo meritato il guidoncino.

modica

9 gennaio 2020

Ristorante "Singola" di Roberta Tribastone e Pasquale Passannante. •Via Risorgimento 88, Modica (Ragusa); 20932/1960989, cell. 392/0034624; coperti 35. • Parcheggio comodo; ferie 15 febbraio - 7 marzo; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/ Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: sushi di riso con avocado con carote e gomasio di sesamo, arancina di rapa rossa con ricotta di mandorle e bieta, panelle di ceci, bignè con patate e funghi cardoncelli al capuliato su salsa di sedano e polvere di caffè, sandwhices di polenta e caciocavallo con caponatina di zucca; vellutata di zucca, cavolo rosso croccante, ceci, riso integrale e olio al finocchietto selvatico; raviolo di ricotta al limone con cime di rapa su salsa di rapa rossa e semi di girasole; cannolo di ricotta con gelato alla nocciola e marron glacé.

I vini in tavola: Nero d'Avola Merlot; bianco Grillo (entrambi Fina).

Commenti: Sono state presentate pietanze vegetariane con l'utilizzo di prodotti di stagione e locali, non rigorosamente tutti a km 0. Grazie alla passione e alla maestria dei titolari Roberta Tribastone e Pasquale Passannante, la cucina di "Singola", partendo dai principi della permacultura (agricoltura permanente) si è evoluta e arricchita di altre esperienze, raggiungendo risultati eccellenti, che hanno appagato e deliziato i palati dei commensali, Accademici e ospiti. Buono il servizio.

PALERMO 29 gennaio 2020

Ristorante "Ledop" di Angelo Cusimano, in cucina Gabriele Carbone. •Via G. A. Cesareo 32, Palermo; **2091/2735175**; ledop.srl@gmail.com; coperti 48. Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura sempre a pranzo; lunedì. •Valutazione .7,65; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere con prodotti selezione Ledop con straccetti fritti napoletani; pizza a scelta; millefoglie di cialde alla nocciola; mela cotta al lime; granella di amaretti e crema chantilly.

Commenti: Tappa golosa dove gustare prodotti di nicchia, ottimi panini gourmet e anche le pizze realizzate con un impasto napoletano e cotte in un forno di nuova generazione. Piacevolissima serata introdotta dalla Delegata che ha stupito gli Accademici con divertentissime curiosità sulla pizza. Taglieri con salumi e formaggi molto apprezzati. L'impasto e la cottura degli straccetti e delle pizze non hanno riscontrato in modo unanime il successo sperato. Bella la presentazione del dessert, gradevole, forse un po' troppo dolce. Staff garbato ed efficiente coordinato dal proprietario che, nel ricevere il quidoncino, spiega con competenza impasto, tempi di lievitazione e cottura delle pizze proposte.



PALERMO MONDELLO

15 gennaio 2020

Ristorante "Osteria del Sanlorenzo Mercato" di Giuseppe Sansone. •Via San Lorenzo 288, Palermo; ☎091/6720288; coperti 70+30 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: artigianale dell'Osteria cotto a bassa temperatura; busiate al sugo di salsiccia di cinghiale; cosciotto di agnello con patate al forno; bianco mangiare al cioccolato di Modica.

I vini in tavola: Manca del Rosso (Masseria Perugini); Riccio Bianco (Alepa); Dalla Terra Cirò Classico Superiore Riserva (Tenuta del Conte); Poggio dei Paoli (Tenuta Lenzini); Passirh (La Chiusa).

Commenti: Simposiarca il Delegato Beppe Barresi con la valida collaborazione del direttore Gaetano Lombardo. La riunione conviviale si è articolata mettendo insieme cinque vini naturali da diverse zone d'Italia e associandoli, secondo le indicazioni del gestore, a un menu fatto ad hoc per esaltare i vini, illustrati dal wine blogger Stefano Bagnacani. È stata, quindi, un'occasione unica nel suo genere e difficilmente ripetibile. La valutazione, che ha riguardato gli abbinamenti pietanze e vino, è stata lusinghiera da parte degli Accademici.

9 febbraio 2020

Ristorante "Circolo Italia" di Carmelo Chessari, in cucina Carmelo Ridolfo. Piazza San Giovanni 8, Ragusa; ☎ 0932/621121; coperti 80. •Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: macco di favette novelle con insalatina di fave fresche e puntarelle di cicoria romana; ravioloni di ricotta con crema di sanapo; maialino cotto a bassa temperatura laccato al carrubo con patata al sale; chiacchiera di Maiorca in Carnevale.

I vini in tavola: Spumante Feu (Tenute Orestiadi); Grillo (Giasira); Frappato; passito Pacenzia (entrambi Tenute Orestiadi).



SICILIA segue

Commenti: Riunione conviviale in un locale recentemente inaugurato dopo un accurato restauro. Di questi lavori ha parlato l'architetto Vittorio Battaglia. Il Delegato ha presentato il nuovo Accademico Giuseppe Bianculli. Ha portato un saluto anche il neo Assessore allo Sport di Ragusa dottoressa Eugenia Spata. Francesco Minardi, Simposiarca, ha illustrato il menu insieme allo chef Carmelo Ridolfo. Ottima la scelta dei piatti con richiami alla stagionalità, alla tradizione e al periodo carnevalesco. Ben realizzate le varie portate che hanno riscosso il plauso degli Accademici. Lode al giovane chef e al patron Carmelo Chessari, punto fermo del panorama gastronomico ibleo.

SIRACUSA 26 gennaio 2020

Ristorante "Radici" di La Strada del Gusto srl. •Via Emanuele Aliffi 9, Siracusa; №031/740122; info@hotelrelax.it,; coperti 180+30/40 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiana bianca in crosta di birra su salsa di pistacchio e basilico; risotto ai funghi, riccio di calamaro dorato e limone di Siracusa; ombrina al timo su carciofi trifolati e flan di zucca; sorbetto al finocchietto e limone; crostatina scomposta ai frutti rossi e gelatina di camomilla.

I vini in tavola: Spumante Murgo brut (Scammacca del Murgo); Donnirè Grillo (Feudo Aliffi); Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc (Gulino).

Commenti: La tiepida giornata ha permesso l'aperitivo di benvenuto in veranda. Angelo Tamburini, Simposiarca, ha relazionato su "Tra erbe e aromi: l'afrodisiaco che non ti aspetti!" riscuotendo attenzione, considerazione e plauso. È stato servito con cura il pranzo: seguenza armonica e gustosa di pietanze realizzate da Maurizio Urso in sintonia con la tematica trattata. Il sommelier Marco Campisi ha presentato i vini in buon abbinamento alle pietanze. Infine, il Delegato Tamburini ha consegnato, fra gli applausi, il guidoncino dell'Accademia allo chef Maurizio Urso, al maître Francesco Suma e alle loro brigate.

■ VAL DI NOTO 16 febbraio 2020

Ristorante "Da Antonio" di gestione familiare. •Contrada Sant'Andrea, Buccheri (Siracusa); ≈0931/880058, cell. 333/5910409; coperti 60+80 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto della casa (caldo e freddo); ravioli di ricotta al sugo di maiale; cavati con finocchio selvatico, salsiccia e pinoli; grigliata mista di agnello, salsiccia, costata, pancetta, stinco, vitello; cannoli di ricotta.

I vini in tavola: Vino rosso della

Commenti: Convivio sulle colline di Buccheri, in un ristorante sperimentato, di giorno, per godere della bellissima vista sugli uliveti e la campagna iblea. Occasione speciale per festeggiare i 35 anni



di iscrizione all'Accademia di Fina Planeta, fondatrice e ancora anima della Delegazione, cui il Presidente Paolo Petroni ha inviato il distintivo "d'oro" e un diploma di appartenenza, che è stato consegnato dal Delegato. Il menu di carne non ha deluso ed è stata un'occasione per stringersi tutti attorno a Fina che incarna, meravigliosamente, gli ideali di amicizia, gentilezza, buon gusto e passione per la buona tavola che caratterizzano l'Accademia.



SASSARI SILKI
30 gennaio 2020

Ristorante "La Vela Latina" di Francesco Fois, in cucina fratelli Fois. •Largo Sisini 3, Sassari; ☎079/233737; coperti 30/40+40 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie da Natale a metà gennaio; giorno di chiusura domenica e festivi. •Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero scottato, rondelle di zucchine e pecorino; cardo di stagione, alici, salsina dello chef; banderillas di calamari, gamberi e zucchine; tonno al fumo, olio evo e limone; tronchetti di anguille e casizzolu; zuppa di fagioli, cozze e finocchietto selvatico; baccalà dorato, gattuccio in salsa, moscardini del golfo dell'Asinara, con polenta; tris di dolci degustazione della casa.

I vini in tavola: Torbato brut (Sella & Mosca); bianchi e rossi, selezioni di contadini di Sennori; Moscato di Sennori.

Commenti: Una trattoria nel centro storico, accogliente e ospitale, a conduzione familiare, che propone sia piatti tipici della tradizione sassarese sia a base di pesce. Il gestore Francesco, sempre presente e disponibile, ha illustrato ogni piatto descrivendone la preparazione e la provenienza degli ingredienti. Molto graditi sono stati gli antipasti, tra cui gli spiedini di calamari, gamberi e zucchine, serviti caldissimi, hanno riscosso il maggior



successo. Ottimi la zuppa di fagioli e cozze, il baccalà fritto dorato, ma non ben accostata la polenta perché troppo densa. Eccezionali i tre dolci del dessert tra i quali ha primeggiato il flan di latte. Buon apprezzamento anche per il servizio.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA28 gennaio 2020

Ristorante "Rossini" di Enzo Maddaluno, in cucina Mario Pota. ●Schönlaterngasse, 11, Vienna; ☎0043/15126214; Rossini1010wien@icloud.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e giorni festivi. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pizzette varie; vitello tonnato; polpo in insalata; carpaccio di tonno rosso; parmigiana di melanzane; tortelli al ripieno di tartufo; fusilli al taleggio e scamorza; branzino all'acqua pazza con patate arrostite e bietole lessate; tiramisù.

I vini in tavola: Sauvignon blanc 2018 (Borgo Viscone San Giovanni al Natisone).

Commenti: Il "Rossini", da lunga data, compare fra i ristoranti suggeriti dalla Delegazione viennese e anche questa volta si è rivelato meritevole della favorevole valutazione. Qui il pesce si fa apprezzare non solo per la sua freschezza e sarebbe già tanto, ma anche per la garbata maniera di essere cucinato che, senza essere sommerso da salse spesso non appropriate, pone in evidenza e risalto tutto il sapore del mare. Caratteristico il locale, arredato secondo uno stile tipico delle trattorie italiane degli anni '70; ottimo il servizio. La serata ha soddisfatto gli intervenuti che hanno particolarmente gustato il branzino. Buono anche il rapporto qualità-prezzo.

FRANCIA

PARIGI

22 gennaio 2020

Ristorante "La Famiglia" di Michela e Rita Fuligna. •2, rue Waldeck-Rousseau. Pariai: 200331/45722028: restaurantlafamiglia@gmail.com, www. restaurantlafamiqlia.com; coperti 40+10 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. •Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di polpo con lamponi e crostini di pane al carbone; fusilli fatti a mano con il ferretto ai porcini; filetto di branzino e padellata di carciofi; carré di vitello al taleggio e asparagi con contorno di legumi; cassata siciliana; zuccotto toscano alle nocciole piemontesi su letto di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Vini selezionati dalla cantina del ristorante.

Commenti: Serata vivace, felicemente accompagnata dai piatti serviti. Molto apprezzato il carpaccio di polpo sia per la presentazione sia per il delicato sapore. Eccezionale il branzino di perfetta cottura che ne ha mantenuto consistenza e profumo. Si conferma come uno dei migliori ristoranti italiani di Parigi la cui cucina rispecchia il meglio della gastronomia regionale italiana, in particolare marchigiana. Qualità e genuinità delle materie prime associate a una elevata professionalità sono presenti in ogni preparazione con particolare cura nella presentazione. Servizio impeccabile e cordiale. Bella cantina di ottimi vini. Ospiti Massimiliano e Fiorella Manfredi, Delegazione di Palermo Mondello.



Ristorante "Fratelli Castellano" di Davide e Gianpaolo Castellano. ●43, rue Fondary, Parigi; 200331/45776193; fratellicastellano2019@gmail.com; coperti 20. Parcheggio scomodo;



ferie 5 giorni a Pasqua, 3 settimane ad agosto, 10 giorni a Natale; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia, pizze tradizionali, calzoni, babà al Rhum.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Riccadonna); Nero d'Avola 2017 Doc (Fusa); 4 20 Pecorino (Torri); Brinarosa rosato di Negroamaro Igp 2018 (Vaglio Massa).

Commenti: Gianpaolo, con la sua simpatia, è riuscito a offrire una semplice e calorosa accoglienza tutta italiana; Davide, il pizzaiolo, ha dato il meglio di sé sollecitando la curiosità degli Accademici che non hanno fatto altro che leccarsi i baffi!! Impasto fatto con le migliori farine, lievitato secondo il metodo naturale "Biga" che è stato trasmesso loro di generazione in generazione, condito con i migliori prodotti provenienti dal loro territorio. Durante la serata, diversi sono stati gli interventi degli Accademici che hanno contribuito sul piano culturale a far conoscere le origini della tanto amata pizza. È stata riconosciuta la migliore pizza su Parigi: bella, buona e piena d'amore.

GERMANIA

FRANCOFORTE

29 gennaio 2020

Ristorante "Reuter's" di Franco Scavazza. anche in cucina. Reuterweh 104, Franconforte sul Meno; 2004969/95517719, cell. 00491/729171400; franco.scavazza@t-online.de, www.reuters-franfurt. de; coperti 30+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1°-7 agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata tiepida di carciofi con pomodori secchi e caprino; tortelloni alla rapa rossa con rafano e arancia; lombatina di agnello su finocchi stufati; zuccotto alla mousse di pera.

I vini in tavola: Asolo Superiore Docg brut (Case Polin Vignaioli di Natura); Puntet bianco del Monferrato 2017; Lugana Marangona 2018; rosso Veneto Igt 2017; Moscato d'Asti (Sobrero).

Commenti: Bisogna aprire la porta ed entrare per capire cosa si nasconda dentro "Reuter's", un piccolo locale semicentrale, un ambiente semplice e fine al contempo, ove Franco Scavazza, di origine modenese, da 10 anni accoglie i suoi ospiti. È un oneman-show: proprietario, sommelier, cuoco. Con modestia e professionalità, presenta una cucina fatta di tradizione, di amore per gli ingredienti per diffondere il meglio della tradizione mediterranea. Prodotti stagionali e piatti che nascono nel rispetto della materia prima che si trasforma con arte e fantasia proponendo antiche ricette in veste moderna dai delicati equilibri con sperimentazioni di nuovi sapori. Ottima la carta dei vini italiani e tedeschi.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

17 gennaio 2020

Ristorante "Pacioccone" di D'Amico. •Koggestraat 1a, Amsterdam; 2003120/3419099; reservation pacioccone@gmail.com; coperti 30.

Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di agnello; pecorino al coccio; tagliere di formaggi e salumi umbri; ravioli al tartufo nero; tagliatelle al ragù di chianina; maialino in porchetta; agnello scottadito; salmone in salsa di mozzarella di bufala (per vegetariani); patate al coppo; verdure di campo strascinate; mousse al bacio Perugina; tiramisù.

I vini in tavola: Verdicchio; Sagrantino di Montefalco (Lapone).

Commenti: Riunione conviviale consacrata alla cucina umbra. Particolare attenzione viene dedicata alla qualità dei prodotti, tutti provenienti dall'Italia centrale. Trionfale apertura con la coratella, piatto praticamente sconosciuto nei ristoranti italiani d'Olanda e piacevolissima scoperta anche per molti dei commensali. Buona composizione dei primi, peccato per i ravioli giunti un po' freddi in tavola. Eccellenti i secondi. A parte il dessert sicuramente da riconsiderare, un'osservazione peraltro piacevole è stata l'abbondanza di ogni portata! Ottimo servizio, serata piacevolissima. Il Consultore Giannotti ha svolto un excursus sull'origine della tradizione gastronomica italiana.

PORTOGALLO

LISBONA

23 gennaio 2020

Ristorante "La Squadra" di José Almeida, in cucina Augusto Gemelli. Praça da Figueira 15-b, Lisbona; ☎00351/211451791; jose.almeida@ mystoryhotels.com, www.mystoryhotels.com; coperti 86+24 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia di patate e rosmarino; fette di pizza con pesto di verdure e basilico; casatiello di germogli e salsiccia; olive marinate siciliane; "punte" di parmigiano reggiano con aceto balsamico e olio extravergine d'oliva italiano; parmigiana di melanzane napoletana; ravioli di vitello e funghi selvatici, burro di salvia, riduzione di tartufo bianco e fette di grana padano; cinghiale alla toscana su polenta soave di spinaci e uvetta; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Maschio brut; Vermentino 2018; Tormaresca Bocca di Lupo 2003 (entrambi Antinori); Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc



EUROPA seque

2016 (Tommasi); Valdichiana Vinsanto Doc 2015 (Santa Cristina).

Commenti: Nuovo locale nella zona storica di Lisbona. Ristorante/pizzeria in albergo, appena aperto, con una struttura e arredamento di qualità. Il cuoco è Augusto Gemelli, che nel passato ha avuto il Diploma di Buona Cucina. Il menu proposto ha ricevuto l'elogio unanime dagli Accademici, con particolare gradimento per il cinghiale. I vini di Casa Antinori buonissimi. Nell'occasione, è stato dato il benvenuto al nuovo Ambasciatore d'Italia nel Portogallo Carlo Formosa.

REGNO UNITO

a LONDRA

27 gennaio 2020

Ristorante "Caldesi in Marylebone" di Giancarlo Caldesi, in cucina Antonio Cannavacciuolo e Mattia Barbieri. ●118 Marylebone Lane, Londra;
●0044/2074870753; www.caldesi. com; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura 23 dicembre - 1° gennaio. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto e finocchiona; polenta gorgonzola e cipolla; salvia fritta; mini muffin ricotta e tartufo; ravioli di branzino con salsa di limone, burro e concassé di pomodoro; pollo senese ripieno di pecorino e tartufo e bardato di prosciutto crudo; fagiolini cannellini e scalogno brasato; torta di polenta e arancia con gelato allo yogurt greco.

I vini in tavola: Chardonnay bio Doc 2018; Lison Classico bio Docg 2018 (entrambi Villa Bogdano 1880); Merlot bio Doc 2018 (Tenuta Planitia); Prosecco brut millesimato Doc 2018 (Villa Bogdano 1880).

Commenti: Lo chef patron Giancarlo Caldesi ha offerto una serata degna del Diploma di Buona Cucina, consegnatogli dal Delegato Maurizio Fazzari, perfettamente organizzata dai Simposiarchi Silvia Mazzola ed Enrico Dupré. Con l'aiuto degli chef Antonio Cannavacciuolo e Mattia Barbieri, Caldesi ha orchestrato un menu all'insegna della semplicità degli ingredienti e della loro qualità. Dagli antipasti golosi e tradizionali a un piatto di ravioli leggeri ma ben ripieni e conditi con una salsa al limone che dava la giusta acidità al piatto. Il pollo è stato apprezzato, gustato e divorato: un esempio di grandi sapori toscani. Una serata degna di un ristorante che da anni è portavoce di una cucina italiana amata.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO
3 febbraio 2020

Ristorante "Rossi" di Royal bistrot srl, in cucina Cosimo Dell'Olio.

•Via XXV Marzo 13, San Marino;

©0549/963721, cell. 333/6950931;
ristoranterossi@royalcatering.sm,
www.royalcatering.sm; coperti 180.

•Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione
8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.





Le vivande servite: fritto di erbe di campo e patate in pasta fillo su pesto di rucola; tagliolini con guanciale, pomodorini e carciofi fritti; costolettine di agnello panate al pistacchio in salsa agrodolce e verdure pastellate fritte; mini bombolone alla nocciola con gelato alla vaniglia e salsa al Rhum.

I vini in tavola: Valdragone rosso; Valdragone bianco.

Commenti: Il tema della serata "Fritti, frittate e frittelle nella tradizione della cucina regionale" è stato realizzato, dallo chef Cosimo Dell'Olio, con un menu originale molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti. Durante la riunione conviviale, è stato presentato l'Accademico Marino Albani. Il Delegato Andrea Negri ha relazionato sull'evoluzione storica delle tecniche del fritto e le varie modalità di cottura. Una serata molto partecipata, all'insegna dell'amicizia e condivisione del buon cibo.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
11 febbraio 2020

Ristorante "Ciani Lugano" di Ciani Lugano sa, in cucina Dario Ranza. ●Piazza Indipendenza 4, Lugano (Ticino);

©0041/091 922 66 55; www.cianilugano.ch; coperti 100+50 (all'aperto).
●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini lardo e pancetta; puntarelle e acciughe; gran buffet del bollito misto; sgroppino al mandarino.

I vini in tavola: Franciacorta Alma Gran Cuvée brut (Bellavista); Barbera d'Alba 2016 (Borgogno); Pinot Nero Monticol 2016 (Terlan).

Commenti: La prima riunione conviviale del 2020 si è svolta nel cuore di una suggestiva cornice costituita dall'omonimo parco, dove gli Accademici sono stati accolti dallo chef Dario Ranza con la sua équipe per un percorso dedicato al piatto invernale per antonomasia, il "gran buffet del bollito misto". Ospite della serata è stato il signor Oliviero Terrani, titolare, con lo zio Francesco, della storica azienda Terrani sa di Sorengo, che ha parlato delle varie razze bovine, delle loro peculiarità, dei vari tipi di taglio e il loro utilizzo. Il Simposiarca Massimo Ciocco, Vice Delegato, ha organizzato magistralmente una riuscitissima serata in un armonioso clima accademico di amicizia e cordialità.



NEL MONDO

ISRAELE

Ristorante "Calata 15" di Andrea Magi, in cucina Stefano Andreoni. ●Medinat Ha-yehudim st 89, Herzelia (Tel Aviv); 20996/53434; coperti 90+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,52; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; parmigiana di melanzane; pizzette marinara e margherita; focaccia; ravioli con spigola e salicornia in bianco; gnocchi alla sorrentina; brasato di manzo; corvina alla griglia con broccoli, olive e pinoli; insalata mista; patate al forno; bietole lesse; profiterole; dolcetti secchi con zabaione.

I vini in tavola: rosso Toscano Le Maestrelle Igt (Santa Cristina); Villa Antinori bianco Toscana Igt (Antinori).

Commenti: Finalmente un ristorante con staff italiano, compreso lo chef e di proprietà di un italiano! Andrea Magi di Pesaro, in passato pugile professionista, da anni è entrato nel campo della ristorazione: ha due ristoranti in Italia: ha gestito un ristorante a Miami e uno a Londra. In Israele ha intenzione di difendere la vera cucina tradizionale italiana, anche a costo di imbattersi nel gusto locale differente e in eventuali incomprensioni e critiche. Il locale fa sentire a casa gli italiani.

STATI UNITI D'AMERICA

MEW JERSEY 21 gennaio 2020

Ristorante "Spiga" di Giuseppe e Laura Tramontana, in cucina Giuseppe Tramontana. •331 Union Boulevard, Totowa (New Jersey); 200973/3890200; www.spigaitalian.com; coperti 65+15 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcini, soppressata, parmigiano; cozze alla 'nduja; spaghetti alla carbonara; branzino alla ghiotta; bistecca calabrese con patate; caffè con torta alla ricotta.

I vini in tavola: Prosecco brut Treviso (Tosca); Pilastri Pecorino (Saladini): Montepulciano d'Abruzzo (Bucaro); Nero d'Avola (Cusumano); Moscadoro Moscato (Cantine Vopi Tortona).

Commenti: Cozze alla 'nduja veramente eccezionali. Sia la bistecca sia il branzino, deliziosi! Tutto autentico e pieno di sapore, con un servizio ottimo. Un valore spettacolare con una scelta di vini buonissimi. Senza dubbio la Delegazione tornerà presto a far visita a questo locale.

mew York Soho 20 gennaio 2020

Ristorante "Norma Gastronomia Siciliana" di Salvatore Fraterrigo, anche in cucina. •438 Thrd Avenue, New York; 2001212/8890600; www.normarestaurant.com; coperti 60. Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancina al burro; caponata; panelle; timballino di anelletti al forno; busiate trapanesi; involtini siciliani con pomodorini al forno; parmigiana di melanzane; cannoli siciliani; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco (La Marca); Cerasuolo di Vittoria (Gulfi); Catarrato (Castellucci e Miano).

Commenti: Una gustosissima immersione nella gastronomia siciliana. Il bravo e generoso chef ha preparato una memorabile cena con tutte le eccellenze siciliane famose nel mondo. Particolarmente gradite la caponata e le panelle; non da meno le busiate trapanesi e la parmigiana. Ottimo il semifreddo di mandorle. I numerosi commensali, tra cui il Consigliere alle UN Maurizio Antonini, hanno ascoltato con interesse la presentazione e la storia delle varie pietanze, eloquentemente narrata dal professore e poeta Luigi Ballerini. Ottimo il servizio sotto l'attenta sorveglianza della signora Fraterrigo. L'ottima cena si è conclusa tra gli applausi con il consueto suono della campana del Delegato Paradiso.

SAN FRANCISCO

5 febbraio 2020

Ristorante "54 Mint" di Gianluca Legrottaglie, in cucina Mattia Marcelli. •16 Mint Plaza, San Francisco; 2001415/543 5100; www.54mintsf.com; coperti 80+40 (all'aperto). Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arance e finocchi; supplì; polpo e patate; porchetta tiepida con insalata di finocchi; tagliere di salumi "Alle Pia"; tonnarelli cacio e pepe; rigatoni alla carbonara; agnello scottadito con kale e pomodori; crostata di ricotta e pere; panna cotta.

I vini in tavola: Bellone 2018 (Casale del Giglio); Montefalco rosso 2014 (Andanti).

Commenti: Per la consegna del premio "Alberini" al titolare del sa-İumificio "Alle Pia" Antonio Varia e al manager Alex Pellini, la Delegazione si è riunita al ristorante "54 Mint" di San Francisco. Lo chef Mattia Marcelli ha personalmente curato il menu per presentare agli Accademici piatti prodotti con i salumi di "Alle Pia". Strepitosi gli antipasti, con una porchetta tiepida di notevole fattura. I tonnarelli cacio e pepe, rigorosamente fatti in casa, hanno convinto meno dei rigatoni alla carbonara. Buona la scelta dei vini da parte del proprietario Gianluca Legrottaglie. A fine serata, la presentazione del quidoncino accademico allo chef con applausi per una cena ben riuscita.

TUNISIA



11 febbraio 2020

Ristorante "Via Mercato Lac 2" di Hamdi Kasraoui, in cucina Daly Abouda. •Rue de la Bourse, Lac 2, Tunisi; ☎002162/5999444; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: kemia tunisina; focaccia con carciofi freschi e bottarga di muggine; scampi e gelatina d'arancia; ricci di mare e lime; ostriche olio e limone; gamberi rossi; insalatina di pomodoro alla catalana; zuppa di crostacei e molluschi con crostini e crema d'aglio; couscous integrale con cernia, ceci, uvetta passa e legumi di stagione; tiramisù con biscotto croccante; panna cotta e dolci tunisini.

Commenti: Eccellente ristorante, proposto dal Simposiarca Vincenzo Cinieri, a Tunisi, in un quartiere d'uffici, alcol free, elegante e moderno. Personale gentile, efficiente e competente. Purtroppo la location lo comprime e il grande successo lo affolla. Troppo piccolo per la numerosa signorile clientela e il soppalco ne rende rumoroso l'ambiente. Comunque, davvero complimenti allo chef e alla proprietà che dal calcio è passata alla cucina, mietendo eguali successi (il proprietario è stato il portiere della Nazionale di calcio tunisina). Il Delegato Luigi Collu ha presentato il nuovo Accademico Francesco Bruno. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



NUOVI ACCADEMICI

LIGURIA

■ Genova

Andrea Amerio • Valentina Caratto • Anna Odone • Barbara Recca

LOMBARDIA

<u>≘</u> Lodi

Renzo Tansini

■ Milano Navigli

Marco Roberto Nicola Cavalleri • Davide Vignotti

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Michele Casciaro • Daniele Rubboli • Diego Scarparo • Giovanni Vendramin

VENETO

Angelo Cester • Donatella Munari • Anna Maria Pellegrino

EMILIA ROMAGNA

─ Cervia-Milano Marittima

Andrea Nanni • Grazia Piraccini

■ Forlì

Elena Imbroglini • Daniela Nanni • Serena Savorani

■ Modena

Pietro Cantore ● Allegra Grandi ● Andrea Malagoli ● Renza Martignoni ● Gloria Ruggerini

TOSCANA

me Empoli

Luisa Ciampolini • Costanza Michi

■ Lucca

Patrizia Adami • Paolo Giovannetti • Gualtiero Pachetti

Gregorio Cervadoro

Valdichiana-Valdorcia Sud Fanny Nigi

MARCHE

Ascoli Piceno

Gerlando Costa • Emidio Rossi

UMBRIA

■ Assisi

India Belloni

LAZIO

Frosinone-Ciociaria

Adele Valchera Striani

Latina

Antonio Riggio

CAMPANIA

■ Napoli

Roberta Ummarino

PUGLIA

Taranto

Guido Colavini • Marisa Katia Ferrari • Armando Iannuzzi

CALABRIA

Catanzaro

Francesca Aloi • Rosa Felicetti • Rocco Savino

Giovanni Molinaro • Luigi Santaniello

SICILIA

Alcamo-Castellammare del Golfo

Adele Crescimanno • Maria Frisella • Giuseppe Messina

Vincenza Chimento

Catania

Maria Rosaria Bonfiglio

SARDEGNA

Cagliar

Maria Teresa Addis • Maria Federica Tofanari

AUSTRIA

■ Vienna

Sergio Fabiani

EMIRATI ARABI UNITI

≘ Dubai

Accademico onorario: Nicola Lener

GERMANIA

■ Francoforte

Gilda Tranquilli

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Stephen La Briola • Nicholas Lotito • Stefania Marsili • Marie-France Schmutzler

Barbara Attalienti • Pascal De Caprariis • Sebastiano Tronchetti Provera

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Pierluigi Pecorini

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

■ Torino

Paolo Andrea Fiore (da Caltanissetta)

LOMBARDIA

Francesco Venturi (da Milano Duomo)

EMILIA ROMAGNA

Massimo Esposito (da Salerno)

■ Terre Modenesi

Elena Lencioni (da Tokyo)

LAZIO

Viviana Franca Paliotta (da Roma Appia)

Roma Nomentana

Angela Rispoli Meoli (da Benevento) Lorenzo Venzi (da Viterbo)

SICILIA

Caltanissetta

Edoardo Garito (da Canicattì)

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONI

PIEMONTE

in Verbano-Cusio

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

■ Cuneo-Saluzzo

Delegato: Ferruccio Franza

■ Verbano-Cusio

Vice Delegato-Tesoriere: Claudio Ricci Vice Delegato: Teresa Foglia Consultore-Segretario: Francesco Spadacini Consultore: Adelmo Gabutti

LOMBARDIA

milano Navigli

Delegato: Concetta Xibilia Vice Delegato: Sebastiano Amman Consultore-Segretario: Pierfrancesco Battistini Consultore-Tesoriere: Luca De Pascale Consultori: Maria Felicia Capozza • Margherita Fimmanò • Luca Govoni • Benedetta Sardini

■ Monza e Brianza

Consultore-Segretario: Tiziana Achilli Consultore: Marzia Mortarino

LAZIO

Latina

Consultore: Enrico D'Antrassi

PUGLIA

■ Foggia-Lucera:

Delegato: Giuseppe Agnusdei Vice Delegato: Francesco Paolo Nardelli Consultore-Segretario: Pierluigi Pinto Consultore-Tesoriere: Pietro De Martinis Consultori: Angelo Palmieri • Giovanni Postiglione • Antonio Tedeschi

CALABRIA

■ Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Delegato: Vincenzo Vitale Vice Delegati: Maria Domenica Crea • Franco Prampolini Consultore-Segretario: Pasquale Conti Consultore-Tesoriere: Giuseppa Minniti Consultori: Wanda Albanese De Leo • Giuseppe Badagliacca • Paolo Chirico • Giuseppe Granata

■ Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Vice Delegato: Giuseppe Macino Consultori: Barbara Luppino • Giovanni Maceri • Giovanni Micalizzi • Michele Tigani

CANADA

■ Toronto-Ontario

Consultori: John Formusa • Laura Peraboni Krawczyk

CINA

■ Hong Kong

Consultore-Segretario: Susanna Bidone

■ Shanghai

Delegato: Marco Leporati

PAESI BASSI

Consultore: Giuseppina Buscaglia

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

■ Savona

Angela Brotto

LOMBARDIA

■ Milano

Giovanni Bana

m Milano Brera

Gianni Fossati

male Milano Duomo

Emilio Regazzoni

EMILIA ROMAGNA

Cesena

Giorgio Fabbri

MARCHE

Pasquale D'Avella

UMBRIA

Walter Crucianelli

Giovanni Marchesini

SARDEGNA

Duilio Mambrini

REGNO UNITO

■ Londra

Charles Macfarlane

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

FOCUS

see page 3

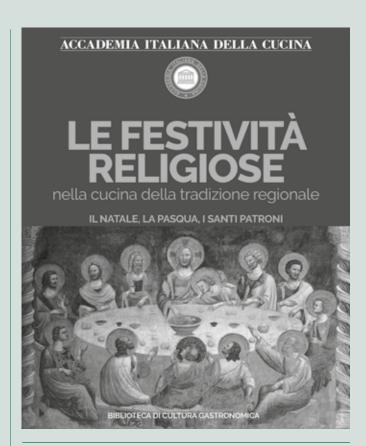
THE ACADEMY'S VITALITY

Despite the difficult situation that we are living through, the Academy isn't stopping.

hanks to the combined efforts of our editorial, graphic, secretarial and printing staff, the April issue of *Civiltà della Tavola* is also ready in a timely fashion and in complete form. The magazine's second part, dedicated to Academic life, describes events from January and February when normal activities were still occurring. Obviously, beginning with the next issue, that section will be much reduced; however, we invite you all to tell the Editorial Office about any initiatives implemented by the Delegations, which will be published as usual.

Worldwide, we live day by day, awaiting a vaccine or the virus's demise

With the situation changing rapidly and convulsively, predictions are difficult if not impossible. We are all overwhelmed by the proliferation of contradictory laws, decrees and ordinances spewed forth by national and local governments. We are likewise amazed by the nothingness, though expressed with pompous authority, emanating from virologists, immunologists and other sundry scientists boasting mile-long academic résumés, who can essentially only say "blockade yourselves at home and wash your hands". Hence the general fatigue produced by the entirely useless talk shows broadcast nationwide from dawn to dusk. Masks don't help! Counterorder: masks are mandatory! Social distancing: one metre! Counterorder: 1.8 metres! But why 1.8 rather than 2? Because the directive comes from the ineffable WHO, who uses yards, and mandates 2 yards! Restaurant and bar tables will be that distance apart, but will we be seated alone? With spouses? With children? Perhaps other relatives? A mystery. We'll see: predictions are futile; all round the world we live day by day, waiting for big pharma to rescue us with drugs and vaccines or for the virus to wear itself out.



A new volume for the Food Culture Library

Meanwhile, we have almost finished the new volume of the Food Culture Library, dedicated to Religious Festival **Cuisine**. This is a wholesale rewriting of an analogous work published in 2010, made possible by the Regional Study **Centres' contributions** and the impressive editing effort of reorganising the book according to the liturgical calendar instead of regions as before. This is a sumptuous volume, also thanks to its impressive miniatures, drawings and photographs and a **Prologue** written with evident conviction by His Eminence Cardinal Angelo Comastri, Vicar General of His Holiness for the Vatican City. Special thanks are also due to our Legate for the Vatican City State, Mons. Giovanni Lo Giudice, author of the book's Introduction. who also held an excellent conference on the same theme. I asked the printing office for a delay to facilitate the work's distribution to all Academicians once restrictions are eased. Soon, we hope.

Paolo Petroni



#STAYHOMEANDCOOK

see page 4

In these difficult times, when we are confined to our own company and that of our families, we might draw comfort from rediscovering the preparation of simple foods, perhaps long dormant in some corner of our memory, dedicating a little more time than usual to cooking and to our physical and psychological well-being. An additional benefit is the learning experience for our children, who are home with us: a cooking lesson in the cultural and social sense. The foods they discover today could one day become their comfort foods.

DONKEY MILK, AN ELIXIR FULL OF WONDERS

see page 6

In Italy there is a rich variety of donkey breeds, including Asinara, with a white coat and blue eyes, now rarely found. Yet this modest quadruped, the guardian of many wonders, deserves recognition. The importance of donkey milk has been recently confirmed, thanks partly to better detection of allergies and sensitivities. It is increasingly used in cosmetics but also in food.

VICTOR EMMANUEL II OF SAVOY: FOOD 'UNFIT FOR A KING'?

see page 8

On the second birthday of united Italy's first king, Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, introduces us to his favourite foods. Victor Emmanuel II, the 'gentleman king', did not relish sitting at table, stifled by protocol: he had simple, 'common' tastes. He loved

the traditional Piedmontese fine noodles called *tajarin*, grilled or jugged game, and hot *bagna càuda* dipping sauce, made of garlic, oil and anchovies. He also habitually escaped from court to enjoy a steaming fondue or well-braised meat.

EASTER EGGS: LIFE TRIUMPHANT

see page 10

The egg is perfect. It has no beginning or end. A symbol of rebirth and fertility, it was used in ancient pagan rituals encouraging nature to awaken after its winter 'death'. Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, explains that modern Easter eggs containing presents first appeared in Turin. There, in the first quarter of the 18th century, a pastry shop window displayed several chocolate eggs whose hollow shells enclosed precious gifts.

PIDUNI FROM MESSINA

see page 13

Piduni are a delicious street food from Messina belonging to the stuffed fried pizza family found in various parts of southern Italy. These fried dough halfmoons contain fresh tuma sheep's cheese, anchovies and escarole. Messina Delegate Francesco Trimarchi gives a plausible origin for their name: in Sicilian dialect, pidunetta means a man's sock, so piduni could mean a 'large sock', or in Italian: calzone.

FABULOUS FOOD IN THE TALES OF GIANNI RODARI

see page 14

In his tales for children, Gianni Rodari used food to fascinate readers. Eating, for him, was often synonymous with dreaming, and Rodari believed that life would be much improved by "eating while dreaming" and by "dreaming while eating".

We can accomplish this by choosing an ingredient, describing it with adjectives galore, animating it with human characteristics and taking it out of its ordinary environment.

THE COOK WHO BECAME AMERICA'S MOST DANGEROUS WOMAN

see page 16

In light of current events, Messina Academician Attilio Borda Bossana recalls the case of the Irish cook Mary Mallon, a naturalised American citizen also known as Typhoid Mary, who spent 25 of her 69 years of life in forced quarantine. She made headlines and became a celebrity in the early 20th century as the healthy carrier of the pathogen causing typhoid fever, after infecting the family for whom she worked.

CULURGIONES

see page 18

Some dishes taste of tradition, of childhood; they retain the aromas of yesteryear: among these are *culurgiones*. These delicious and elegant Sardinian dumplings were traditionally associated with late autumn and winter, and therefore with the holidays (found even in the most modest homes). This culinary masterpiece has simple ingredients: flour, potato, cheese and oil.

MAMMOLA, THE 'STOCCO CAPITAL'

see page 20

Mammola, a small town in the Locride area of Calabria, has made a name for itself as the 'stocco capital', attracting 'caravans' of tourists eager to try this delicious Calabrian stockfish stew. It was once considered a pauper's food: peasants ate it and offered it to farm hands intent on particularly strenuous tasks, due to its affordability and high energy content.

AMONG THE FLOWERING ASPHODELS, DREAMING OF ASPARAGUS FRITTERS

see page 22

Cagliari Academician Adriana Zuddas takes us on a fantastic voyage among flowering asphodels and wild asparagus. The latter grow in quiet, unpolluted areas, and are far more than a mere tradition: for Sardinians, they and other local products form the link between the present and the Nuragic civilisation. Rich in neutraceutical properties, they can have several culinary uses.

SORRENTINOS OF PATAGONIA

see page 24

From Persia to Argentina by way of Capri: this is the history of sorrentinos, a representative example of Italian emigrant food. Buenos Aires Academician Anna Lanzani describes the story of these round ravioli eaten in Argentina since the mid-20th century, with a rich and abundant filling of minced cheese and ham.

THE PORK TRADITION IN MARCHE AND UMBRIA

see page 26

Hog-butchering was a celebration in which the entire family and neighbourhood participated. Furthermore, the history of pork butchers, explains Macerata Delegate Ugo Bellesi, started with an empirical surgery school founded by Benedictine monks in the 12th century in Preci, in the Umbrian territory of Norcia. In the hog breeders, the monks found pupils already versed in dissecting animals. These empirical surgeons, initially called *preciani* and subsequently *norcini* (the Italian word for pork butcher), became famous and even frequented royal European courts.

EASTER FLATBREAD FROM TREVISO

see page 28

Fugassa trevisana - Treviso flatbread - is a peasant tradition dating from at least the late 19th century. It is not intensely sweet, but substantial, and is prepared around Easter, when, explains Treviso Academician Roberto Robazza, egg production vastly increased and the egg surplus went to enrich bread dough, creating sweets which, though simple, were joyously awaited by old and young alike.

BEEF STEW OMELETTE

see page 29

The Valdinievole area of Tuscany has always been rather poor, but one thing it had in abundance was *lesso*: boiled meat. In addition to its common presentations with *sottoli* (oil-marinated vegetables), pickles, green sauce or delicious *mostarde* (mustard-infused compotes), it was variously 'camouflaged' as meatballs, *lesso rifatto* (leftover stew) and more. A less-known recipe, explains Roberto Doretti, Honorary Delegate for Montecatini Terme-Valdinievole, is *frittata di lesso* ('boiled meat omelette'), with onions, eggs and pepper added to the pulled boiled meat.

GASTROPHONIC EXPERIENCES

see page 30

'Gastrophony' is a synergy between the food and music worlds, and its undisputed champion is Roy Paci: a Sicilian musician who has been conducting 'gastrophonic' experiments with noted chefs for some time, and has given a series of lectures on the effect of vibrations on food. Exploring the new auditory horizons of food means detecting hidden vibrations, recreating forgotten harmonies, and creating complex, unforgettable sensory food experiences: a true 'concert' of the emotions.

JARIT: FINE DINING IN A JAR

see page 32

Varese Delegate Claudio Borroni relates the recent birth of a very interesting technique for preparing and preserving food: sealed single-dose food jars to eat at any venue or at home. This philosophy is embodied by Jarit, which delivers fine gastronomy in a jar.

COOKING WITH FLOWERS

see page 33

Edible flowers are not only beautiful and enchanting but also healthy, ecosustainable and a unique way to add flavour. Their use, considered a fad until a few years ago, has now become a theme in the cuisine of many great chefs. In Singapore, the edible food market is flourishing, and Maurizia Debiaggi, Academician for Singapore-Malaysia-Indonesia, interviews Italian chefs in Singapore who use various flowers in their food.

TAP WATER IS NOT DANGEROUS

see page 35

With coronavirus panic driving people to stockpile bottled water, the Istituto Superiore di Sanità (Italian National Institute of Health) has issued an official statement explaining that this is unnecessary, because coronavirus does not spread through tap water. According to the ISS, tap water is safe and there is no health reason to replace it with bottled water.

PROCESSED FOODS

see page 36

Increasing food's appeal or shelf life often means using natural or industrial additives or vegetable oils high in saturated fats. Overly processed foods include sweet or savoury snacks and breakfast cereals. To guard against the dangers of excessive processing and eat more healthfully, we should peruse the nutritional information provided on most packaged foods.

GARLIC, A PANACEA FOR OUR HEALTH

see page 38

Garlic is among the healthiest foods and is considered a natural antibiotic. Scientists all over the world have successfully tested it against many ailments. In antiquity, it was also used as a valuable antidote against poisons. Pesaro-Urbino Delegate Floro Bisello provides some suggestions on using it and avoiding our.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga **Summarized:** Federica Guerciotti