

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 366, GENNAIO 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GENNAIO 2024 / N. 366

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,
SERGIO MARIA BIANCHI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
GIOVANNI DESIMONI, ROBERTO DORETTI,
FLAVIO DUSIO, GIUSEPPE FATATI,
GABRIELE GASPARRO, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GABRIELLA PRAVATO,
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,
ALDO E. TAMMARO, GIUSEPPE VINELLI.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA 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 dell'opera
"Charlotte con i nonni nel giardino di Villefranche-sur-mer" (1940-1942) di Charlotte Salomon,
Museo Storico Ebraico, Amsterdam

Focus del Presidente

3 Lo spreco del cibo è un grave problema, ma il consumatore è il minor colpevole
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Gastronomia del Rinascimento
(Giuseppe Benelli)



6 Il menu come documento storico
(Giovanni Desimoni)

8 Moravia e l'ossessione del "Ghiottone"
(Gabriella Pravato)

10 Rossini e lo sformato di fagiolini
(Roberto Doretti)

Territorio • Turismo • Folklore

11 La colva pugliese
(Giuseppe Vinelli)



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



12 Il turismo esperienziale (Giancarlo Saran)



14 È solo una mela... (Elisabetta Cocito)

16 La merangola, un frutto quasi dimenticato (Giuseppe Fatati)

18 Il testarolo, cibo povero ma gustoso (Alberto Scaramuccia)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

20 La popolare pasta e fagioli (Morello Pecchioli)



22 Profumi e gusto della soppressata (Giancarlo Burri)

24 L'aglio nero (Alessandro Abbondanti)



26 Cibi congelati e surgelati (Attilio Borda Bossana)

Salute • Sicurezza • Legislazione

29 Il kiwi, un formidabile nutraceutico (Flavio Dusio)



30 La ristorazione e il gluten-free (Sergio Maria Bianchi)



31 Un consumo esagerato di acqua minerale (Gabriele Gasparro)

In libreria

32 Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 33 L'Accademia nel mondo
- 35 Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 37 Accademici in primo piano
- 40 Calendario Accademico
- 48 Eventi e Convegni delle Delegazioni:
Cena Ecumenica
- 53 Attività e riunioni conviviali
- 57 Attività e riunioni conviviali:
Cena Ecumenica
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary





Lo spreco del cibo è un grave problema, ma il consumatore è il minor colpevole

L'industria alimentare e la grande distribuzione affrontano lunghi studi per attirare gli acquirenti.

I Manifesto del Settantennale dell'Accademia Italiana della Cucina, al punto 6, dopo aver premesso che è necessario rispettare la terra e la natura attraverso attività sostenibili, e che occorre privilegiare la stagionalità dei prodotti agricoli, chiaramente enuncia che **"l'Accademia è contraria allo spreco del cibo"**. L'argomento è oggi più che mai di estrema attualità: ne parlano politici, organizzazioni di ogni tipo, anche a livello mondiale, e non mancano trasmissioni televisive e articoli di giornali e riviste. Tutti in coro definiscono la situazione come "grave" e l'Italia risulta essere addirittura il peggior Stato europeo. Il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha addirittura proclamato il **5 febbraio 2024 "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare"**. Quando si parla di spreco alimentare ci vengono in mente i prodotti che una famiglia butta nella pattumiera di casa, ma molti dati, per far colpo, riportano numeri che coinvolgono tutta la filiera alimentare, cioè sprechi che avvengono prima dell'acquisto finale a causa di pratiche agricole inadeguate e cattiva manipolazione e conservazione.

Oltre allo spreco domestico, va considerato quello nei campi, nei magazzini e nei punti vendita

A seconda delle diverse stime, pare che lo **spreco domestico sia pari a circa il 70%** dello spreco totale. Sarà, ma ciò che si spreca nei campi durante la raccolta e l'immagazzinamento e quello che si spreca nei punti vendita pare davvero superiore. Un semplice consumatore che legga le date di scadenza dei prodotti freschi nei supermercati noterà che sono moltissimi quelli che scadono in giornata o a breve. Che fine fanno? Li buttano, ovviamente. Cosa sono i 75 grammi di cibo al giorno pro capite? Moltiplicando questi 75 grammi per le persone e per i giorni vengono fuori numeri alti, che fanno impressione. Queste sono le statistiche! Ma come ricordava **Mark Twain** ci sono tre tipi di bugie: "le bugie, le sfacciate bugie e le statistiche". La nuova indagine **Waste Watcher** ci dice che nel 2022 le persone hanno **sprecato 75 grammi di cibo al giorno**, soprattutto **frutta, verdure, pane, formaggi** (una mela, una cipolla, un pezzetto di pane). Attualmente, in media, ci sono 2,3 persone

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



in una famiglia, **il 35% delle famiglie è formato da una sola persona e il 27% da due persone**. A fronte di questi numeri, le offerte dei supermercati sono sempre per le confezioni XXL o "paghi 2 e prendi 3".

Le regole del commercio sono immutabili: più compri, meno spendi

Le regole del commercio sono immutabili: più compri, meno spendi. Le confezioni monoporzione sono rarissime e molto care. Sono stati suggeriti diversi metodi per non buttare il cibo in casa, i più noti sono: non fare la spesa a stomaco vuoto, fare frequenti acquisti e non un gran carrello la settimana, comprare quello che serve facendo una lista della spesa, non farsi attrarre dalle offerte speciali che spesso sono legate alle quantità, fare grande attenzione alle date di scadenza, perché i maggiori sconti si hanno proprio per i prodotti che stanno per scadere. Ottimi consigli, molto razionali, ma cosa ne pensano l'industria alimentare e la grande distribuzione, che affrontano lunghi studi su come posizionare gli articoli sugli scaffali per attirare i consumatori e per proporre prodotti assolutamente non necessari, ma che fanno appello alla gola e all'esperienza? Ammesso che diventiamo tutti super-attenti e compriamo meno, la filiera del consumo ne avrà un beneficio? Il problema dello spreco esiste, ed è molto importante, ma prima di incolpare i consumatori, che certamente non godono a buttar via il cibo, ci sono molti altri peccatori prima di loro.



Gastronomia del Rinascimento

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Compie cinquant'anni
il volume di Luigi Firpo
sulla cucina
rinascimentale
che ha contribuito
a un'articolata
definizione degli studi
sulla gastronomia.*

Luigi Firpo



In occasione del Natale 1973 - Capodanno 1974, la casa editrice Utet di Torino offriva come strenna **"una raccolta di testimonianze suggestive e in parte inedite intorno alla gastronomia italiana del tardo Rinascimento"**. Il curatore dell'elegante volume era **Luigi Firpo** (1915-1989), una delle figure più importanti della cultura storica, filosofica e giuridica del Novecento italiano. Partendo dall'interesse per l'opera di **Tommaso Campanella**, lo studioso torinese si era dedicato sin dagli inizi della sua carriera al pensiero del Rinascimento e della prima età moderna. Quest'approccio, capace di integrare aspetti differenti ma complementari, insieme a una rigorosa attenzione critico-filologica, ha aperto una via e un metodo nuovi.

"Gastronomia, al lume della sua dottrina etimologica greca, starebbe a indicare la

'regola dello stomaco', il *Corpus iuris* e l'enciclopedia dell'alimentazione". Così iniziava la dotta introduzione alla storia dell'alimentazione, con puntuali riferimenti al mondo classico e alla letteratura gastronomica medievale, per arrivare alla svolta rinascimentale che elaborava "la sua irresistibile vocazione per la concretezza del conoscere e la gioia del narrare l'esperienza compiuta". Nel 1570 usciva il volume di **Bartolomeo Scappi**, "cuoco segreto di papa Pio V", col titolo *Opera*, "quasi a proporsi come il testo principe in assoluto, senza specificazioni né lacune, dell'intera arte culinaria del secolo". L'impresa editoriale di novecento pagine, con le sue oltre mille ricette, ha il carattere di "una *summa* sistematica", frutto di lunghe esperienze codificate da un linguaggio specializzato.

*Il testo dello Scappi
è presentato "per assaggi"*



L'*Opera* è divisa in sei parti: la prima è il "Ragionamento che fa l'autore con Giovanni suo discepolo"; le due successive trattano delle carni e relative salse, nonché dei pesci, delle uova e degli altri cibi di magro; il quarto libro è dedicato alle "liste del presentar le vivande in tavola"; il quinto tratta i diversi modi di ammannire pasticci, crostate, torte e frittelle; il sesto è riservato ai cibi per infermi e convalescenti. Ventotto tavole incise in rame illustrano arredi e attrezzature della cucina, fornelli, spiedi, vasellame, coltelleria, utensili, forniture da campo e da viaggio. È stata ristampata fino alla metà del 1600, "quando anche la gastronomia italiana risentì del nostro generale declino e venne soppiantata sulle mense signorili da quella francese". Nel-

la **strenna natalizia Firpo** presentava l'opera dello Scappi "per assaggi", riproducendo integralmente le tavole incise, la sezione dedicata alle pietanze d'uova e un **saggio delle distinte per banchetti**. Questi ultimi si distinguono in banchetti di grasso per sessanta convitati, con sessantanove portate differenti, e in banchetti di magro per quarantadue commensali con quarantanove portate. Annotava Firpo nell'introduzione: "che mangiassero tutto ciò che veniva servito è difficile credere, se non altro per mere ragioni di capienza gastrica, ma i precisi conteggi dei vassoi e delle porzioni individuali accertano che quel fiume di carni e pesci, salse e dolci, arrivava perlomeno fino al piatto di ogni singolo invitato, anche se non riusciva poi a passare tutto quanto attraverso il suo esofago".

"Il trinciante" è per Firpo portatore di suggestioni estrose e stimolanti

Segue *Il trinciante* di **Vincenzo Cervio**, "un trattatello didascalico" sull'arte di trinciare le vivande, pubblicato a Venezia nel 1581. L'autore, che era stato al servizio del cardinale **Alessandro Farnese**, descrive in modo didascalico come si deve tagliare la carne, in particolare gli uccelli, ma anche pesci, frutta, pasticci o un semplice uovo alla tavola del signore. **L'atto del trinciare deve avvenire "in aria"** e si svolge secondo un **rito quasi teatrale**: la mano sinistra inforca con la forcina la vivanda e la solleva in alto, mentre la destra inizia a tagliare secondo regole anatomiche ben precise. I pezzi tagliati sono lasciati cadere sul piatto senza essere toccati, poi salati e presentati al signore e ai suoi commensali. Soprattutto **ogni gesto deve rispondere a canoni di una ricercatezza** "senza affettazione" e di un "garbo" **che non tradisca lo sforzo**. A una lettura superficiale *Il trinciante* può apparire meticoloso e monotono per la descrizione quasi ossessiva dei singoli gesti, ma in realtà per Firpo "il libretto è portatore di suggestioni estrose e sti-

molanti, purché si trascurino gli intendimenti dell'autore e vi si cerchino invece le testimonianze segrete di una società umbratile e simulatrice e perciò continuamente sfuggente, che qui si rivela in scorci improvvisi".

Una rassegna della gastronomia italiana destinata all'alta società inglese

Infine, con il *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano*, scritto da **Giacomo Castelvetro** nel 1614 a Londra, si passa "alla prosa colta di un letterato incline a trasfigurare le umili cose quotidiane con vibrazioni di tenerezza e di rimpianto". L'autore modenese, diplomatico, precettore e insegnante d'italiano in varie parti d'Europa, nel 1611 fu sottoposto a un processo di eresia perché imputato di possedere numerosi libri considerati "proibiti" dalla Chiesa. **Questo Brieve racconto, che Firpo pubblica per la prima volta**, è una rassegna della gastronomia italiana destinata all'alta società inglese, che "resta pur sempre oppressa - in fatto di arte culinaria - da trascuraggine e ignoranza". Scioccato dalla parzialità degli inglesi per la carne e una dieta povera di verdure verdi, **Castelvetro li esortava a mangiare più verdure in insalata**. "Queste considerazioni adunque han mosso me a cercar di porre per iscritto non solo il nome di tutte quelle radici, di tutte quelle erbe e di tutti que' frutti, che nella civile Italia si mangino, ma ancora di mostrare come, per trovare le predette cose buone, si vogliono cuocere, e in compagnia di che, crude, s'usino a mangiare, acciò che, per falta [mancanza] di questo, non s'astengan più da seminarle né da mangiarle". Sull'onda della nostalgia, **la patria lontana si colora di una tenera luce primaverile** che mescola informazioni storiche sulla società italiana del tempo con ricordi personali, aneddoti e proverbi.

Luigi Firpo, uno dei grandi maestri della storia del pensiero politico a livello nazionale e internazionale, con questo suo



studio sulla cucina rinascimentale ha contribuito a una più puntuale e articolata definizione degli studi sulla gastronomia. Si trattava di un crescente interesse che veniva maturando per i linguaggi tecnici e settoriali, fra cui la storia dell'alimentazione, sulla strada tracciata dalla storiografia francese de *Les Annales*. **Creando le condizioni per uno studio sistematico del mondo della cucina**, il successivo lavoro di ricerca ha dato i suoi migliori esiti nell'analisi di testi e di *corpus* omogenei per genere e per collocazione temporale. Questa linea di analisi scientifica trova nel libro di Firpo, per il prestigio dello studioso e del ricercatore di fonti, un importante punto di riferimento che ha consentito di allargare gli studi sull'argomento.





Il menu come documento storico

di Giovanni Desimoni

Accademico di Pavia

*Il 15 marzo 1921
sul dirigibile Roma,
nei cieli del Tirreno,
venne servito in Italia
il primo pasto a bordo
di un aeromobile.*

I menu sono solo liste di cibi e bevande, solo celebrazioni di eventi gastronomici, o sono anche documenti che trasmettono informazioni, notizie, racconti? Certamente tutti siamo d'accordo su tale definizione più ampia, anzi, i menu sono spesso **documenti legati a eventi storici e sono essi stessi parte della documentazione dell'evento**, divenendo la sola memoria della storia. I primi anni del 1900 videro la nascita del mezzo aereo, una nuova forma di trasporto che avrebbe rivoluzionato il secolo. Il suo sviluppo fu caratterizzato dalla competizione tra due mezzi: quello più pesante dell'aria (l'aeroplano) e quello più leggero (il dirigibile). **Furono gli anni della Prima guerra mondiale e il mezzo aereo giocò su tutti i fronti un ruolo fondamentale.** Ci furono nazioni che puntarono soprattutto sull'**aeroplano** (Inghilterra e Francia), altre che diedero notevole peso ai **dirigibili** (la Germania con gli Zeppelin). **L'Italia sviluppò entrambe le tecnologie.**

*L'Italia del dopoguerra
non trascurò i dirigibili*

A guerra finita, con lo sviluppo della nascente aviazione civile, **la competizione tra aereo e dirigibile proseguì sul piano commerciale.**

L'Italia del dopoguerra non trascurò i dirigibili. Convertì alcuni aeromobili militari in mezzi di trasporto civile, **sostituendo la gondola di comando con una spaziosa cabina** adatta ad accogliere una trentina di passeggeri e **dotata di un servizio buffet.** Tali dirigibili furono **impiegati in voli turistici** sul cielo di Milano, sul lago di Como, e sulla rotta Milano-Venezia. Inoltre, sfruttando una tecnologia originale, l'Italia mise in cantiere alcuni nuovi progetti per uso commerciale e **uno dei nuovi dirigibili fu il Roma.**

*Il Roma poteva ospitare
50 passeggeri*



Il dirigibile Roma, sviluppato dai nostri migliori progettisti (Uselli, Prassone, Nobile e Crocco), costruito tra il 1919 e il 1920, a Roma, dallo Stabilimento Costruzioni Aeronautiche, era lungo 128 metri, aveva un volume di 34.000 m³ ed era riempito di gas idrogeno. Era spinto da 6 motori Ansaldo che lo rendevano **capace di volare a 110 km/ora.** Sulla travatura inferiore che correva per tutta la lunghezza era inglobata una spaziosa cabina per alloggiare fino a 50 passeggeri.

Il battesimo di volo fu sul cielo di Roma il 19 marzo 1920, e il 24 settembre il re



Vittorio Emanuele III effettuò un'ascensione a bordo. In Italia, il Roma compì ventidue voli e le attività, anche commerciali, degli altri dirigibili precedono di un quinquennio la nascita dell'aviazione civile, con la linea Torino-Pavia-Venezia-Trieste inaugurata il 1° aprile 1926. Il dirigibile Roma aveva dimostrato caratteristiche tecniche così interessanti che **L'Esercito degli Stati Uniti lo acquistò** al prezzo notevole di 200.000 dollari.

Il volo dimostrativo di qualità, assetto e confort per gli acquirenti americani fu effettuato il **15 marzo 1921, da Roma a Palermo e ritorno**. A bordo vi erano 28 persone, tra cui l'ambasciatore USA, alti ufficiali americani, Nobile e Uselli. Quel viaggio è lo spunto per queste note, **perché in tale occasione ai passeggeri venne servita la colazione di cui è rimasto il menu**, un foglietto di 18 x 13,8 cm.

Il menu della colazione a bordo del Roma del 15 marzo 1921, a mia conoscenza, **è il primo documento di un pasto servito su un mezzo aereo nel cielo italiano**.

Anche se, nel valutare il menu, non possiamo non tener conto sia dei limiti intrinseci del servizio, sia del pericolo di avere a bordo, con l'idrogeno che riempiva il mezzo, una fonte di calore per cibi caldi **il servizio è quello di un raffinato ristorante**. Inoltre, la presenza a bordo dell'ambasciatore dava alla colazione un

carattere ufficiale che ritroviamo in un ordine dei piatti e dei vini che pare il breve riassunto di uno dei menu di casa Savoia.

Le **tartine assortite** aprono il menu, sostituendo i vari servizi di *tartine di caviale* o *sandwiches e canapè assortiti* o *sandwiches et petits pains à la russe* serviti spesso come primo piatto a corte. Segue l'**aspic di pesce**, un piatto importante, immancabile nei grandi ricevimenti di fine Ottocento, che troviamo sì nel menu umbertino del 9 luglio 1895, **ma che presto sarebbe scomparso** dalle cene ufficiali di tutta Europa e sostituito, come piatto di pesce, dal **salmone del Reno** o dal rombo. In abbinamento è servito il Capri bianco, un vino di antiche origini che compare spesso nei menu di casa reale. Era così familiare a corte che aprirà la sequenza dei vini l'8 gennaio 1930, in occasione del matrimonio di Umberto con Maria Josè.

Il piatto di carne è il **filetto di vitello** accompagnato da un **Chianti vecchio**. Questo vino era "di casa" nei ristoranti di Roma e Firenze, piuttosto che nei menu di casa Savoia, dove venivano serviti Baroli e Barbareschi. Infine, la **pasticceria**, servita con il **Marsala**, è un abbinamento impeccabile, se lo consideriamo anche un omaggio alla meta del viaggio. Questo fu l'ultimo volo del Roma in Italia. Nel maggio venne smontato, **trasferito via nave negli USA, qui rimontato e**

gonfiato, e il 15 novembre 1921 compì il primo volo in terra americana.

Una storia senza lieto fine

Dopo un altro paio di voli, venne decisa la sostituzione dei motori italiani con altrettanti motori "Liberty". Non fu una scelta felice. Il 21 febbraio 1922 dalla base di Langley, **il dirigibile si alzò per il primo volo con i nuovi motori. A bordo vi erano 45 persone** tra cui i tecnici che dovevano valutare l'effetto delle modifiche apportate. Poco dopo le 14, mentre volava alla velocità di crociera di circa 90 km/ora, il dirigibile ebbe un improvviso cedimento strutturale con la rottura del timone di quota. Il Roma, ingovernabile, ormai prossimo al suolo, urtò una linea dell'alta tensione e al contatto con i cavi l'idrogeno prese fuoco causando un'istantanea esplosione. Vi furono solo undici sopravvissuti. La tragedia ebbe in USA una tale risonanza che l'uso dell'idrogeno venne bandito e sostituito con quello dell'elio.

Così finisce la storia del dirigibile Roma. In quegli anni difficili del dopoguerra, **l'Italia aveva trovato grandi energie per lo sviluppo del progresso aeronautico**. Si stava preparando a diventare una nazione all'avanguardia nell'aviazione, ma già i cieli mostravano nubi minacciose.



Moravia e l'ossessione del "Ghiottone"

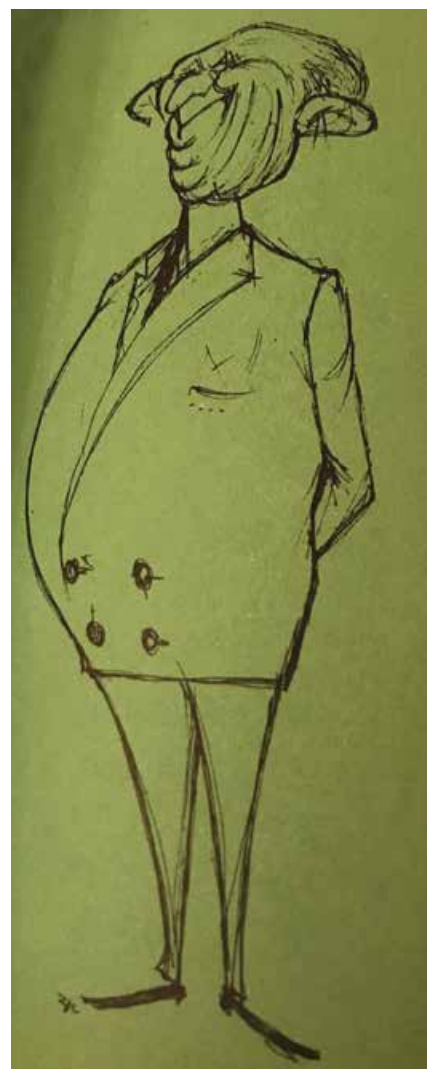
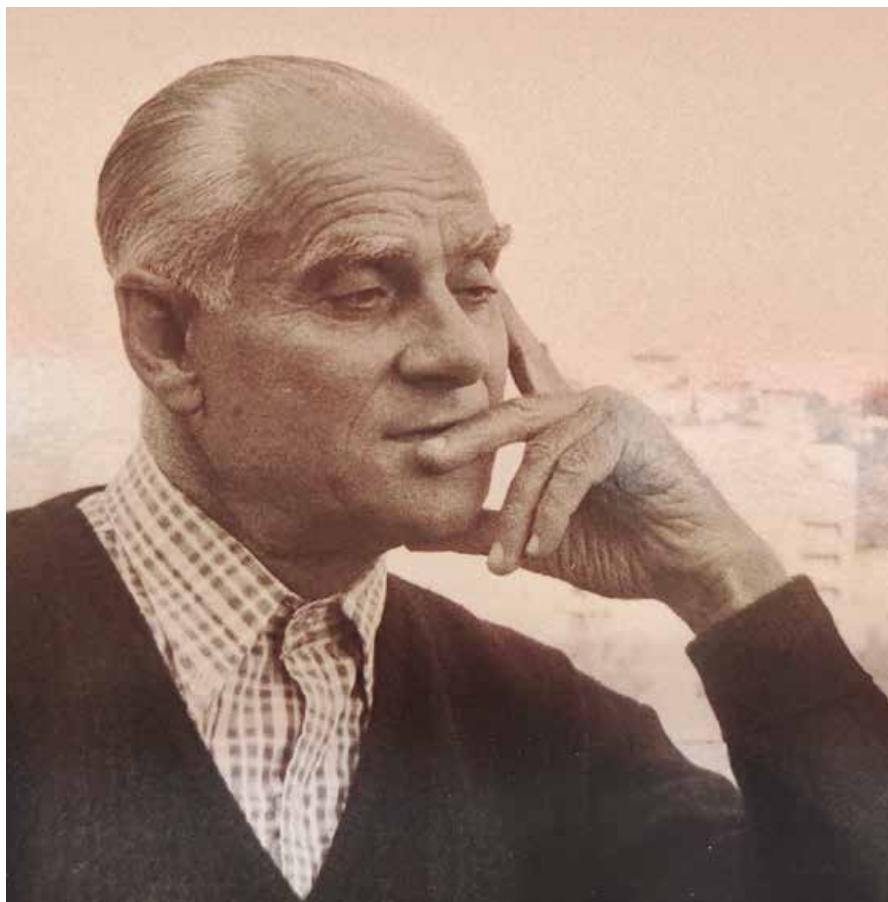
di Gabriella Pravato

Accademica di Roma Eur

Un racconto in cui l'autore, con un linguaggio sobrio, scarno, essenziale, mostra come il cibo da gioia possa divenire condanna.

È nei *Racconti surrealistici e satirici*, scritti dal 1935 al 1945, che troviamo "Il Ghiottone". L'autore **Alberto Moravia**, scrittore, romanziere e saggista, con pungente ironia tratteggia la figura di **un anziano notaio che vive una infelice esistenza condizionata dal rapace desiderio di cibo**. L'uomo non ha più né un nome, né un cognome anagrafico, ma ha assunto quello della sua passione, che da innocente è divenuta vizio. Tra scorre le giornate nel suo studio tra "indisturbati scartafacci verdi e arancione"

ricoperti da un pesante strato di polvere. Nessun cliente, da tempo, varca la soglia, ma il notaio non se ne preoccupa, una piccola rendita gli permette di vivere senza grandi patemi d'animo questa sua nuova vita. C'è sempre un biscotto che lo conforta e che placa la sua fame infinita. È il boccone dolce e croccante che





La Gola, da I sette peccati capitali e i quattro novissimi (1475-1480 circa) di Hieronymus Bosch, Madrid, Prado

alimenta la sua ossessione e lo riporta bambino.

La borsa della spesa ha preso il posto della cartella da notaio

La borsa della spesa ha preso il posto della cartella da notaio. Ed è con quella che, dopo aver indossato cappello e soprabito, esce impettito di casa per **andare ad acquistare il "piatto di mezzo e ogni eventuale squisitezza"**. Carne o pesce? Questo è il dilemma che dolcemente lo attanaglia. Ormai non è più un notaio, ma un Robinson Crusoe pervaso solo dal desiderio di arpionare o cacciare. Il cattivo odore di un pesce, non proprio appena uscito guizzante dall'acqua, lo accoglie in pescheria. Cefali, naselli e piccoli pesci azzurri giacciono boccheggianti e sembrano fissarlo con i loro occhi infossati e opachi. Dedotto che il mare fosse stato mosso e la pesca impossibile, sconsolato si dirige tra i "marmi gelati" della macelleria. Tornato a casa con la sua preda, procede con un'ispezione con assaggio in cucina. Scoperchia le pentole tra sbuffi di vapore. Con avidità tuffa il pane nel "pomodoro", poi si mette in bocca una patata bollente e infine si scotta con una testina di vitella. Rosso in volto discute con

la cuoca disturbata dalla sua incursione. Non c'è amore in quella **cucina**, la tensione è palpabile mentre si odono solo gli epiteti di "pettegola e oca" e le bestemmie che il notaio sciorina allontanandosi. La cucina è fatta di riti e così quando, l'orologio batte i rintocchi del mezzogiorno, ecco arrivare la cuoca che, dopo aver bussato, chiede se può "metter giù". Controllato l'orologio, quasi per gentile concessione, il notaio dà il suo consenso.

"Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme". Così ha scritto **Plutarco** nelle *Dispute conviviali*, perché **il cibo è un grande tessitore di relazioni emotive, ma a casa del notaio non è così**. A tavola egli è "muto, sordo e cieco". I suoi comportamenti, che disgustano gli altri commensali, farebbero inorridire monsignor **Giovanni della Casa**, che con il suo *Galateo ovvero de' costumi* aveva voluto insegnare la buona educazione all'uomo rinascimentale.

È incapace di godere dell'armonia dei sapori

Non educato gastronomicamente, è incapace di godere dell'armonia dei

sapori e delle consistenze. Egli prova piacere solo ingozzandosi. Dopo il pranzo torna nel suo studio, il rifugio che lo isola dal mondo e, tra un biscotto e l'altro, si abbandona a un sonno leggero. Il momento di quiete però dura poco, **la sua fame emotiva presto si riaffaccia**. Lesto si alza e guardingo scivola, costeggiando i muri dei corridoi in penombra, fino a raggiungere la dispensa. In quel luogo che odora di muffa e di unto, alla luce di una lampada gialla, la sua immagine appare deforme mentre si abbandona avido e ingordo al suo vizio. In solitudine, mentre il suo cuore batte veloce per paura di essere scoperto, il notaio spilluzzica ingoiando velocemente una crosta secca di formaggio, quattro fagioli rappresi nel sugo ormai solido dal freddo e un rimasuglio di insalata russa.

Noi siamo quello che mangiamo e allora quel cibo freddo ingurgitato e non gustato, "gli strani gesti frenetici, gli strani schiocchi di lingua e scricchiolii di mascelle e gli ancor più strani roteamenti di pupille" disegnano impietosamente la solitudine e la decadenza del notaio ghiottone.

Moravia con un linguaggio sobrio, scarso, essenziale, mostra come il cibo da gioia possa divenire condanna.



Rossini e lo sfornato di fagiolini

di **Roberto Doretti**

Delegato onorario di Montecatini Terme-Valdinievole

Negli archivi della Locanda Maggiore, il primo albergo nato a Montecatini, una nota per il cuoco, scritta da Rossini, su come preparare la pietanza.

Gioacchino Rossini (1792-1868) è stato non solo uno dei più importanti creatori del bel canto italiano, ma anche un grande appassionato di cucina. "Non conosco un'occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni". Rossini soggiornò più volte ai Bagni di Montecatini per curare i disturbi del fegato e del ricambio, dovuti alla sua grande

passione per il cibo. Tutte le volte prese alloggio in quello che all'epoca era l'albergo più elegante, la "**Locanda Maggiore**". Negli archivi sono conservati vari menu dei pranzi che il grande Maestro aveva consumato: tra queste carte è saltato fuori un appunto per il cuoco su come il Maestro voleva che fosse preparato lo sfornato.

Come il Maestro voleva che fosse preparato lo sfornato

"Innanzitutto la qualità dei fagiolini deve essere la migliore. **Vanno scottati, dopo averli diligentemente puliti per evitare di trovare il filo.** Va preparata una **besciamelle** abbondante di burro e brodo di gallina. **Se avete del tartufo** (ma ora non è ancora stagione) apponete diversi pezzi, tagliati a fettine nell'impasto, prima di porlo in cottura. Mentre l'impasto si sta cuocendo nel bagnomaria, sorvegliatelo che non rassodi troppo e, a parte, preparate delle **animelle di vitello** cuocendole con burro e Marsala da

aggiungere quale guarnizione. Potete mettere anche dei **fegatini di pollo**, saltati come sopra se non avete le animelle, oppure tutti e due assieme che non ci disgarbano. Quando il piatto è sfornato copritelo con una leggiera **besciamelle** di brodo ed aggiungete gli altri ingredienti. Se ci fosse del tartufo, non ci starebbe male una bella grattata, con l'apposito taglierino, dello stesso".

Senza alcun dubbio l'illustre compositore aveva bisogno delle acque di Montecatini per depurarsi!

Un rapporto cordiale con gli chef, primo fra tutti Carême

Durante la sua eccezionale vita parigina, Rossini conobbe, a casa dei **Rothschild**, il più famoso cuoco del tempo, **Antoine Carême**. Da allora **nacque la grande stima reciproca** che spinse lo chef ad affermare che il compositore era colui che, al mondo, meglio capiva la sua cucina. Una volta che Rossini era a Bologna, lo chef, dicono per nostalgia di un così fine intenditore, gli inviò per corriere diplomatico un pasticcio di fagiano ai tartufi con un biglietto "Da Carême a Rossini". Il Maestro rispose con una composizione musicale e un suo biglietto "Da Rossini a Carême". Nei ristoranti alla moda dell'epoca **era sempre riservato un tavolo per il musicista e la sua corte di amici**. Quando Gioacchino arrivava in uno di questi, solleva dare la mano al maître, al sommelier, a tutti i camerieri e prima di sedersi di rendere omaggio allo chef. Fu così che, anche per questo rispetto per la "cucina", all'illustre musicista e gastronomo furono intitolati diversi piatti (maccheroni, insalata, cocktail e gli insuperabili *tournedos* che la leggenda vuole inventati da Carême stesso su suggerimento del Maestro).





La colva pugliese

di Giuseppe Vinelli

Accademico di Foggia

Una preparazione tipica che unisce i vivi con i defunti.

La colva o "grano dei morti" è un dolce della tradizione e del folklore prevalentemente della provincia di Foggia e di parte del Nord barese. La denominazione dialettale è *cicc cuòtt*. Si tratta di una specie di macedonia di prodotti della stagione autunnale (grano, melagrana, frutta secca e candita, come noci, mandorle, cedro, uvetta), conditi con spezie e vincotto di mosto, che viene preparata per il giorno dedicato alla commemorazione dei defunti.

Il termine *colva* pare derivi dal greco *kòllyva* o *kòllyba*, che significa letteralmente "grano cotto". Le sue origini si perdono tra storia e leggenda. Sembra, comunque, che risalgano alla Magna Grecia o alla dominazione bizantina del Sud Italia.

Un piatto che simboleggia la rinascita dopo la morte

È un piatto che simboleggia la rinascita dopo la morte, offerto dalle famiglie ai propri defunti in occasione del 2 novembre, allorché, anche per la religione cattolica, i defunti tornano nel mondo dei viventi, ove si trattengono fino al 6 gennaio. La tradizione vuole che se ne lasci una porzione sulla tavola nella notte tra il 1° e il 2 novembre, come ringraziamento per la loro visita.



Ogni componente della ricetta tradizionale della colva ha un significato ben preciso: il grano, simbolo di morte e rinascita, rappresenta i defunti; **i canditi o l'uva** sono la loro anima; **i chicchi di melagrana** ricordano i loro occhi, le **noci** le loro ossa o il loro cervello, il **vin-**

cotto, prevalentemente di mosto, è il loro sangue, **il cioccolato** è la fertilità della loro esperienza terrena. I vivi gustano la preparazione per allontanare la morte attraverso il piacere della vita e ogni chicco di grano che mangiano equivale a una preghiera per i loro defunti.

LA RICETTA

Ingredienti: 200 g di grano tenero (varietà bianchetta), 1 melagrana, 1 bastoncino di cannella, 1 pezzo di cedro candito, mandorle (facoltative), 7-8 noci, 100 g di cioccolato fondente, vincotto.

Preparazione: mettere a bagno i chicchi di grano per almeno 12 ore. Risciacquarli e scolarli. Portare a ebollizione abbondante acqua e far cuocere il grano per circa 20 minuti. Lasciarlo raffreddare. Tostare le mandorle e tritarle insieme alla cannella. Sgusciare le noci e spezzettare i gherigli. Sbucciare la melagrana ed estrarre i chicchi. Tagliare a pezzetti il cioccolato fondente e il cedro candito. Unire al grano, il cioccolato, le noci, la melagrana, il cedro e i frutti canditi. Spolverizzare di cannella. Mescolare il tutto e condire con il vincotto solo la quantità di grano che sta per essere consumata, altrimenti si indurisce.



Il turismo esperienziale

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Fidelizzare il visitatore al prodotto e quindi al territorio, stimolando il desiderio di un possibile ritorno.

L'Italia deve a Dante e Petrarca la definizione di **Bel Paese**, una calamita dalle fascinosissime bellezze che, in età romantica, attirò **Wolfgang Goethe** e i suoi epigoni, come ben narrato nel **Grand Tour**, dalle Alpi all'isola dei Cicli, passando per Venezia, Firenze e Partenope, tra Capri e il Vesuvio. **La prima guida**, intesa nel senso moderno del termine, **uscita nel 1841 per opera di un editore francese**, firmata da un certo **Valery**, *nom de plume* di **Antoine-Claude Pasquin**, oltre a indicare ai seguaci di Goethe dettagli pratici quali farmacie e librerie, è ricca anche di riferimenti, paese per paese, di piatti, ricette, alimentari al dettaglio.

Le prime pubblicazioni italiane di guide turistiche

Lo spirito nazionale (culinario) si riscatta novant'anni dopo, a *paso doble*. È del **1931 la prima edizione curata dal Touring Club Italiano**, laddove si consiglia "come andar a scoprir di specialità localissime". Prodotti e ricette, magari sentiti raccontare senza conoscerne l'esatta provenienza e la relativa storia. Più un censimento, seppure dettagliato, che una indicazione operativa di dove poi andarli a trovare e come poterli gustare al meglio. **Nello stesso anno l'ENIT pubblica la Carta delle principali specialità gastronomiche delle regioni italiane**. Una mappa iperaffollata, anche graficamente, di prodotti a tutto Stivale per i quali c'era solo l'imbarazzo della scelta. La valorizzazione di questo patrimonio avverrà in maniera più congruente nel dopoguerra, grazie ad ambasciatori quali **Mario Soldati**, e il suo indimenticabile **"Viaggio nella valle del**

Po", o **Gino Veronelli**, posto che nel **1953 i visionari Orio Vergani e Dino Villani**, assieme a degni compagni di missione, **avevano fondato l'Accademia Italiana della Cucina**. Una cucina che, nel tempo, grazie ai suoi prodotti, raggiungerà i vertici che merita.

Il rischio che la meta sia scelta "con destinazioni a portata di clic"

L'Italia è il primo Paese in Europa per prodotti certificati (Dop, Igp), con una crescita costante, da 194 nel 2009 a 315 nel 2021, pari al 60%, con una media annua del 5%. **Definita da alcuni Dop Economy**, con il suo importante e potenzialmente crescente impatto. A tale risorsa va aggiunto anche che **L'Italia è ai vertici, nel mondo, per siti dell'Unesco**, 59. Eppure, **nonostante ciò**, osservando il turismo con l'occhio economico, quindi legato alle presenze internazionali nei singoli Paesi, **risultiamo al quinto posto**, con 65 milioni di presenze, terzi in Europa, dopo la Francia, al vertice con 89 milioni di visitatori, e la Spagna, con 84. Seguono gli Usa, 79, e l'emergente Cina con 66. Ne consegue che, **a un'attenta analisi e osservando con proiezione futura i dati** di un settore strategico per lo sviluppo economico del nostro Paese, con una materia prima che non è replicabile dall'intelligenza artificiale, **qualche riflessione può risultare interessante** per quanto riguarda il **turismo gastronomico**, con una sua **rilettura attualizzata come turismo esperienziale**. In un'ideale sinergia tra la componente prettamente culturale e quella culinaria. Osservazione tanto più attuale in un momento storico in cui la **componente**



digitale della comunicazione sta occupando spazi sempre più ampi rispetto ai canali tradizionali, soprattutto tra le giovani generazioni, e non solo. Il rischio oggettivo è che la meta turistica venga scelta "con destinazioni a portata di clic". Di volta in volta "uno dei tanti francobolli da inserire in una collezione costruita con voracità, senza osservare i giusti tempi di riflessione" (e digestione). **Con il rischio che non sia quindi la qualità a fare la differenza, ma un marketing senza radici**, che può spostarsi, indifferente, da un luogo all'altro, in base alla tendenza del momento.

*Il prodotto invita
il consumatore a scoprirlo
nella sua sede originaria*

È chiaro, quindi che, **soprattutto in una realtà come quella italiana**, con il grande patrimonio che le hanno trasmesso storia, prodotti e tradizioni, **la strategia da seguire suggerisca altri percorsi**. Su tali basi si inserisce la **concezione del turismo esperienziale**, quello che vuol **suggerire al potenziale turista di diventare un residente temporaneo in quei luoghi che viene incuriosito a scoprire**. Si tratta di un **marketing dal percorso inverso**. Non è il prodotto che va a incontrare il consumatore, come per esempio nella grande distribuzione, ma è lo **stesso prodotto che invita il consumatore a scoprirlo nella sua sede originaria**, assieme alla realtà, fatta di luoghi e persone, che lo rendono caratteristico e possibilmente unico. **Ritorniamo allo spirito di un turismo che diventa un viaggio**, dove vengono **solleticati tutti e cinque i sensi**, non solo gusto e olfatto.

Da alcuni anni, vari studi hanno approfondito le diverse caratteristiche che può presentare il turista enogastronomico. Vi è il **gastronauta**, che ha principalmente una curiosità per il settore alimentare, che lo porta a scoprire piccole nicchie golose, dando meno importanza alle valenze puramente turistiche del territorio, come vi è il **food trotter** che vede nel giacimento gastronomico l'elemento centrale del viag-



gio dove, tuttavia, "giocano un ruolo importante anche le altre risorse del territorio". Un esempio interessante, in merito, **l'Associazione Italiana Food Blogger (A.I.F.B.)**, nata da un'intuizione di **Anna Maria Pellegrino**, che ha voluto federare, tra loro, gli aspiranti Goethe digitali del terzo millennio. Sono stati tratteggiati, nel tempo, circa centosessanta percorsi nelle diverse aree della penisola in cui cibo e territorio si fondono idealmente tra loro, in un viaggio a trazione certamente golosa, ma con l'occhio e la curiosità aperti a trecentosessanta gradi.

*L'evoluzione del turista
nel corso del tempo*

Ciò apre un'ulteriore riflessione sull'evoluzione del turista nel corso del tempo, in una "**piramide**" di genere ben tratteggiata da **Erica Croce** e **Giovanni Perri**. Ne emergono le **caratteristiche principali del turista enogastronomico**. La **curiosità di entrare in contatto diretto con la filiera produttiva** del cibo, visto "come un piacevole strumento per comprendere un'identità culturale altra, al pari di un'opera d'arte". Figure quindi con una cultura che permette loro di operare scelte mirate. **Scettici nei confronti dei tour operator seriali** ma, allo stesso tempo, "**esigenti nei confronti dei luoghi visitati**". I quali necessitano quindi di ambasciatori che li sappiano valorizzare, a partire dagli stessi residenti, che devono essere coscienti e orgogliosi di quanto la storia e il territorio hanno loro trasmesso. Qui le strategie possono essere diverse e integrate tra loro. Il **marketing aziendale**, con percorsi di degustazione quali tappa finale della co-

noscenza di tutta la filiera produttiva. Uno **storytelling** che sappia toccare sensibilità diverse con un **fine comune. Fidelizzare al prodotto e quindi al territorio**, stimolando il desiderio di un possibile ritorno. Come ha dimostrato **Mara Manente, già direttrice del Ciset di Venezia**, Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica, "**il prodotto gastronomico**, alla prima visita, segue la curiosità di chi vuol conoscere l'arte, il paesaggio, la storia di un territorio, ma **diventa la prima motivazione per chi ha deciso di tornare**". Dati alla mano di un Veneto che è la prima regione turistica italiana, laddove il PIL legato al turismo incide per il 10% del bilancio complessivo regionale, con "potenzialità che potrebbero arrivare al 20%". Si aprono quindi scenari che istituzioni e interlocutori del settore produttivo e dell'accoglienza possono mettere a frutto, ognuno con le proprie professionalità, posto che "**il turismo del futuro sarà sempre più esperienziale**" perché, rispetto ad altri, **può puntare su una unicità identitaria e non replicabile**. L'Italia può contare su un **centinaio di musei del cibo**, con piccole nicchie straordinarie, per esempio quello dei confetti di Sulmona, o della liquirizia dello storico marchio Amarelli in quel di Rossano Calabro. Sui titoli di coda, **due inevitabili citazioni letterarie, testimoni del legame indissolubile tra cibo e cultura** che caratterizza il Bel Paese. Ecco **Italo Calvino** che, in *Palomar*, narra come "dietro un formaggio c'è un pascolo di un diverso verde, sotto un diverso cielo" o il langarolo **Cesare Pavese** che, ne *La luna e i falò*, percepisce come Nebbiolo e Barbaresco prendano vita perché "qui il caldo, più che scendere dal cielo, esce da sotto, dalla terra, dal fondo tra le viti".



È solo una mela...

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

Eppure si tratta di un frutto che ha saputo suscitare emozioni e ispirare artisti e scienziati.

La mela è una delle meraviglie create dal progettista più grande, la Natura, un esempio di quelli che lo studioso **Alberto Capatti** ha definito “oggetti alimentari”, la cui perfezione delle forme e i cui colori hanno ispirato leggende, letteratura, quadri. Il gusto ha quindi una sua forma e quella della mela è perfetta e solletica i sensi: olfatto, vista, tatto. Una sintesi di design che combina ergonomia, identità, durevolezza e *appeal* visivo. Tutto ciò lo ritroviamo **perfettamente riconoscibile nella mela rossa Cuneo Igp**. I frutti così denominati si caratterizzano per una **colorazione rosso intenso della buccia**, particolarmente luminosa e brillante, **dovuta**

alle condizioni climatiche del territorio in cui è coltivata. La zona di produzione comprende comuni in parte nel Torinese e in parte nella provincia di Cuneo, a un'altitudine tra 280 e 650 metri s.l.m. con una densità massima di impianto non superiore alle 4.000 piante per ettaro. Un territorio favorevole alla formazione di brezze montane alternate da mattino a sera, che determinano la sovracolorazione della mela rendendola unica, grazie anche all'umettamento della buccia dovuto alle gocce di rugiada nelle ore più fredde della notte. Indispensabili sono gli interventi di potatura, una invernale e una estiva; quest'ultima in particolare è ne-



cessaria a garantire l'apporto di luce essenziale per sviluppare la colorazione. La raccolta avviene solo al raggiungimento del colore ottimale, così come è fondamentale anche una corretta operazione di irrigazione.

Tra gli anni '50 e '60 del 1900 lo sviluppo dell'attuale melicoltura cuneese

Lo sviluppo dell'attuale melicoltura cuneese nasce intorno agli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento, quando la definizione "mela rossa Cuneo" comincia a comparire nei documenti di accompagnamento del prodotto verso il mercato interno e, negli anni Ottanta, verso il mercato estero. Sempre negli stessi anni **la rossa di Cuneo** è presentata con successo in **mostre pomologiche** destinate sia agli agricoltori, sia a un pubblico di consumatori. A oggi, **il riconoscimento** di "Mela Rossa Cuneo Igp" è attribuito alle varietà **Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn**.

Va ricordato che i risultati di oggi sono frutto (è il caso di dirlo) del lavoro di ieri, e più precisamente di un'epoca in cui prevalevano i concetti illuministi e fisiocratici che portarono, tra le altre innovazioni, alla fondazione, nel 1785, della Società Agraria di Torino per volere del sovrano **Vittorio Amedeo II**. Scopo della Società era lo studio delle problematiche legate alla produzione agricola e alla conseguente occupazione. A tale intensa attività si deve, per quanto riguarda il tema in oggetto, una importante ricerca varietale, la diffusione di nuove cultivar e la messa a punto di tecniche colturali fondate su basi scientifiche. Si crearono così i presupposti per la diffusione di varietà di mele a buccia rossa di colore particolarmente intenso.

Oltre a un'ostentata bellezza, la mela rossa si dimostra **eclettica in cucina**, concedendo la sua dolcezza e la sua croccantezza **sia al dolce sia al salato**, dall'antipasto al dessert. Si parte con un tortino di pane di segale e mele, un risotto alle mele e birra o raffinati raviolini ripieni di gorgon-



zola e noci nappati da una delicata salsa alle mele, oppure è all'interno di semplici polpette, ingrediente comprimario di fresche insalate, arrosto di maiale con mele e noci (binomio imperdibile) e per concludere un fresco dessert allo yogurt. E a merenda? Frittelle di mela o torta della nonna. Si potrebbe proseguire all'infinito, basta usare la propria fantasia e il proprio gusto.

Il "Museo della Frutta" a Torino raccolge una straordinaria collezione pomologica

Chi desiderasse appagare la vista e approfondire la conoscenza di questi frutti può visitare a Torino il **"Museo della Frutta Francesco Garnier Valletti"** che, oltre a colpirci per la sua bellezza, ci farà riflettere sul tema oggi tanto attuale della biodiversità. Il museo raccoglie la straordinaria collezione pomologica di Garnier Valletti, artista, artigiano e scienziato che fu forse l'ultimo grande modellatore e riproduttore di frutti artificiali, che operò a fine Ottocento. **Nel museo sono custoditi 1.381 modelli di varietà di frutti e ortaggi**, tra i quali 295 esemplari di mele, compresi alcuni oggi scomparsi dei quali, grazie al museo, è possibile conservare memoria. Sono documentate anche le vicende e le tecniche che hanno consentito la trasformazione dell'agricoltura: in particolare nel museo è visibile il

primo impianto italiano di refrigerazione sperimentale.

Tornando all'oggi, la mela viene pubblicamente festeggiata in Piemonte **nella cittadina di Cavour** (Torino) con **una manifestazione di grande richiamo, "Tuttomele"**, nata nel 1980, che nel tempo è cresciuta richiamando produttori e pubblico da ogni parte. Dal 2019 è riconosciuta Fiera Nazionale, divenuta meta turistica e importante riferimento per la frutticoltura: durante l'edizione di novembre 2023 sono state esposte oltre cinquecento varietà di mele, programmati percorsi didattici, spettacoli e laboratori.

La mela è **forse il frutto più rappresentato nella pittura anche per i suoi molteplici significati allegorici**. Molti artisti hanno infatti posto le mele al centro delle loro opere, seguendo ognuno i propri percorsi interpretativi. **Arcimboldo**, nel 1500, ne fece una parte vivente nei suoi quadri visionari; **Magritte** utilizzò la mela come strumento per comunicare la sua visione surrealista della vita; recentemente **Pistoletto** l'ha rappresentata come simbolo del continuo opporsi tra uomo e natura; altri l'hanno prescelta semplicemente per la perfezione di forma e i suoi colori. Un frutto apparentemente "banale", alla portata di tutti, che ha saputo suscitare emozioni e pensieri profondi: dalla leggenda di Eva, la mela ha attraversato i secoli nelle sue sfaccettature per arrivare, nel nostro secolo ipertecnologico, alla mela di Apple.



La merangola, un frutto quasi dimenticato

di Giuseppe Fatati

Accademico di Terni

L'arancia amara è stata per molti secoli l'agrume più utilizzato in Umbria.

Dieta Mediterranea è sinonimo di alimentazione ideale. Gli studi di **Ansel Keys**, per primi, hanno dimostrato che la tradizione alimentare mediterranea è l'esempio da seguire per il controllo dei fattori di rischio delle malattie cronico-degenerative. Keys affermava che per la prevenzione delle malattie cardiovascolari sarebbe difficile fare qualcosa di meglio che imitare l'alimentazione della gente comune di Napoli dei primi anni Cinquanta. La piramide alimentare conseguente è stata un'espressione grafica ritenuta necessaria per rendere applicabile un dato scientifico. Si è avuto una sorta di *effetto gold*:

la Dieta Mediterranea è stata interpretata come un dogma ed è divenuto difficile esprimere punti di vista considerati non strettamente ortodossi. Per tale motivo si è sottaciuto il fatto che **nel Mediterraneo convivono tre ecosistemi differenti**: il mare e la piattaforma continentale, le pianure costiere e quelle in prossimità dei corsi d'acqua e una zona che va dalla collina alla montagna. Tali ecosistemi hanno anche caratterizzato coltivazioni e stili alimentari diversi e cucine lontane dai mari che comunque possiamo ricondurre a una corretta alimentazione mediterranea.

Nel dimenticatoio è finita anche l'arancia amara

Nel dimenticatoio è finita anche l'arancia amara, un frutto che è stato per tanti secoli l'agrume più consumato in Umbria. Solo alcuni anni fa, **Isabella Dalla Ragione lo ha riscoperto e valorizzato** in un'elegante pubblicazione edita in collaborazione con la Provincia di Terni. L'arancio amaro (*Citrus aurantium* L.), **conosciuto anche con il nome di arancio forte, merangolo, cedrangolo, melarancio**, appartiene alla famiglia delle *Rutacee* e al genere *Citrus*, che comprende una trentina di specie in gran parte coltivate da antichissima data. È probabilmente un reincrocio di *Citrus maxima* (il pomelo) e *Citrus reticulata* (il mandarancio). Si tratta di un alberello spinoso, sempreverde, con un'altezza variabile dai 2 ai 6 metri. È una **specie longeva che può superare i cento anni**; le foglie di colore verde intenso, appuntite all'apice, sono provviste di grandi alette sul picciolo. I rami più vigorosi



sono molto spinosi. **I frutti, comunemente chiamati merangole**, di pezzatura medio piccola (circa 120 g), presentano la base troncata e concava, mentre l'apice è incavato; possono persistere sulla pianta per molti mesi dopo la maturazione e verso la fine dell'autunno **raggiungono una colorazione arancione intenso**. Il più antico riferimento storico si trova nelle *Riformanze della Città di Terni* che, alla data del 16 novembre 1388, riportano la tassazione "*di Mella arance per ciascuna soma quattro soldi ed otto denari*".

Le merangole sono spesso presenti nella pittura rinascimentale

La grande importanza storico-culturale di tali frutti, considerati simbolo della redenzione dell'uomo dopo la morte di Cristo, è testimoniata dalla loro presenza nella pittura rinascimentale. **Matteo da Gualdo**, nel 1462, nella *Madonna in trono col Bambino tra i Santi*, mette proprio in mano al Bambino una bella merangola, e **Bartolomeo Caporali** (1470), nella *Madonna col Bambino e Angeli entro una ghirlanda*, dipinge in primo piano un magnifico piatto di merangole, facilmente riconoscibili dalla presenza di spine e dalle inconfondibili foglie col picciolo alato.

Altra documentazione importante è quella lasciata dai **viaggiatori del Grand Tour** che, attirati dalla Cascata delle Marmore, descrivono con dovizia di particolari la presenza dell'arancia amara nel territorio umbro. **François Maximilien Misson** (1688) ci ricorda che, benché fosse febbraio e l'inverno fosse rigido, a circa un terzo del sentiero, risalendo la montagna di Papigno nei pressi di Terni, vicino agli argini del fiume, vi era un appezzamento di terreno coltivato ad aranci, in aperta campagna senza alcun riparo. Infine, *L'occhio ammira e resta incantato* è il titolo di uno scritto che nel 1763 **Pierre Brussel** dedica al paesaggio della Cascata delle Marmore e alla scoperta di un viale di aranci fioriti (lo stradone dei melangoli



di Villa Graziani). Ancora nel XIX secolo, nelle "Statistiche Agrarie del Municipio di Terni per l'anno 1889", si parla di 19.000 frutti di agrume, raccolti annualmente nel periodo 1879-1883.

Nella cucina tradizionale ternana

L'industrializzazione della valle, a fine 1800, portò alla scomparsa dei frutteti di arancio amaro. Le piante di merangole ancora presenti sono spesso vicine ai vecchi frantoi. L'osservazione non è casuale: esse maturano in inverno quando si raccoglie l'oliva; il loro succo veniva spremuto sulla bruschetta e accompagnava l'assaggio dell'olio nuovo. In questo modo si poteva coprire anche qualche sapore legato a olive non sane. La presenza della pianta era una sorta di insegna o contrassegno visibile del frantoio stesso.

Nella cucina tradizionale della provincia di Terni la **merangola entra nella preparazione di piatti stagionali**. Il succo veniva utilizzato per **ingentilire il gusto delle carni di maiale**, rendere meno forte quello amaro dei fegatelli e delle *mazafegate* (salsicce di fegato) e, con l'aroma della buccia, più gustosa la coppa. Strofinare leggermente, insieme all'aglio, la buccia della merangola sulle fette di pane abbrustolito conferisce alla semplice **bruschetta** un gusto particolare, ancor più accentuato se si aggiungono all'olio alcune gocce del frutto.

Remo Rossi, in un volumetto dal titolo

Il pane de Terni, scrive che, nella città, **per condire i fagioli** si usava la merangola, una sorta di arancia selvatica, molto aspra e un po' amara che spesso sostituiva il limone.

Una ricetta, che potremmo definire curiosa, è quella del **cappone magro**, sia nella variante dolce, sia in quella salata. Il piatto si prepara tagliando a metà i frutti più grandi e svuotandoli della polpa. Si farciscono poi con pane raffermo bagnato con lo stesso succo del frutto, zucchero e cannella nella variante dolce o sale e pepe in quella salata, arrostando poi le due metà sulla graticola e arricchendo infine il tutto con un filo d'olio extravergine di oliva. Agli usi tradizionali in cucina si associano poi **le confetture** e anche **i liquori** ai quali alcuni danno il nome di *merangolino* o *merangolello*.

Un'antica ricetta, denominata **mela-rance conce**, è riportata nel ricettario del 1500 del monastero della Beata Colomba di Perugia, in cui la merangola incontra e si unisce al miele in una preparazione irripetibile per i tempi (diversi giorni) e l'impegno richiesto a chi la prepara.

Ultima annotazione: **dai fiori dell'arancio amaro si estrae un olio essenziale** commercializzato con il nome di "essenza di zagara", chiamato anche *neroli* perché la duchessa di Neroli, moglie di **Flavio Orsini**, ne faceva largo uso per profumare i suoi guanti. Dalle foglie si estrae un altro olio essenziale detto "essenza di *petitgrain*", che sembrerebbe essere un eccellente tonificante. Tuttavia, gli usi in profumeria e in erboristeria esulano da questa breve trattazione.



Il testarolo, cibo povero ma gustoso

di Alberto Scaramuccia

Ricercatore di storia locale spezzina

Simbolo gastronomico di Lunigiana e Garfagnana.

Per metà degli Italiani si chiama *capo* quello che portiamo sopra il collo e che comprende sempre il naso e le orecchie, talora pure il cervello. Per l'altra metà del Belpaese, invece, il suo nome è *testa*.

Entrambi i termini derivano dall'antica lingua dei Padri. I Latini quella cosa lì la chiamavano *caput* e non mi pare che servano molte spiegazioni per capire come si sia formato il corrispondente vocabolo italiano.

Per *testa*, invece, la cosa è un pochino più

complessa, ma in definitiva, poi, non troppo. Infatti, *testa*, nella parlata di Cicerone e *de' seguaci sui*, era la tegola che copre il tetto e che, quindi, stava *'ncoppa* (*caput*) all'edificio. Siccome poi la tegola è fatta di argilla cotta al forno, ecco che in latino *testa* si arricchisce anche di altri significati per indicare la pentola e tutti i recipienti che si usano per cucinare, nonché i relativi coperchi.

Da testa, il cappello della pentola passa al genere maschile diventando testo, cioè fatto di coccio. Nulla di strano. Si tratta solo di una normale sineddoche: dare il nome a un oggetto ricorrendo al materiale con cui è fatto. L'appellativo si mantiene anche ai giorni nostri nonostante da tempo l'evoluzione tecnologica abbia suggerito altri materiali al posto del refrattario. Non cambia nulla, il prodotto è sempre buono, benché la tradizione aggiunga quel pizzichino di fascino

romantico che fa sembrare la vivanda maggiormente appetitosa.

Il "testo" è una scodella di diverse dimensioni, con bordo basso, appena rialzato

In ogni caso, quale che sia il materiale adoperato, il *testo* è una scodella che può avere dimensioni diverse e che ha un bordo basso e ricurvo, appena rialzato. **Lì dentro si versa una semplice pastella di farina e acqua cui i più aggiungono un pizzico di sale, ma a cui tutti negano il lievito.** È un'operazione che si compie facilmente, molto più semplice della spiegazione che di natura è portata a complicare qualsiasi cosa.

Per quanto riguarda i *testi*, la loro morte è quando si appoggiano sulla brace del camino perché si infuochino. Per questo, non si maneggiano mai con la mano nuda che, al contrario, deve sempre essere guantata da una spessa manopola. Tuttavia, i gourmet più raffinati, i buongustai dal miglior palato sogliono trattarli con apposite pinze, anche perché **la tradizione**, che per la sua ontologia è regola ferrea, **vuole il testo doppio**: due contenitori in cui il *sottano*, quello in cui è stata versata la pastella scivolosa, è chiuso dal *soprano* che, ovviamente, serve solo come tappo.

A quella temperatura **la pastella fluida che è dentro il sottano si rapprende e diviene un disco sottile**, ma c'è anche chi lo predilige più spesso, dalla tinta marroncina. Ecco, questa appena espressa, sperando che sia chiara, è **la genesi del testarolo, mangiare povero ma quanto mai appetitoso**, simbolo gastronomico di due regioni apparentemente inesistenti, ma solo per le carte geogra-



fiche appese sui muri delle aule scolastiche: **Lunigiana e Garfagnana**. Le si cerchino sulle mappe, le si esplorino minuziosamente con tutta l'attenzione del caso, ma non si troveranno. Per scoprirle occorre andare, per l'una, nella terra che a meridione è sottesa dal Mar Ligure e, per l'altra, nella plaga di Lucca compresa fra l'Alpe Apuana e la catena dell'Appennino.

Se poi capita, cosa che io suggerisco, di frequentare queste lande, basta un attimo per accorgersi quanto esse siano ancora vive e vitali a dispetto delle divisioni amministrative che di queste due realtà hanno da tempo sanzionato la *damnatio memoriae*.

Qua, tuttavia, non si vuole dire di geografia, bensì del *testarolo* e del *panigaccio*, il suo fratello minore sulla cui etimologia non credo sia necessario dilungarsi.

Fratello minore del testarolo è il panigaccio

Il *panigaccio* è fratello minore non perché sia secondogenito, anzi, sono convinto che *testarolo* e *panigaccio* siano coevi, nati da parto gemellare, ma soltanto perché **le sue misure sono più ridotte rispetto al testarolo**, il cui diametro, una trentina di centimetri circa, è grosso modo il doppio e ha un colore più bruciato mentre il *fratellino* ha una tinta più chiara. I fratelli, fin dai tempi di Caino e Abele e di Romolo e Remo, sono coltelli, ma nel nostro caso fra i due germani non si accende alcuna rissa. È solo che ognuno frequenta una compagnia diversa da quella che allietta il suo collaterale.

Il panigaccio, che non a caso ha sempre avuto questo nome, ha bisogno del companatico. Si taglia per il largo in due parti che poi vengono abbondantemente farcite di affettati (pancetta, coppa, prosciutto) o di formaggi a pasta molle come lo stracchino, che per questo tipo di ripieno è il latticino più gettonato. Tuttavia, che io sappia, nessuno è stato tanto sciocco da ritirare il piatto se gli presentano il gorgonzola, così come non c'è persona che pensi di commettere una



blasfemia se il ripieno del suo *panigaccio* è un mix affettato-formaggio.

Nel condimento vale la pena abbondare

Torniamo ai *testaroli*, che oggi si possono trovare in quasi tutti i supermercati racchiusi in una plastica che li conserva sottovuoto, un particolare questo su cui non mi soffermo perché il mondo in cui viviamo, anche quello gastronomico, è fatto così e i modelli della nostra infanzia sono ormai irripetibili. Tolto il prodotto dal cellofan che lo contiene, tagliamolo alla bell'e meglio in tanti quadratini di due, tre centimetri di lato. Se poi la forma non riesce perfettamente squadrata non importa. I denti, quando lo morderanno, non faranno storie se l'angolo non è di novanta gradi o se il triangolo, altra forma ammessa, è un po' troppo scaleno.

Il manuale *de arte coquendi* che ci amaestra nella preparazione, dice che il risultato dei nostri tagli va calato in una pentola (che sia capace!) quando l'acqua contenuta borbotta e lì, sbollentati, quei tre, quattro minuti necessari alla cottura, il tempo dipende dallo spessore dei soggetti.

Quindi, i tanti ritagli si versano in una terrina e sopra a questi *testaroli* intenti a fumare si sparge il condimento per grattugiarvi poi, ultimo contributo, pecorino o parmigiano, come il proprio gusto comanda. Trattandosi di operazioni importanti da cui dipende l'esito finale, vanno eseguite ricordando una raccomandazione speciale: chi procede non si deve assolutamente avere il braccio corto, bisogna essere generosi. **La parsimonia non si addice al testarolo:** sarebbe un delitto.

Se **una soluzione, per il condimento**, è rappresentata dal pomodoro con qualche foglia di basilico, per il mio gusto personale **l'optimum è il pesto** come lo facevano le nonne che l'avevano imparato dalle loro ave. Foglie piccole e tenere del basilico cresciuto in casa in un vaso, da battere con un mazzuolo di legno dentro il mortaio in marmo dalle quattro orecchie: non per fargli del male, ma perché sprigioni per intero il suo aroma e si mescoli con quello dei pinoli, sottoposti in contemporanea a identico trattamento insieme al sale grosso, che il martello sminuzza, e all'olio del più vicino frantoio, che penetra il tutto ammorbidendolo.

Quanti piatti sa condire il pesto ma, a mio giudizio, con nessuno riesce così bene come con il *testarolo*.



La popolare pasta e fagioli

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Una minestra ruvida,
plebea, contadina,
che piace a tutti.*

La pasta e fagioli nasce nel Medioevo. È di origine contadina, ma è cresciuta come minestra di magro nelle cucine conventuali. **Giulio Cesare Croce**, scrittore vissuto a cavallo tra 1500 e 1600, la mette in bocca al suo Bertoldo, astuto zappaterra della montagna veronese che il re longobardo **Alboino**, divertito dalla sua furbizia e dalle sue facezie, accolse nella reggia di Verona offrendogli pietanze talmente ricche che il povero Bertoldo... ne morì. L'epitaffio sulla sua tomba spiegava il motivo: "In questa tomba tenebrosa e oscura, giace un villan di sì diforme aspetto, che più d'orso che d'huomo hauea figura, ma di tant'alto e nobile intelletto, che stupir fece il mondo e la natura, mentr'egli visse, e fu Ber-

toldo detto. / Fu grato al re, morì con aspri duoli/per non poter mangiar rape, pasta e fagiuoli". Bertoldo, insomma, morì di nostalgia sognando i piatti semplici e saporiti della sua terra.

*L'uso di abbinare la pasta ai
fagioli s'incrementa con l'arrivo
di quelli americani*

L'uso di abbinare la pasta ai fagioli s'incrementa, alla metà del 1500, con l'arrivo dei fagioli americani. Fu l'italiana **Caterina de' Medici**, andata sposa a **Enrico II**, a esportarla in Francia. Nella sua dote, oltre a gioielli e opere d'arte, la previdente giovinetta aveva messo anche un bel numero di sacchi di fagioli. **Che la popolare minestra sia una musa ispiratrice** lo testimoniano, oltre a Giulio Cesare Croce, molti altri scrittori e artisti. **Bartolomeo Scappi**, cuoco e scrittore italiano del XVI secolo, vantò le qualità salutari

dei fagioli che, non solo beneficiano milza e reni, ma danno una mano anche al vigore sessuale del maschio. Il contemporaneo pittore bolognese **Annibale Carracci** ritrasse un contadino con una ciotola di fagioli dall'occhio sul tavolo, intento a portarsene una cucchiata in bocca. Titolo dell'opera? *Il mangiafagioli*. **La pasta e fagioli è, con la trippa, il piatto italiano più nazional-popolare** che ci sia. Non c'è regione in Italia che non proponga la sua versione e non ne rivendichi la primogenitura. Naturalmente ognuna di queste è l'originale, la tipica che più tipica non si può, la mamma di tutte le paste e fagioli dello Stivale.

I vari modi di prepararla

C'è chi la fa di magro, chi aggiunge le cotiche, chi usa la cipolla, chi l'aglio, chi la cucina **con olio extravergine d'oliva** e chi **con lardo o burro**, chi aggiunge il pomodoro e chi la prepara in bianco. Chi fa il soffritto e chi caldeggia la lunga, lunghissima bollitura in pentole di coccio. **Anche sulla pasta si litiga**. C'è chi vuole spaghetti rotti, chi la pasta corta. No, meglio i maltagliati. Macché, si deve usare pasta fresca, fatta in casa. A Piacenza usano i *pisarei*, gnocchetti di farina e pangrattato, a Reggio la *pastarasa*, impasto di pangrattato, farina, parmigiano e noce moscata grattugiato nella *bròda* di borlotti. A Napoli è imperativo usare la pasta mista; in Puglia i cavatelli; in Abruzzo i *cazzarielli*; nel Lazio straccetti di pasta fresca; in Calabria le *lagane*. Altrove ditellini o cannolicchi. **Anche sul tipo di fagiolo da impiegare si trovano motivi di scontro**. I veneti lodano il bellunese di Lamon, i liguri il bianco di Spagna, altrove il borlotto, il



cannellino o il fagiolo di Lima, di origine andina. I puristi sostengono che i veri intenditori adoperano solo il fagiolo dall'occhio perché autoctono: esiste fin dal tempo dei Romani (*vilem phaseolum*, lo chiamava Virgilio), mentre tutti gli altri sono approdati nelle nostre cucine dopo la scoperta dell'America.

Lo scontro tra Montanelli e Alberini sull'aggiunta dell'olio a crudo

Di litigio in litigio, si arriva alle accuse di eresia, alle scomuniche e alle sfide a duello. Ci arrivarono, quasi, **Indro Montanelli** e **Massimo Alberini**. Le cose andarono così. Montanelli, in viaggio da Milano a Cortina, si fermò a desinare al "12 Apostoli" di Verona invitando al desco di **Giorgio Gioco**, patron e cuoco del locale, l'amico e collega **Cesare Marchi**. Scambi di saluti e di battute salaci, ironia a fiumi e tanta serenità tra amiconi. Fino al momento in cui Gioco servì a entrambi la sua celeberrima pasta e fagioli. A questo punto scoppiò, improvvisa, la tempesta. "Montanelli da buon toscano", raccontò il grande cuoco veronese scomparso qualche anno fa, "tracciò una croce d'olio sulla sua pasta e fagioli, Marchi, *more veneto*, la ricoprì di grana come se ci fosse nevicato sopra. Indro si imbestialì e gli diede dello zotico: la pasta e fagioli andava santificata solo con l'extravergine".

Nella questione intervenne, successivamente, Alberini, giornalista e profondo conoscitore della storia della cucina italiana, che prese le difese di Marchi: "Caro Montanelli, lei si vanta di essere insorto onde evitare un delitto gastronomico, proibendo al suo collaboratore di cospargere col parmigiano la pasta e fagioli. Si trattò di un tipico esempio di prepotenza toscana! Per voi l'olio a crudo nel piatto, per noi lardo, grasso di maiale, talvolta ritagli di prosciutto, da far cuocere a lungo in pentola. Una componente, la nostra, che rende assurda e controindicata l'invadenza dell'olio crudo, toscano o no!". Sarebbe bastato molto meno per incendiare il giornalista fucecchiese. Che rispo-

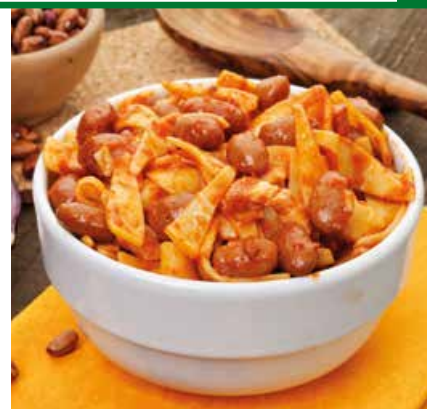
se a stretto giro di posta: "Caro Alberini, ogni tanto di notte mi sveglio di soprassalto perché sogno di essere diventato dittatore. Ma dittatore non sarò mai. Per fortuna, perché se lo fossi, lei a quest'ora penzolerebbe da qualche lampione della sua Venezia per truffa concettuale e oltraggio al pudore! Io di Venezia ho il culto, ma quando sento qualcuno dire che la pasta e fagioli si mangia col formaggio e che - reggetemi, reggetemi! - il nostro olio è roba da vergognarsi, la mano mi corre alla fondina della pistola, dove la pistola non c'è!".

Il parere di Pellegrino Artusi e quello di Aldo Fabrizi

Insomma, la passione per la "carne dei poveri", come **Pellegrino Artusi** chiamava la zuppa di fagioli, eccita a sante guerre gastronomiche. Ma scatena anche qualcosa d'altro. Con molta delicatezza, l'Artusi sottolinea come i fagioli siano un alimento sano, nutriente, di poca spesa, che quietava per un pezzo gli stimoli della fame, ma... "anche qui c'è un ma, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, **scegliete fagioli di buccia fine**, quelli dall'occhio hanno meno degli altri questo peccato". Un peccato che i francesi chiamano "gonfia-poveri".

Sulle virtù e sulle colpe della pasta e fagioli **Aldo Fabrizi**, attore, poeta romanesco e gastronomo appassionato, **costruì un sonetto**: "La favolosa! La fenomenale! L'eccersa! La canora! La divina! La carica più umana e genuina/der primitivo e unico canale./È la mamma santissima, la quale/fa la mafiosa in tutta la cucina,/è un pezzo da novanta, la padrina,/e, co' rispetto, l'inno nazionale./Siccome gonfia subito la pancia,/nun c'è bisogno manco de fa'er bisse/e se risparmia puro la pietanza./In più chi cià er pallino musicale/e vive solo, armeno pò sentisse/er filodiffusore personale".

Il cinema italiano odora di pasta e fagioli, da **Mario Monicelli** a **E.B. Clucher**, da *I soliti ignoti* a *Lo chiamavano Trinità*. Memorabile la scena, nel primo film, della banda del buco che sfonda un muro



convinta di svuotare una cassaforte e si ritrova, invece, in una cucina dove si consola svuotando una pentola di pasta e fagioli. È una minestra ruvida, plebea, contadina, ma soddisfacente al massimo, che piace a tutti.

A Verona la pietanza dev'essere molto densa

Oltre a Montanelli e a Marchi, **ne andavano matti Vincenzo Buonassisi, Ruggero Orlando, Dino Buzzati, Gianni Brera** e qualche testa coronata che si sedette al desco di Giorgio Gioco. Il quale amava raccontare l'episodio di quando era in prigionia in Germania. "C'era con me un amico veronese. Si chiamava Giorgio pure lui. Un giorno lo trovai zuppo di lacrime, non riusciva a smettere di piangere. Cercai di consolarlo, gli chiesi perché fosse così disperato. 'Penso alla mia mamma e alla pasta e fagioli che mi faceva. Era così densa che il cucchiaino stavaritto nel piatto'. Ecco, la pasta e fagioli dev'essere così".

Sarà per questa pasta e fagioli che si mette sull'attenti che a Verona è nato **un sodalizio chiamato Pasta e fagioli & Champagne**. Come mai questo abbinamento? Risponde la Presidente **Mariella Ruberti**: "Cibo povero, ma vino ricco, cosa c'è di meglio? La nostra ricetta è quella della tradizione veronese: maltagliati o tagliatelle spezzettate, fagioli borlotti, meglio se di Lamon, cotiche di maiale, sedano, carote, cipolla, un rametto di rosmarino, olio extravergine d'oliva Dop Veneto Valpolicella, grana. La cottura dev'essere molto lenta. Ci vuole qualche ora per ottenere una pasta e fagioli consistente, *fissa* la chiamiamo in dialetto, che tenga in piedi un cucchiaino".



Profumi e gusto della soppressata

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Il “fuori di testa”
del maiale dal sapore
speziato.*

Ariscontro di quel celebre detto della tradizione popolare enogastronomica che recita “del maiale non si butta via niente”, in molte regioni italiane è d’uso (oggi forse un po’ meno) la preparazione di un salume cotto che utilizza, come ingrediente base, lo spolpo di testa del suino.

Tra le “centodieci maniere di farne vivande” che **Vincenzo Tanara**, nel suo monumentale *L’Economia del cittadino in villa* (1644), propone per l’utilizzo gastronomico delle carni di maiale, figura la trasformazione del grugno suino in una

sorta di insaccato che potrebbe essere considerata **la prima ricetta scritta della coppa di testa**.

Conosciuto in prevalenza come coppa di testa o soppressata, ma chiamato anche *cope* (Friuli), *testa in cassetta* (Liguria), *soprassata* (Toscana), *capo freddo* (Molise), *zuzzu* (Sicilia), a testimonianza del metodo di produzione, caratteristico e consolidato nel tempo, questo gustoso salume gode del riconoscimento Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) in Friuli come in Toscana, in Umbria, nelle Marche, in Abruzzo...



La lavorazione tradizionale

Secondo tradizione, la lavorazione ha inizio con la bollitura, per più ore, della testa di maiale (accuratamente depilata e decerebrata) in acqua semplice o più spesso aromatizzata con rosmarino, pepe nero, chiodi di garofano, sedano, cipolla e carota. In alcune varianti regionali, vengono bolliti insieme anche la lingua e la cotica.

Tolta la testa dalla pentola, si procede a disossarla, appezzando grossolanamente i ritagli e gli eventuali altri ingredienti carnei. **La massa ottenuta, ancora calda, viene aromatizzata:** a seconda delle zone e delle famiglie, si impiegano noce moscata, cannella in polvere, buccia di limone e/o di arancia o mandarino (tagliate sottilmente o tritate), succo di limone, sale e pepe nero, foglie di alloro, pistacchi, sugo d'aglio, finocchio selvatico, olive verdi, mandorle, pinoli, gherigli di noce. A volte si aggiunge anche il brodo di cottura filtrato, vin cotto, distillati secchi come Brandy, Cognac, Rum, Mistrà. Si mescolano accuratamente la carne e gli ingredienti della concia fino a ottenere **un composto omogeneo che viene insaccato**, a seconda delle ricette, in budello naturale bovino (trombone), in budello cellulosico (*fibrous*) o in una sacca di juta, legando strettamente con lo spago. Il salume è posto quindi a raffreddare in celle frigorifere, oppure in appositi locali per circa 20 giorni, al fine di ottenere la completa coagulazione del collagene contenuto. **Si produce da ottobre a marzo**, va mantenuto a temperatura tra 0 e 4 gradi e deve essere **consumato al massimo entro due mesi dal momento della produzione**.

Le preparazioni gastronomiche

La fetta, al taglio, **si presenta piacevolmente marmorizzata in rosa-grigio** per via della composizione variegata di carni e cartilagini (**Antonio Nebbia**, nel suo *Il cuoco maceratese* del 1779, la denomina



“La coppa alla mosaica”). **All’assaggio è morbida**, grazie alla notevole percentuale gelatinosa, e gradevolmente speziata. Un classico dell’impiego gastronomico della coppa di testa è **come antipasto, tagliata in fette sottili arricchite con scaglie di parmigiano e rucola**, condite con un cucchiaino di succo di limone o di aceto balsamico, oppure ridotta in cubetti e consumata come gustoso snack con tigella, gnocco fritto e piadina. In diversi luoghi è d’uso anche **la preparazione di un’insalatina** con carote a julienne, arance a spicchi, finocchio e sedano in pezzetti e **soppressa a cubetti**, condita con un giro d’olio e gustata con una fetta di pane tostato. Non mancano anche **le gustose interpretazioni di chef** impegnati nella riscoperta di questo semplice ma gustoso salume. Di **Luciano Monosillo**, già stella Michelin e chef del “Luciano Cucina Italiana” di Roma, la **coppa di testa alla brace con zenzero e granita di kiwi**, con cubetti di coppa passati alla brace, cosparsi di zenzero grattugiato e accompagnati da foglie di misticanza condite con aceto di lamponi, completando il piatto con granita di kiwi e una spolverizzata di pepe nero.

Carlo Molon, executive chef dello “Sheraton Lake” di Como, propone i suoi **quadrucci con cubottini di coppa di testa, menta e olio extravergine di oliva dei Colli Martani**, dove la pasta, lessata e raffreddata, viene condita con olio extravergine, sale, pepe e cubettini di coppa di testa. Si serve aggiungendo menta tritata

e guarnendo con una fogliolina di menta. Un secondo piatto gustoso e sostenibile, **la coppa di testa di maiale biodinamico, pane sifonato, ricotta e caviale biologico Naccari**, è l’offerta del ristorante biologico “Erasmus Restaurant” (stella verde Michelin a Karlsruhe, Germania), gestito dallo chef **Marcello Gallotti**: focaccine di pane, ben gonfiate in frittura, aperte e farcite con fette di coppa di testa, accompagnate da una *quenelle* con ricotta guarnita con caviale.

Ideata dal *food-blogger* **Andrea Zinno**, nel suo blog “Tra Pignatte e Sgommarelli”, la **millefoglie con coppa di testa, fichi caramellati e crema al parmigiano reggiano, con marmellata di pomodori casalino e menta**, composta da una terna di dischi di pasta sfoglia, alternati a dischi di coppa, cosparsi di una crema al parmigiano e guarniti con fichi cotti in sciroppo di zucchero. Completando con una colatura di crema di parmigiano al momento del servizio, è accompagnata con una speciale marmellata di pomodoro.

Nella pizzeria “Vola Bontà per Tutti” di Santo Stefano Belbo (Cuneo), affidata alle mani esperte del giovane e stimato **Stefano Vola** (“Giovane Pizzaiolo di Talento 2017” per L’Espresso; “Pizzaiolo Emergente 2018” e “3 spicchi” per Gambero Rosso), un’interessante **pizza di segale con coppa di testa, crema di ceci e limone**, infornata in un padellino unto di olio, spalmata con una crema di ceci e guarnita con una dadolata di coppa, completando con scorza di limone grattugiata, prezzemolo e un filo d’olio.



L'aglio nero

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

Con un processo di fermentazione dei bulbi si ottengono spicchi dal sapore dolce, molto versatili in cucina.

L'aglio è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle liliacee. Il nome botanico di *allium sativum* deriverebbe dalla parola celtica *all*, che significa "di sapore bruciante", e dal termine latino *sativum* che vuol dire "che si può coltivare". L'origine di questa pianta sembra risalire a molto tempo fa, almeno all'antico Egitto (3000

a.C.), in base al ritrovamento di bulbi di aglio, perfettamente conservati, **nella tomba di Tutankhamon**; inoltre, anche un documento dell'epoca (*Papiro Ebers*) riportava l'uso dell'aglio sia in caso di malessere generale, sia per la difesa da insetti e parassiti. Successivamente, altre testimonianze sono comparse nell'antica Grecia (**Ippocrate**, IV secolo a.C.) e negli scavi del palazzo di Cnosso a Creta.

Le qualità terapeutiche dell'aglio

In epoca romana, sia **Dioscoride**, medico di Nerone (I secolo d.C.), sia in particolare **Plinio il Vecchio**, nella sua *Naturalis historia*, sostenevano diversi utilizzi dell'aglio, tra i quali la **protezione dalle infe-**

zioni. Andando in là con i secoli, mi limiterò a citare la Scuola Salernitana (X-XIII secolo d.C.) che ne consigliava l'uso per la cura delle malattie respiratorie, mentre **Louis Pasteur** (XIX secolo) dimostrò la capacità antisettica dell'aglio su colture di salmonella e di *Escherichia coli*.

Nel mondo antico, risulterebbe che in Cina, già duemila anni prima di Cristo, l'aglio fosse utilizzato sia nella preparazione dei cibi, sia nella medicina tradizionale. Ugualmente in India la medicina ayurvedica (V secolo a.C.) lo consigliava per la cura dell'artrite, delle malattie cardiache, per combattere le infezioni e per trattare l'astenia.

Le numerose proprietà dell'aglio sono state utilizzate in **fitoterapia** per il ridurre la pressione arteriosa, abbassare il livello del colesterolo, trattare le infiammazioni delle vie aeree. È stato proposto anche come anti-fungino, anti-batterico, anti-virale, come anti-ossidante o anti-invecchiamento (R. Varshney, M.J. Budoff, J. Nuts, *Garlic and heart disease*, 2016). È implicito l'uso dell'aglio come profilassi primaria e secondaria dell'aterosclerosi, dell'ipertensione e della ipercolesterolemia.

Diversi tipi secondo il colore

In tutto il mondo esistono tre tipi di aglio classificati in base al colore: **bianco, rosso e rosa**. In Italia se ne coltivano **16 specie diverse**, tra le quali l'aglio piacentino Igp, o "re degli agli", l'aglio di Voghiera Dop, tipico dell'Emilia, l'aglio polesano Dop, il bianco napoletano, il rosa primaticcio (Centro-nord) e il rosa di Nicastro (Calabria), l'aglio di Vessalico (Liguria), i diversi agli rossi di Sulmona (Abruzzo), di Nubia (nel Trapanese), maremmano, di Proceno (Lazio).

L'**aglio nero** potrebbe essere definito



come una variante delle specie sopra elencate, dalle quali è ottenuto tramite un **processo di fermentazione dei bulbi**. Questi, infatti, vengono lasciati per circa un mese in un ambiente a temperatura controllata, compresa tra i 60° e i 90 °C e con un tasso di umidità che deve essere mantenuto tra l'80 e il 90%. Saranno poi necessarie altre sei settimane di ossidazione dei bulbi durante le quali gli spicchi assumeranno quel tipico colore nero "piceo" dovuto essenzialmente all'azione della **melanoidina**, sostanza antiossidante, e la loro consistenza diventerà morbida o gommosa. Le caratteristiche organolettiche di questo particolare aglio sono peculiari: **il sapore risulta molto più dolce, la piccantezza è assente**, il retrogusto è persistente e diffuso ed è particolarmente gradevole perché può ricordare la liquirizia, talvolta anche il sapore della prugna secca o di un aceto balsamico. Il minor contenuto di un composto solforato attivo chiamato **allicina** spiega sia la perdita dell'odore e del sapore acuto, sia la scomparsa della persistenza di un alito sgradevole. **Tale processo di trasformazione dell'aglio sembra sia nato in Corea nel 2004** per poi diffondersi nei paesi limitrofi e successivamente in tutto il mondo.

Un prodotto di nicchia ricco di antiossidanti e sali minerali

L'aglio nero viene definito un **super-alimento** o *super-food* grazie alle proprietà chimiche e biochimiche che risultano decisamente potenziate rispetto a quelle dell'aglio comune. In primo luogo, l'aglio nero ha una maggiore concentrazione di antiossidanti (alcaloidi, bioflavonoidi) ed è ricco di sali minerali (per esempio 80 mg di fosforo vs i 40 mg della stessa quantità di aglio bianco, o 36,66 mg di calcio vs i 5 mg di quello bianco). Pertanto **tra le proprietà benefiche** troviamo una maggiore **capacità di ridurre il colesterolo** attraverso l'azione della s-allylcysteina, che inibisce la sintesi del colesterolo con meccanismo simile a quello delle statine; di **immunostimolazione**, perché sembra



migliorare le difese immunitarie contro virus e batteri; un'**azione antiossidante**, poiché funziona praticamente come un anti-invecchiamento naturale; migliora il metabolismo del glucosio riducendo il bisogno di zuccheri; ha funzione **energizzante**; **presenta una proprietà antitumorale** che sembra dovuta ai composti fenolici che si producono e che inibiscono la crescita delle cellule e stimolano l'apoptosi (morte programmata) di diverse cellule tumorali (J.F. Kerr 1972). Viene segnalato, infine, anche come **anti-stress o anti-ansia**, anti-insonnia, per la cura delle malattie respiratorie, come antiparassitario (parassiti intestinali), come antitrombotico (antiaggregante). Sembra abbia anche un blando effetto diuretico.

Non esistono controindicazioni assolute all'uso di questo prodotto, anche se **viene sconsigliato** in casi di ulcera e di gastrite in fase acuta o sub-acuta. Oggi l'aglio nero è **prodotto in tutte le regioni italiane**, tra le quali è giusto citare in particolare **l'Emilia-Romagna** dove, nella cittadina di Voghiera, nel Ferrarese, ogni anno si tiene **una fiera dedicata** proprio a questo prodotto. **L'aglio nero di Voghiera** è forse il più noto; ha ottenuto la Dop e i produttori del comprensorio si sono riuniti in consorzio. Un'altra zona di produzione è il Polesine dove, nella zona di Vittorio Veneto, viene prodotto appunto **il polesano Dop**. In Abruzzo troviamo **l'aglio nero della Marsica**; in Liguria, nella zona di Imperia, si produce **l'aglio nero di Vessalico** o di

Pieve di Teco, mentre nel Cilento si trova **l'aglio nero di Caraglio**.

Commercialmente non è facilissimo reperire questo prodotto perché è "ancora di nicchia" e poco noto al grande pubblico. Si trova prevalentemente in negozi o gastronomie specializzate oltre che, ovviamente, su internet. È venduto confezionato sia in teste d'aglio intere oppure in spicchi già puliti; si può trovare ridotto in polvere oppure in crema spalmabile. Esistono anche gli estratti liquidi.

L'impiego in cucina dell'aglio nero "a prova di bacio"

L'impiego dell'aglio nero in cucina è vastissimo, perché in gran parte sovrapponibile a quello dell'aglio comune, ma, a differenza di questo, il prodotto fermentato può essere più facilmente usato anche a crudo, per esempio spalmato semplicemente su una fetta di pane abbrustolito perché l'alitosi e i problemi digestivi non compariranno mai ("aglio a prova di bacio"). In sintesi potrà essere utilizzato in numerose preparazioni di carne, pesce e verdure, o nell'arricchimento di salse, creme vegetali, nella purea di patate o di altre verdure. È maggiormente noto l'utilizzo **nei primi piatti di pasta e nei risotti**. Tuttavia, è molto interessante anche **l'uso in panetteria mescolato a diverse farine** e in pasticceria, in particolare unito al cioccolato fondente.



Cibi congelati e surgelati

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Dal pesce ai vegetali,
dalla pizza
ai piatti pronti,
sono divenuti parte
integrante delle nostre
abitudini alimentari.*

Si calcola che circa il 5% dei cibi acquistati durante le festività natalizie e di fine anno sia buttato: un dato che non caratterizza solo tale periodo perché, ogni anno, si gettano in Italia oltre 30 chili di cibo a testa. Gli sprechi alimentari si possono combattere acquistando solo gli alimenti necessari, riciclando le eccedenze o anche conservandole. **Diecimila anni fa si mantenevano con la tecnica della salatura**, disidratando l'alimento e impedendo ai microrganismi la loro sopravvivenza, evitando così che il cibo marcisse. Nel 1842, in Inghilterra, fu depositato un brevetto per **la rapida congelazione del pesce median-**

te immersione in una salamoia mantenuta a bassa temperatura, ma **fu solo attorno al 1880 che ebbe inizio la vera e propria conservazione industriale degli alimenti** con l'avvento delle prime macchine frigorifere.

Dalle iniziali "ghiacciaie" domestiche, casse di zinco coibentato ove si posizionava il ghiaccio acquistato al dettaglio nelle latterie o direttamente nelle fabbriche, presenti in moltissime famiglie dagli inizi del secolo fino agli anni Trenta, si è arrivati ad apparecchi in grado di produrre automaticamente il freddo: erano i primi *frigoriferi* o frigoriferi.

Solo negli anni Sessanta entrarono nelle



Lavorazione storica per la produzione
del ghiaccio naturale sull'Appennino Pistoiese

case degli italiani gli elettrodomestici del freddo; nel 1958 il 13% possedeva un frigorifero; nel 1965, la percentuale era quadruplicata raggiungendo oltre la metà della popolazione (55%). Oggi tutte le famiglie italiane dispongono di un frigorifero moderno nelle varie tipologie, ove conservare il cibo, e anche del congelatore, di più recente introduzione, che ha fatto apprezzare i surgelati.

*Solo dal 1930 si poté trovare
sul mercato una completa
linea di prodotti surgelati*

Un deciso passo avanti nella tecnologia si deve a **Clarence Birdseye**, biologo newyorkese nato nel 1886, ispirato dall'osservazione di pescatori a Innu, in Labrador, nel Canada Atlantico. In un ambiente a -40, -50 gradi, il pesce, appena pescato sotto le lastre di ghiaccio, si congelava immediatamente e al momento di scongelarlo risultava fresco. Da tale esperienza Birdseye **teorizzò che il cibo deve essere congelato molto rapidamente per conservare gusto e consistenza**, inventando nel 1924 il metodo di congelamento rapido. Sviluppò così due sistemi per congelare rapidamente gli alimenti, il primo con la confezione tra due nastri metallici raffreddati a una temperatura compresa tra -40 °F e -45 °F utilizzando una soluzione di cloruro di



calcio; il secondo e più popolare, col cibo confezionato sotto pressione tra due piastre metalliche cave che venivano raffreddate a -25 °F mediante evaporazione dell'ammoniaca. Per confezionare il prodotto ed eliminare le sacche d'aria si utilizzava il cellophane, inventato nel 1908 da **Jacques E. Brandenberger**, un ingegnere tessile svizzero, che ebbe l'idea di un imballaggio trasparente, impermeabile e protettivo, suggerita dal vino rovesciato da un cameriere su un tavolo di ristorante e assorbito dalla tovaglia. Solo dal 1930 si poté trovare sul mercato una completa linea di prodotti surgelati: **i primi furono i filetti di merluzzo, poi altri tagli di carne e pesce, oltre a frutta e verdure** come spinaci e piselli. In pochi anni, nella maggior parte dei ne-

gozi di alimentari americani si trovava un reparto surgelati, mentre **in Italia la rivoluzione del gelo arriverà con una decina d'anni di ritardo, approdando nel 1964**; traguardo che coincise con gli anni del miracolo economico e con la nascita di una nuova cultura agroalimentare, fino a quel momento basata sui soli prodotti freschi o conservati. Negli anni Settanta, i pasti divennero "strutturati": si cominciava a mangiare più spesso fuori casa, si sperimentavano nuovi cibi e modalità di consumo e si mostrò più disponibilità all'uso in cucina di ingredienti parzialmente o del tutto surgelati, pronti per l'uso: **una svolta che l'industria dei surgelati ha subito cavalcato** con i primi supermercati forniti di banchi frigo. Inizialmente percepiti con diffidenza, i surgelati sono divenuti parte integrante delle abitudini alimentari, al punto che **oggi 9 italiani su 10 li scelgono**, consumandone 16 kg *pro capite* l'anno (erano 3 kg nel 1980). Altro dato significativo del trend di crescita: fra il 2019 e il 2021 l'incremento dell'acquisto dei freezer in Italia è stato pari al +21%. Dai **bastoncini di pesce**, prodotto "iconico" per eccellenza, consumato abitualmente da oltre 10 milioni di famiglie, **ai vegetali**, sempre in cima alle preferenze *frozen* degli italiani che, nel 2021, ne hanno consumati oltre 250.000 tonnellate; dalle **pizze surgelate**, che hanno vinto la concorrenza di quelle fresche da banco nei supermercati, alle **patatine fritte**, che da sole rappresentano quasi il 15% del volume totale degli alimenti surgela-





Gli esperimenti di Clarence Birdseye con il suo apparato per congelare i cibi



ti consumati in Italia, si è giunti ai **piatti pronti**, capaci di coniugare le caratteristiche tipiche dei prodotti surgelati con la tradizione gastronomica italiana e mediterranea.

I piatti pronti surgelati più amati dagli italiani

Un sondaggio della IIAS, l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati costituito nel 1963, commissionato alla AstraRicerche, evidenzia che, per circa 7 italiani su 10, la principale motivazione d'acquisto di surgelati è la comodità di tenerli sempre in freezer, a portata di mano. Un terzo degli intervistati li predilige per la **velocità con cui si preparano piatti elaborati** e un'analoga percentuale li sceglie per la bontà e il piacevole gusto. È la convenienza economica, infine, a spingere all'acquisto un italiano su 5, mentre c'è anche chi ammette di sceglierli perché i piatti pronti surgelati sono una "garanzia" per la buona riuscita di ricette. **Il 77,5% dei consumatori italiani dichiara di aver consumato piatti pronti surgelati nel 2023.** I più amati? Al primo posto, **la lasagna alla bolognese** (con il 26,2% delle preferenze), seguono le **verdure fritte pastellate** (22,8%), **la paella** (21,2%) e **le zuppe** (18,9%), divenute sempre più un vero e proprio *comfort food*, ma anche grandi classici come pollo arrosto con patate e spinaci con mozzarella filanti.

La surgelazione è la pratica di conservazione più sicura ed efficiente

Per quanto riguarda la presunta diminuita qualità con la surgelazione, una ricerca condotta dalla Stazione Sperimentale per le conserve alimentari di Parma ha mostrato che i **valori nutritivi rimangono inalterati nell'intero ciclo di vita del surgelato**. Un altro falso mito riguarda il colore brillante delle verdure congelate, che alcuni credono sia dovuto all'utilizzo di coloranti; in realtà, prima della surgelazione, tutte le **verdure** vengono leggermente scottate per evitare l'attività degli enzimi, così facendo esse **mantengono il loro colore naturale**. La sicurezza sui surgelati è garantita da una severa normativa comunitaria, applicata anche in Italia, che prevede un **rigido controllo sulle materie prime**, le quali devono essere conservate in determinate condizioni igieniche.

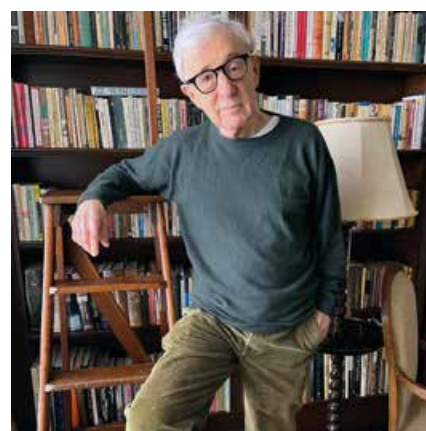
Sui menu dei ristoranti sono poi **indicati con l'asterisco** tutti i piatti preparati con surgelati, obbligo non previsto da una legge dello Stato, ma frutto di un orientamento della giurisprudenza italiana, consolidatosi a partire dalla fine del secolo scorso, attraverso numerose sentenze della Corte di Cassazione. Con la congelazione, i prodotti alimentari vengono portati a una temperatura che varia dai meno 10 °C ai meno 30 °C, bloccando lo sviluppo batterico, ma l'at-

tività degli enzimi non si arresta completamente, perciò il deterioramento del cibo avviene ugualmente. La surgelazione è la pratica di conservazione più sicura ed efficiente per gli alimenti che raggiungono la temperatura di meno 18 °C in brevissimo tempo, formando **crystalli di ghiaccio molto piccoli che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti**.

L'abbattimento, utilizzato sia per cibi cotti sia crudi, è una procedura di raffreddamento rapido per portare la temperatura interna degli alimenti a +3 °C in 90 minuti, oppure per abbassare la temperatura dei cibi a -18 °C in meno di 240 minuti, impedendo ai batteri di proliferare.

L'unica raccomandazione, quindi, è quella di non imitare **Woody Allen**, il quale, rispondendo alla domanda: "Ma tu cuoci solo cibi surgelati?", rispose: "Cuocerli? E chi li cuoce? Io neanche li scongelo. Li succhio come se fossero ghiaccioli!".

Attilio Borda Bossana





Il kiwi, un formidabile nutraceutico

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Nella sua polpa,
un concentrato naturale
di vitamine
e sali minerali utili
al nostro organismo.*

Proveniente dalla Cina, il kiwi (*Actinidia chinensis*) è la bacca di molte specie di liane, che non sono protuberanze molli e cadenti degli alberi, bensì piante rampicanti che si appoggiano ad altri alberi sino a giungere alla chioma. Alla fine del 1800, il missionario e botanico francese **Paul Guillaume Farges** (1844-1912), inviato in Cina nel 1867, esplora un vasto territorio intorno al Sichuan, collezionando oltre 4.000 esemplari di piante e, tra queste, alcuni semi delle liane produttrici della bacca carnosa che è il kiwi. Nel XIX secolo il frutto sbarca in Inghilterra e nel 1904 viene esportato in **Nuova Zelanda**, dove la nuova coltivazione prende il nome dall'uccellino simbolo del territorio: il kiwi, detto anche "atterigio", poiché appartenente al genere *apteryx*, dal greco antico "privo di ali" (in realtà le piccole ali sono nascoste dal fitto piumaggio), genere di uccelli non adatti al volo. La somiglianza con la bacca del kiwi, per forma e colore, è sorprendente, se non fosse per il capo e il lungo becco che caratterizzano l'uccellino.

*L'Italia è il terzo
produttore mondiale*

L'Italia è oggi terza, dopo Cina e Nuova Zelanda, per la produzione di kiwi, il cui 80% è concentrato in sole quattro regioni: Emilia Romagna, Lazio, Piemonte e Puglia. I più diffusi nel nostro Paese sono quelli

dalla buccia pelosa marrone, con polpa verde smeraldo, seguiti dalla versione "gold", con buccia glabra e polpa gialla. Due sono le varietà: una a taglia grande (*hayward*), con vitamina C da 80 al 150 mg per 100 g di prodotto alla raccolta, che dopo 5 mesi degrada a 50 mg (conservato in frigorifero), e una a taglia piccola (varietà *Bruno*) che contiene una maggiore quantità di vitamina C alla raccolta (da 150 a 300 mg per 100 g di prodotto), che dopo 5 mesi di conservazione scende a 100 mg, comunque sufficienti al fabbisogno umano (90 mg), utili per evitare lo scorbuto (secondo l'Istituto Nazionale della Nutrizione). Il contenuto di potassio (che riduce l'ipertensione) è pari a 400 mg per 100 g nella varietà di piccola taglia Bruno.

La grande quantità di potassio e vitamina C lo rende particolarmente utile ed efficace nei pazienti oncologici che, durante i trattamenti chemioterapici, manifestano nausea e stipsi. La sua relativa acidità elimina il senso di nausea, migliorando l'appetito; l'azione lassativa vince la stipsi dovuta al trattamento. Uno studio pubblicato in Giappone ha mostrato come **tre kiwi al giorno forniscono le fibre atte a vincere la stipsi** e il relativo contenuto di vitamina C (85 mg per 100 g di parte edibile) svolga **un'attività antiossidante** con riduzione dei pericolosi radicali liberi. L'effetto lassativo è inversamente proporzionale al grado di maturazione. Per ottenere il risultato migliore occorre scegliere un frutto non eccessivamente maturo.

Le dieci proprietà nutraceutiche

La raccolta si svolge fra settembre e ottobre e nei mercati lo troviamo da ottobre sino alla primavera, grazie all'**ottima conservabilità**. È un frutto climaterico, sensibile all'etilene che ne accelera la matura-



zione anche dopo la raccolta, come accade per altri frutti tra i quali la banana, l'albicocca e la mela, il melone.

Se si vuole rendere morbido un kiwi molto duro, bisogna accostargli una mela o una banana e coprire il tutto con un panno. La presenza della vitamina C e di una discreta quantità di vitamina K2 rende il kiwi utile per i soggetti con scarsa coagulazione del sangue, quindi sarà controindicato quando si hanno un aumento della viscosità ematica o valori elevati di piastrine. Trova, invece, una felice applicazione nella fase premestruale nelle donne soggette a flussi abbondanti e duraturi. La resistenza straordinaria alle aggressioni da parte di agenti patogeni rende inutile l'impiego di pesticidi chimici.

Il kiwi è perfetto per uno spuntino saziante, anche in coloro che sono soggetti a controllo dietetico. Riduce i trigliceridi e le LDL del colesterolo, preservandole dall'ossidazione, e con sole 44 Kcal per 100 g risulta ottimo per il controllo del peso. In sintesi, **ecco le 10 qualità salienti del kiwi**: ricchezza di vitamina C (utile nella sintesi del collagene di tutti i tessuti); potente antiossidante; stimola le difese del sistema immunitario; ritarda i processi di invecchiamento (effetto *anti aging*); ricco di potassio, consente di controllare i valori pressori; contiene magnesio e acido folico necessario in gravidanza e nella vita quotidiana; riduce l'astenia (stanchezza); contiene actinidina, utile per la digestione gastrica e per il controllo della dieta in una longevità sana; ricco di fibra accessibile al microbiota, combatte la stipsi; la vitamina K sottrae calcio alle arterie e facilita la fissazione del calcio nello scheletro.



La ristorazione e il *gluten-free*

di Sergio Maria Bianchi

Accademico del Valdarno Aretino

L'attività di sensibilizzazione dell'Associazione Italiana Celiachia.

I membri attivi del comitato scientifico dell'Associazione Italiana Celiachia informano che a oggi la celiachia è **una malattia autoimmune che colpisce l'1% della popolazione mondiale e in Italia interessa 600.000 persone**, con ben 250.000 casi diagnosticati.

La malattia celiaca colpisce l'intestino tenue in seguito all'assunzione di glutine, presente in alcuni cereali, e i sintomi sono caratterizzati da un quadro clinico variabilissimo, che va da anemia, astenia, amenorrea, infertilità, aborti ricorrenti, sintomi extraintestinali, afte, osteoporosi, edemi e alopecia, fino a complicanze molto gravi quali l'epilessia con calcificazioni cerebrali o il linfoma intestinale.

La legge disciplina la protezione dei soggetti malati di celiachia

L'Associazione Italiana Celiachia nasce nel 1979 su iniziativa di alcuni genitori di bambini celiaci. Oggi è presente in tutte le regioni e lavora per promuovere e difendere gli interessi e i diritti dei celiaci, nonché per accompagnarli e sostenerli durante il percorso di vita; collabora con il mondo della ristorazione pubblica e privata per individuare i luoghi sicuri *gluten-free*.

La Legge 123/2005 disciplina la protezione dei soggetti malati di celiachia, riconoscendola, altresì, **come malattia sociale** e detto riferimento normativo è volto a favorire il normale inserimento nella vita

sociale dei soggetti che ne sono affetti. Oggi **sono molti i celiaci che usufruiscono del pasto presso la mensa di una struttura pubblica**, come quelle **scolastiche e ospedaliere**, e hanno diritto, dietro richiesta, a preparazioni senza glutine. Per tali finalità, sono stati **stanziati fondi nazionali**, distribuiti alle Regioni in base al numero di mense pubbliche presenti sul territorio; questi possono essere utilizzati sia **per l'acquisto degli ingredienti senza glutine** (pane, pasta, farine speciali), sia **per attività di formazione rivolte agli operatori**, nonché per interventi sulle attrezzature delle cucine.

Per il ristoratore, offrire pasti senza glutine è solo una scelta commerciale

Nel contesto attuale, invece, per il ristoratore la somministrazione di pasti *gluten-free* risulta essere solo una scelta commerciale, anche se tuttavia per aprire un ristorante per celiaci e/o per servire le pietanze senza glutine **non c'è bisogno di una richiesta particolare**, motivo per il quale, in Italia, **già alcune Regioni hanno legiferato** in materia: Emilia Romagna, Toscana, Liguria, Piemonte, Puglia e Umbria.

La legge prevede che i ristoratori seguano corsi specifici sulla cucina *gluten-free*, sul rispetto di determinati standard e requisiti tecnici per avere la qualifica.

Il percorso di adesione al programma alimentazione fuori casa (AFC), istituito dall'Associazione Italiana Celiachia, consiste, tra l'altro, nella formazione: ossia un corso base sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine, nel quale la parte teorica illustra gli specifici requisiti tecnici (regole e procedure) da applicare nella preparazione di pasti senza glutine e la parte pratica, invece, illustra le caratteri-



stiche tecnologiche dei prodotti base senza glutine, come farina e pasta. I corsi sono organizzati su tutto il territorio nazionale direttamente dalle Associazioni locali.

È auspicabile proporre pietanze gluten-free senza rinunciare al gusto

Lo chef **Moreno Menicatti**, socio dell'Associazione Italiana Celiachia - Toscana e formatore presso la ristorazione pubblica e privata, ha dichiarato che: "quando si parla di cucina senza glutine non bisogna stravolgere la nostra cucina, i nostri sapori e le nostre tradizioni, ma dobbiamo **mantenere i nostri standard di eccellenza gastronomica, adattandola senza la contaminazione da glutine**".

In tali contesti, sarebbe socialmente ammirevole riuscire a far sedere tutti i commensali allo stesso tavolo e **soprattutto senza distinzioni**, valorizzando menu proposti con prodotti locali, del territorio, tanto da far apprezzare anche le pietanze *gluten-free* senza rinunciare al gusto e al prestigio della nostra amata cucina.



Un consumo esagerato di acqua minerale

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

L'Istituto Superiore di Sanità smentisce che il calcio contenuto nell'acqua del rubinetto favorisca la calcolosi.

Nel nostro Paese abbondano le sorgenti di acque minerali: l'ISTAT annovera circa 700 comuni in cui si rileva la presenza di almeno un sito estrattivo. La particolare morfologia del Belpaese lo rende un territorio particolarmente ricco di fonti e sorgenti. Ognuno di noi, in media, beve 208 litri di acqua in bottiglia in un anno: **siamo primi in Europa** e, secondo il libro bianco di "The European House-Ambrosetti", **i più grandi consumatori nel mondo**. Per contro, la media europea è di 118 litri.

In Italia esistono oltre 200 marche di acqua minerale che si distinguono fra loro per alcuni sali minerali disciolti. Di acqua naturale, quella del rubinetto per

intenderci, possiamo annoverare circa duemila tipi, con sorgenti numerosissime in ogni regione del Paese.

La pubblicità induce al consumo facendo leva sulla salubrità

Esiste un così rilevante consumo di acqua minerale nella convinzione diffusa, ampiamente supportata dalla pubblicità, della salubrità di queste acque grazie alla presenza di pochissimi sali e calcio. **I nutrizionisti, per contro, affermano che le acque ricche di calcio sono utili nella prevenzione della calcolosi renale**, anzi è proprio la mancanza di calcio che può aumentare il rischio di sviluppare tale patologia.

Anche l'Istituto Superiore di Sanità sul suo sito afferma che "... la formazione dei calcoli, per lo più costituiti da ossalato di calcio, dipende in molti casi da una predisposizione individuale. È essenziale bere in abbondanza e di frequente nell'arco della giornata senza per questo temere che il carbonato di calcio, presente



nell'acqua del rubinetto, possa favorire la formazione di calcoli".

Inoltre dobbiamo ricordare che dal rubinetto sgorga acqua di falda, com'è il caso di molte acque minerali, e che la conservazione in bottiglia lascia l'acqua in decantazione e, a volte, l'esposizione in ambienti non adatti può comportare una sua alterazione, mentre **l'acqua corrente esce a pressione e si rinnova di continuo**.

Il problema più rilevante è quello della plastica delle bottiglie

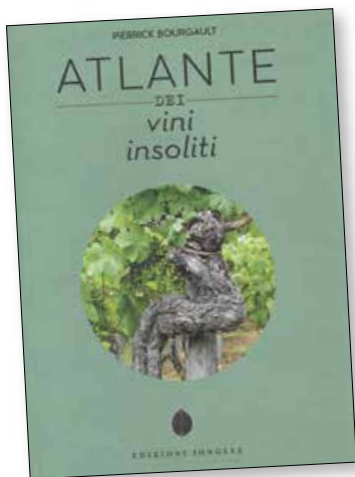
Il problema che sta assumendo sempre più rilievo è quello della plastica delle bottiglie.

In Italia sono stati venduti dieci miliardi di bottiglie di plastica nello scorso anno, che, secondo l'Ismea, corrispondono a un raddoppio dei volumi in dieci anni. Questo materiale è una delle principali minacce alla salute, non solo nostra, ma del Pianeta intero. Secondo una ricerca della State University di New York, **microframmenti di plastica sono stati rinvenuti nel 93% delle bottiglie di 11 marchi principali**, con concentrazione media di 10,4 particelle di plastica (delle dimensioni di 100 micrometri) per litro. Queste micro particelle vanno a defluire nell'acqua di riflusso, in mare e nell'ambiente, e si possono anche rinvenire all'interno della fauna ittica.





Jonglez,
Versailles 2023, pp. 157
€ 25,00



Il vino, il canto della terra che sale al cielo, diceva l'indimenticabile enogastronomo Luigi Veronelli, e ci sale dai cinque continenti, come simboleggiato

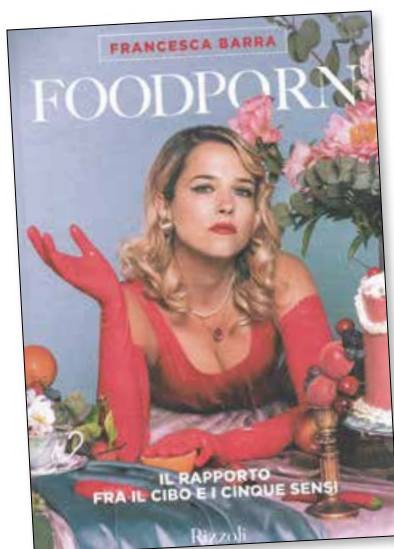
Atlante dei vini insoliti

di Pierrick Bourgault

dai tre ettari della vigna-museo di Cormons, Friuli, dove sono stati piantati 600 vitigni provenienti da tutto il mondo. Ogni anno le uve vengono vinificate tutte insieme, dando vita a un bianco chiamato "vino della pace" che "riunisce tutti i sentori della terra in un unico bicchiere". Un vino sicuramente insolito, come gli altri 38 che compongono questo Atlante, che non finisce mai di sorprenderci, pagina dopo pagina: i vini di ghiaccio del Québec, il Bordeaux alla neve carbonica, le vendemmie di San Silvestro, i vini d'anfora in Georgia, quelli clandestini in Iraq, quelli del deserto del Gobi, di Bali e le doppie vendemmie di Taiwan. E le sorprese non finiscono mai: un vigneto piantato nel 1820 nella regione di Tolosa, unico esempio di pianta coltivata iscritta

nell'albo dei monumenti storici di Francia; l'"alberello di Pantelleria" riconosciuto dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'Umanità; le vigne alte fino a 15 metri ancora presenti in Campania, Portogallo e a Creta; le viti di Gewürztraminer e Sylvaner piantate in Renania-Palatinato più di 400 anni fa; lo spumante transfrontaliero *Sinefinis* (senza confine) prodotto da uve provenienti dallo stesso vitigno e vinificate al di qua e al di là del confine italo-sloveno, mentre l'affinaggio avviene in una cantina comune; le vigne delle Azzorre (patrimonio Unesco) e di Lanzarote, che crescono su inospitali terreni vulcanici. Ce n'è per tutti i gusti, soprattutto per quelli raffinati dei veri estimatori del nettare di Bacco e della sua plurimillennaria storia.

Rizzoli,
Milano 2023, pp. 238
€ 25,00



FOODPORN

Il rapporto fra il cibo e i cinque sensi

di Francesca Barra

Alimentazione e sesso, due necessità imprescindibili per tutti gli esseri viventi, istintivamente portati alla conservazione dell'individuo e della specie. L'uomo, spinto dalla ricerca del piacere e dal desiderio di arricchire il suo bagaglio di esperienza, è andato oltre e sono nati la gastronomia e l'eroticismo, due momenti inscindibili del nostro modo di essere e di condurre la nostra vita. Come in altri campi, anche in quello erotico uomini e donne dimostrano di essere ciò che mangiano, una tesi plurimillennaria sostenuta da Ippocrate, Aristotele, Feuerbach, Pepe Carvalho e Vázquez Montalbán, associando l'amore al cibo dal momento in cui fanno la spesa, passando per la preparazione dei piatti, la creazione dell'ambiente, la degustazione e quel certo non-so-che

di erotizzante che segue l'apprezzamento di un pasto tanto partecipato con tutti i sensi, quelli carnali (gusto, odorato e tatto) e anche quelli conoscitivi (vista e udito). Nella lettura delle pagine di Francesca, la componente formativa prevale su quella meramente informativa, dando pienamente ragione all'Autrice quando, nella prefazione, dichiara che lo scopo della sua narrazione e delle ricette che l'accompagnano non è meramente quello di indicare al lettore ingredienti capaci di far capitolare la persona amata e potenziare la sua capacità di prestazione. Ricette e narrazione sono accomunate da un'originalità che, ben lungi dall'indurre a "divorare" il libro, ne consiglia invece una piacevole centellinatura: ecco un esempio del legame che unisce gastronomia ed erotismo.

Incontro virtuale con Delegati e Legati all'estero

*Una presenza capillare
di Accademici motivati,
attivi, promotori
di interessanti iniziative.*

Ciò che di buono ci ha lasciato il Covid è proprio la possibilità di ritrovarsi insieme - seppur virtualmente - nonostante le migliaia di chilometri di distanza che separano i partecipanti l'uno dall'altro. Un concetto ripreso nel saluto iniziale del Presidente **Paolo Petroni** che ha incontrato Delegati e Legati all'estero in videoconferenza sulla piattaforma Zoom. Tre gli appuntamenti suddivisi per fusi orari: il 5 dicembre, si sono ritrovati Delegati e Legati delle **Americhe**, seguiti, il giorno successivo, da quelli di **Asia, Estremo Oriente e Australia** e poi da **Europa, Medio Oriente e Africa**. Una buona partecipazione, a dimostrazione di quanto sia sentita la vicinanza all'Accademia anche all'estero.

Successo dell'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Il Presidente Petroni ha accolto i partecipanti presentando i nuovi Delegati e Legati e fornendo i numeri che riguardano l'Accademia: **94** tra Delegazioni e Legazioni estere **in 50 Paesi** per un totale di **1.570 Accademici**. **Una presenza capillare** a sottolineare il peso odierno dell'Accademia all'estero rispetto al passato, sia per l'affermazione della cucina italiana nel panorama mondiale - dove ha soppiantato la cucina francese -, sia per il costante e intenso **rapporto con il Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale** testimo-

Incontro con l'Europa



niato anche dalla forte presenza, nelle Delegazioni, di Accademici onorari appartenenti al mondo diplomatico.

Si è citato il volume ***Storia della Cucina Italiana a fumetti*** tradotto in 8 lingue che, in occasione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, è stato tradotto anche in vietnamita e swahili. Una proficua collaborazione con Ministero, Istituti di Cultura, Consolati e Istituzioni italiane all'estero rinsalda proprio in occasione di questa manifestazione mondiale che dà molta visibilità all'Accademia.

È stato **ricordato il traguardo dei 70 anni** con le varie iniziative e l'emissione del prestigioso francobollo, e come ora sia strutturata l'Accademia che conta più di 7.500 Accademici, un numero enorme rispetto alle altre associazioni gastronomiche nazionali appartenenti all'*Académie Internationale de la Gastronomie*, di cui Petroni è Vice Presidente.

Il dibattito tra i partecipanti

Il Presidente ha invitato Delegati e Legati a raccontare le proprie esperienze, confrontandosi con loro anche sulle peculiarità dei vari territori. Numerose le testimonianze dei partecipanti che si sono complimentati per l'ottima gestione dell'Associazione, per la crescita negli ultimi anni che ha permesso riconoscimenti anche, in Paesi difficili, e per i rapporti e le collaborazioni con i Ministeri, che danno lustro all'Accademia. Il dibattito si è spostato poi su un tema molto attuale, caro non solo all'Accademia ma all'Italia intera e ai sostenitori della cucina italiana: la **candidatura della Cucina Italiana quale bene immateriale dell'Unesco**.

L'Accademia, nella persona del Presidente Petroni, è **impegnata in prima fila** nel sostenere l'iniziativa proposta dai Ministeri dell'Agricoltura e della Cultura. Seguiranno nei prossimi mesi indicazioni precise su quali azioni mettere in campo, anche a livello locale, per dare ulteriore sostegno alla candidatura, il cui iter di valutazione dovrebbe concludersi nel 2025.



Incontro con le Americhe

È stato poi presentato il **tema dell'anno 2024, "I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale"**, molto apprezzato, e mostrata la **nuova App della Guida alle Buone Tavole della Tradizione**, disponibile gratuitamente per tutti. Per l'estero, in particolar modo, l'inserimento nelle prestigiose guide dell'Accademia è un valido strumento per avvicinare i ristoratori e monitorare i locali del territorio. Il Presidente ha poi annunciato di aver accolto la proposta del Consiglio di Pre-

sidenza di indicare il **suo nominativo quale candidato alle elezioni della prossima Assemblea Ordinaria dei Delegati di maggio** - che si terrà in forma virtuale - al fine di implementare i progetti in corso d'opera e portare a termine alcune rilevanti attività relative alla vita dell'Accademia.

I piacevoli incontri si sono conclusi con la soddisfazione da parte di Delegati e Legati per aver potuto scambiare idee, progetti, iniziative in un clima di accademica amicizia.

QUOTA SOCIALE 2024

*La Consulta Accademica, nella sessione dell'11 gennaio 2024, ha deliberato, all'unanimità, la nuova quota sociale per l'anno in corso fissandola, per tutti gli Accademici, in **Euro 200,00**, da versare entro il 31 marzo.*



Piemonte

BIELLA

Le antiche varietà di patate di montagna

Le donne portavano in dote i semi dell'orto.

La passione per la terra, la sua coltivazione, la ricerca di antiche e rare varietà di semi di ortaggi di montagna e la loro salvaguardia sono stati gli argomenti presentati da un agricoltore biellese, Federico Chierico, in un convivio presso la "Trattoria D'Oria" di Candelo. Chierico si è soffermato sulla storia della patata nelle comunità alpine valdostane, dove il tubero si è insediato stabilmente solo dopo il cancro corticale del castagno del XIX secolo, grazie all'influenza culturale del popolo Walser presente da tempo nelle vallate del Monte Rosa e nella Valle Cervo. La patata è diventata il prodotto simbolo dell'alimentazione alpina per il suo adattamento alla coltivazio-

ne in alta quota, migliore di quella dei cereali e della segale. Chierico ha ricercato semi antichi presso le frazioni montane dove, una volta, le donne erano solite portare in dote anche i semi dell'orto con il compito di conservarli, migliorarli e tramandarli alle figlie. Le donne erano le depositarie del patrimonio culinario e culturale dell'orto, in quanto gli uomini erano spesso impiegati in lavori lontano da casa. È in tal modo che l'ultima varietà tradizionale di patata valdostana, la Verrayes, è stata scoperta e salvata dall'oblio. La relazione di Chierico è stata coronata da un gustoso menu a tema che ha esaltato il sapore di ogni singola qualità di patata alpina impiegata. (Marialuisa Bertotto)

NOVARA

Presentato un importante volume sulle tradizioni novaresi

"Novara e la sua terra - Agricoltura, cultura e tradizioni alimentari nel XVII e XVIII secolo".

La presentazione del volume si è svolta nella raffinata "Sala degli Specchi" di Palazzo Bellini di Novara. L'incontro è stato preceduto da una visita guidata del Palazzo e dei tesori ivi custoditi, che ha consentito ai partecipanti di immergersi ancor più nella storia, argomento affrontato nel libro nelle sue più ampie sfaccettature. Dopo il saluto del direttore Nord Ovest del Banco BPM, Elena

Pieracci, si sono succeduti gli interventi da parte delle autorità: il Presidente della Fondazione BPN avvocato Franco Zanetta, il Questore Alessandra Faranda Cordella, l'Assessore alla cultura di Novara Luca Piantanida. Tutti hanno posto l'accento sull'importante ruolo di divulgazione culturale della Delegazione, complimentandosi per il volume, ricco di storia attentamente documentata e con un

CUNEO-SALUZZO

Pranzo degli auguri

Presso l'Istituto Professionale "Virginio-Donadio" di Dronero.

Dopo la piacevole visita dello scorso anno, gli Accademici della Delegazione sono tornati nell'istituto intitolato a Gianfranco Donadio, in passato professore e Sindaco del capoluogo della Valle Maira, tra i principali artefici della nascita della scuola. Dal 1997, studenti e professori operano presso l'ex caserma Beltriccio, a monte del paese, nei locali dove si è svolta la riunione conviviale di fine anno. Il Delegato Ferruccio Franza ha presentato il libro dei 70 anni, oltre a consegnare agli Accademici il volume sul tema dell'anno. La Delegazione è stata accolta da un aperitivo in piedi che ha consentito agli Accademici di scambiarsi gli auguri e colloquiare anche con gli ospiti. A seguire, in una sala gremita, è stato servito a tavola uno sformato di cavolfiore con bagna caoda alpina, che si dif-

ferenza da quella tradizionale per la presenza della panna. Apprezzati gli gnocchi della Valle Maira al nostrale di Stroppio. A fine pranzo, gli Accademici hanno accolto le brigate di cucina e di sala con un sincero applauso. Il Delegato, nel ringraziare per l'ospitalità la Dirigente scolastica professoressa Patrizia Venditti, la Vice Preside e il corpo insegnante, ha concluso con un gradito brindisi augurale. (Ferruccio Franza)



ampio corredo iconografico che lo rende particolarmente prezioso. Relatore d'eccezione il Magnifico Rettore dell'Università del Piemonte Orientale professor Gian Carlo Avanzi che, confermandosi grande studioso e appassionato cultore della cucina del territorio, si è soffermato sugli aspetti più caratterizzanti del libro. Il Delegato Piero Spaini, che ha avuto il ruolo di competente coordinatore dei lavori volti alla realizzazione del volume, ha presentato gli autori che hanno brevemente descritto il proprio contributo: Elisabetta Cocito: "La cucina italiana dei secoli XVII e XVIII"; Gian Carlo Andenna: "Novara dalla peste del 1630 al do-

minio sabauda. Una crescita lenta: Storia e usi alimentari con i governi di Spagna, Austria e Savoia"; Susanna Borlandelli: "Tracce di abitudini alimentari nelle iconografie tra Cinquecento e Settecento nella Diocesi di Novara"; Gianpietro Morreale: "La modernità a tavola. Alimentazione e società nel Novarese in Antico regime"; Flavio Dusio: "L'alimentazione nel Novarese. Il contesto storico e le conoscenze attuali". Remigio Bazzano, autore di buona parte delle fotografie, ha reso la testimonianza della sua esperienza. Un'elegante cena al Club Unione ha gradevolmente concluso la giornata. (Piero Spaini).



Liguria

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE, GENOVA-GOLFO PARADISO

"I Tesori di Albenga"

Interessante convegno sulla produzione agricola di qualità.

Presso la sede della Regione Liguria si è svolto il convegno "I Tesori di Albenga", titolo omonimo dell'ultimo libro del CT della Liguria Paolo Lingua. Il libro ha in appendice un ricettario del territorio ingauno, a cura di Roberto Pirino, Delegato di Albenga e del Ponente Ligure.

L'evento fa parte di una iniziativa che da due anni vede in collaborazione culturale le Delegazioni liguri e la Regione, grazie al Vicepresidente della Giunta e Assessore all'Agricoltura Alessandro Piana, che ha relazionato al convegno insieme a Paolo Lingua, Roberto Pirino ed Egle Pagano, Accademica onoraria della Delegazione del Tigullio.

Il territorio che circonda Albenga e la piana del Centa rappresenta uno spazio di eccellenza, grazie ai terreni e al clima che consentono una produzione agricola di alta qualità. La piana del Centa (che

è il maggior fiume della regione) è stata l'unica area della Liguria sottoposta a bonifica alla metà del XVIII secolo, nel contesto d'un periodo storico in cui la scienza ha segnato i più importanti passi qualitativi in tutti i settori.

Il carciofo spinoso, tipico di Albenga e unico in Italia con quelle caratteristiche, tenero e dolce, ottimo sia crudo sia cotto, era presente nei banchetti di alto livello. È stato la prima "eccellenza" della produzione ingauna, seguito, nel XIX secolo, dall'asparago violetto e dalla "zucca trombetta". Alle produzioni agricole e ortofrutticole, s'è aggiunta anche la coltivazione dell'olio e del vino e, negli ultimi decenni, s'è accentuata, grazie alle associazioni di categoria e alle Camere di Commercio, la ricerca scientifica. L'eccellenza del prodotto agricolo ha inciso, e il fenomeno è in crescendo, anche sull'incremento del turismo. (Paolo Lingua)

TREVISO-ALTA MARCA

Consegna dei premi "Nuvoletti" e "Villani"

Una bella serata all'Alberghiero "Maffioli".

La Delegazione è stata ospitata nei locali dell'Istituto Alberghiero "Maffioli" di Castelfranco Veneto per la consegna dei premi "Nuvoletti" e "Villani". Il corpo docenti e gli studenti delle ultime classi hanno organizzato

una serata conviviale incentrata sul tema dell'anno, con un menu molto interessante che ha tenuto conto sia dei prodotti locali stagionali, sia dei piatti della tradizione gastronomica trevigiana. Il premio "Nuvoletti" è stato con-

Veneto

PADOVA

La storia del "veneziano" trasferito in terraferma

Un'interessante relazione sul folpo, re della cucina noventana.

La Delegazione ha organizzato, presso il ristorante "Boccadoro" a Noventa Padovana, la tradizionale serata autunnale che ha visto come tema il *folpo*, termine in dialetto locale che identifica il moscardino grigio, mollusco cefalopode molto profumato, il cui odore rimanda a quello del muschio, da cui mutua il nome. Una cucina eccellente ha richiamato la genuina vocazione ittica locale, nella quale ha marcato il prevalente consenso l'intero menu curato dai Simposiarchi Emanuele Carlotto e Antonino Inturri. Lo spazio culturale, affidato a Cristian Bisato, Gran Maestro della *Confraternita del Folpo* e ospite d'onore dell'evento, ha trattato l'origine della diffusione di questa particolare specialità ittica nel-

le zone di Noventa Padovana e della Riviera del Brenta quando, nel XVIII secolo, compì un lungo viaggio, iniziato dal mare, passando per le reti di alcuni coraggiosi pescatori che iniziarono a utilizzare il *folpo* come moneta di scambio per l'acquisto di farina, grano e prodotti avicoli. L'intervento è proseguito illustrando le modalità di preparazione nella cucina locale e fornendo una esaustiva spiegazione sulle differenze con altri "celebri" invertebrati come il polpo, il polipo e la piovra. La cena si è conclusa con i complimenti, meritatissimi, alla brigata di cucina e la consegna del tradizionale guidoncino assieme al volume 1953-2023 edito per il settantennale dell'Accademia.

(Roberto Mirandola)



segnato all'Istituto in virtù delle attività meritorie finalizzate alla conoscenza e alla diffusione delle migliori tradizioni gastronomiche del territorio sia in Italia sia all'estero.

Il premio "Villani" è stato conferito all'Azienda "Dai Rossi" di Maser

per l'eccellente "soppressa nostrana", servita opportunamente per il buffet di benvenuto. Nel corso della serata, gli studenti hanno presentato ogni piatto preparato per l'occasione con l'abbinamento dei vini, dimostrando un'ottima preparazione e molta professio-



nalità. È stato molto apprezzato l'intervento dell'Accademico e membro del Centro Studi "Franco Marengi", Giancarlo Saran, incentrato sulla storia degli insaccati della Marca Trevigiana, alcuni dei quali quasi dimenticati. L'attività del norcino, che si sposta da un casolare all'altro per lavorare le carni macellate del maiale allevato dalle famiglie contadine, è rimasta ancora viva, come pure tante iniziative che vogliono premiare

la produzione dei migliori insaccati quali i musetti, i salami e le sopresse in tutta l'area trevigiana. Lo scambio dei guidoncini ha sottolineato la collaborazione concreta tra la Delegazione e l'Istituto e il lungo applauso finale dei commensali al personale della Scuola, per l'eccellente accoglienza e preparazione, è stata la giusta conclusione di una serata da ricordare. (Nazzareno Acquistucci)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Parigi, **Gianpaolo Battaglia**, è stato decorato con la Stella al Merito del Lavoro.

L'Accademico di Cuneo-Saluzzo, **Piero Gagliardi**, ha conseguito la laurea in Beni Culturali.

L'Accademico di Lugo di Romagna, **Antonio Mattace Raso**, è stato nominato Presidente del Lions Club Imola Host.

La Delegata di Sofia, **Penka Nesheva**, ha ricevuto dall'Ambasciatrice d'Italia il riconoscimento speciale "Amo la cucina italiana, candidata a patrimonio Unesco", attribuito per meriti speciali relativi alla promozione del settore gastronomico italiano in Bulgaria.

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, ha ricevuto il premio "Città di Avezzano" per la particolare attenzione accademica al territorio.

Il Delegato del Gargano, **Giuseppe Trincucci**, è stato nominato Socio effettivo dell'Accademia dell'Arte Sanitaria di Roma.

Il Delegato onorario di Gorizia, **Roberto Zottar**, è stato insignito del 50° Premio San Rocco a Gorizia per le ricerche e gli studi sulla cucina tradizionale locale e per la sua divulgazione.

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Le mele dal territorio alla tavola

Presentato il libro con le relazioni del convegno.

Nell'affascinante cornice del "Molino di Mezzo" di Spilimbergo, si è tenuta la presentazione del volume che raccoglie i contributi dei relatori del convegno "Meleto Friuli. Dal territorio alla tavola": il professor Raffaele Testolin dell'Università di Udine; lo chef Marco Talamini del ristorante "La Torre"; il signor Elisio Da Pozzo di Ecomela; la signora

Franca Teja di "Amatori Mele Antiche" e la professoressa Roberta Situlin dell'Università di Trieste. Il convegno, introdotto dal CT Massimo Percotto, è stato brillantemente condotto dal DCST Giorgio Viel. A seguire, il pranzo presso la "Trattoria Vigna" di Castelnovo del Friuli, con degustazione di piatti ben realizzati anche con le mele antiche. (Cristina Sist)



Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Consegna del premio "Massimo Alberini"

Al pasticciere Gino Fabbri, per l'eccellente qualità dei suoi dolci.

Al pasticciere Gino Fabbri, titolare della pasticceria-cioccolateria "La Camarella - Dolci Artisti Srl", è stato consegnato, da una rappresentanza della Consulta della Delegazione, il premio "Massimo Alberini". Fabbri, dopo 18 anni di attività di pasticceria a Castenaso, nel 1982 ha trasferito la sua attività a Bologna, dove lavora materie

prime selezionate, senza additivi e senza uso di semilavorati. È Presidente dell'Accademia dei Maestri pasticciere italiani, vincitore del premio Giubileo nel 2000 e, nel 2015, della Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lyon, e, anche quest'anno, gli sono state assegnate dal Gambero Rosso le tre "Torte d'oro". Il premio "Alberini", unitamente al



prestigioso volume del settantennale, è stato consegnato dal Delegato Mauro Taddia insieme alla

Vice Delegata Rosanna Scipioni e alla Consultrice Maria Cristina Cetta. (Rosanna Scipioni)

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA, BOLOGNA

Celebrati il fungo porcino e il marrone di Castel del Rio

Due eccellenze dell'Appennino Tosco-Romagnolo.

Una inedita giornata di sole novembrina ha accolto gli Accademici delle due Delegazioni uniti in un gemellaggio celebrativo di due eccellenze dell'Appennino Tosco-Romagnolo: il fungo porcino e il marrone di Castel del Rio. La presenza del CT della Romagna Fabio Giavolucci ha reso ancor più piacevole la celebrazione, sapientemente introdotta dal Simposiarca Paolo Beccecchi, degli ottimi funghi porcini, che in settembre vengono esaltati nella famosa sagra cittadina giunta alla trentasettesima edi-

zione, e dei marroni Igp, anch'essi valorizzati attraverso l'omonima sagra d'ottobre, quest'anno alla sessantasettesima edizione. Il convinto e unanime applauso di tutti gli Accademici ha salutato la brigata di cucina del ristorante "Gallo", che dal 1947 si distingue fra i migliori ristoranti della vallata del fiume Santerno per il sapiente modo di coniugare tradizione e innovazione. Una menzione d'onore hanno meritato lo sformatino ai porcini su crema di latte e la meringa ai marroni finale. (Dario Vecchione)



BOLOGNA-SAN LUCA

Premio "Alberini" a un piccolo gioiello di Porretta

La "Salumeria Gastronomia Vecchia Porretta" offre una vasta scelta di prodotti di alta qualità.

Presso la Sala Municipale del Comune di Alto Reno Terme, si è svolta la cerimonia di consegna del premio "Massimo Alberini" alla "Salumeria Gastronomia Vecchia Porretta". Presenti il Sindaco Giuseppe Nanni, il Delegato Atos Cavazza, la signora Chiara Alberini titolare della "Vecchia Porretta", il professor Giorgio Cantelli Forti (Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura), il Delegato onorario Maurizio Campiverdi e una folta rappresentanza di Accademici. La gastronomia "Vecchia Porretta" è un piccolo gioiello tra le vie di Porretta, che offre una vasta scelta di prodotti: dalla pasta fresca

ai salumi, ai piatti pronti, tutto di ottima qualità. Locale tipico dove trovare tutte le specialità del luogo prodotte dai proprietari da oltre 20 anni.

Dopo un ottimo pranzo al ristorante "Le Capanne", con un menu del territorio montano, la Delegazione ha visitato il castagneto didattico-sperimentale di Granaglione, che è stato riconosciuto recentemente come Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della biodiversità forestale. La visita si è conclusa con un assaggio di dolci di castagne e degustazione di birre prodotte con castagne locali. (Atos Cavazza)

REGGIO EMILIA

Premio "Villani" al "violino di pecora"

Un prosciutto di pecora realizzato in modo artigianale.

Nel laboratorio macelleria della famiglia Ugoletti, a Valestra di Carpineti, una rappresentanza della Delegazione ha consegnato il premio "Villani" 2023 ai produttori del "violino di

pecora", un prosciutto di pecora realizzato in modo artigianale. La grande originalità del prodotto, peraltro buonissimo e molto gradevole al palato, porta con sé una storia antica. La lavorazione della



carne di pecora è un *unicum* nel territorio provinciale ed è rintracciabile solo sul crinale del monte Valesira. Risale infatti alla presenza dei Bizantini in queste terre che, per due secoli almeno (VII e VIII d.C.), nel cuore del Medioevo più alto e più profondo, avevano qui un loro avamposto e qui portaro-

no la cultura della pecora, in opposizione a quella del maiale di origine longobarda. La macelleria Ugoletti ha ripreso quelle tradizioni, sopite nel commercio, ma mai nella tradizione familiare, e ha perfezionato l'arte del "cosciotto" che, a causa della sua forma, è detto "violino". (Anna Marmiroli)

Toscana

VIAREGGIO VERSILIA

Premiate due aziende viareggine

L'Alberini al pastificio e il Villani alla pasticceria per le loro produzioni artigianali.

Nella cornice del ristorante "Amaro", in una riunione conviviale molto partecipata e alla presenza del Presidente Paolo Petroni, la Delegazione ha consegnato il premio "Alberini" al "Pastificio Franceschi" di Viareggio, per una produzione artigianale di qualità eccellente e rispettosa della tradizione del territorio, e il premio "Villani" al "Caffè Pasticceria Galiano" di Viareggio, che quest'anno ha festeggiato i cento anni dalla fondazione, per lo stupendo budino di riso preparato artigia-

nalmente con risultati eccellenti. I Diplomi sono stati accolti con grande soddisfazione dai rappresentanti delle due aziende che hanno fatto gustare agli Accademici i loro prodotti. (Alberto Petracca)



TERRE MODENESI

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Cantacucco"

Il locale coniuga i prodotti tipici del territorio con l'arte della cucina.

Consegna del Diploma di Buona Cucina al "Cantacucco", ristorante sperimentato in più occasioni che ha raccolto notevoli consensi. Simposiarca Margherita Beggi, che ha donato ai commensali un suo lavoro fresco di stampa sul ruolo centenario del "magazzino formaggi di BPER Banca". La Simposiarca ha inoltre illustrato il menu, legato al periodo novembrino, che ha coniugato l'uso di prodotti tipici del territorio con l'arte della cucina: castagne e marroni di Zocca, prodotti dell'aia padronale, patate di Montese, ricotta del Caseificio di Rosola, pere rosselline di Missano che stanno cercando la via per allargarsi oltre il confine del podere in cui sopravvivono! Dagli "irti colli" di Zocca, da un luogo che si articola come osteria, enoteca, ristorante, fuori e dentro casa a seconda della

stagione e delle richieste, parte un messaggio di conservazione e risorsa territoriale che si apre al mondo. Per questo la Delegazione ha ritenuto opportuno consegnare il premio proprio durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo dall'accattivante tema "Il benessere con gusto", che stimola suggerimenti comprovati nel tempo confrontati a parametri contemporanei.

(Rosalba Caffo Dallari)



Marche

FERMO

Saperi e sapori del borgo

Festa di San Martino a Monte Vidon Combatte.

Marisa Trobbiani, Simposiarca per l'occasione, ha condotto gli Accademici a Monte Vidon Combatte, sede del salumificio "Passamonti", per una degustazione dei salumi più tipici dell'azienda recentemente insignita dalla Delegazione del premio "Alberini". "Salumi e Saperi, San Martino al Borgo" è stato il tema del composito evento che ha at-

tirato numerosi Accademici, anche da vicine, Delegazioni e molti ospiti. Dopo una breve visita alla salumeria "Passamonti", guidata dal patron Candido, che ha illustrato il processo di produzione, i convenuti si sono trasferiti presso la Bottaia, un locale recentemente restaurato per ospitare eventi, che l'Amministrazione Comunale di Monte Vidon Combatte ha messo



a disposizione della Delegazione. Dopo i saluti del Delegato e del Sindaco, dottor Tano Massucci, e gli interventi di Marisa Trobbiani e di Piergiorgio Angelini, è seguita una degustazione di quattro salumi più significativi per la "Passamonti": il salame morbido (*ciausculu*), il lardellato, il lonzino teso con cotenna e la coppa di testa. Per l'occasione, Candido Passamonti ha rievocato, dall'oblio degli ultimi decenni, la salsiccia matta, preparazione desueta ma tipica del

territorio, raccontandone storia e decadenza. Approfittando della concomitanza con la locale Sagra dell'umido, gli Accademici hanno degustato la tipica pietanza realizzata con carni di manzo, anatra e maiale preceduta dai moccollotti al ragù *de lo vatte* accompagnati da nervetti inteneriti dalla lunghissima cottura. Era anche San Martino e allora chiusura in allegria con castagne e vino cotto serviti dal Sindaco in persona! (Fabio Torresi)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

MARZO

16 marzo - **Rieti**

Cinquantennale della Delegazione

Convegno "La Provincia di Rieti e i suoi tesori, olio e grano, oro verde e giallo del territorio"

16 marzo - **Venezia**

Settantennale della Delegazione

Convegno "Maestro Martino, la prima 'firma' della cucina italiana"

APRILE

13 aprile - **Coordinamento Territoriale Veneto e Centro Studi Territoriale Veneto**

Convegno "70 anni di Cucina Veneta. Evoluzione della società, della cultura e della gastronomia nel Veneto dagli anni '50 a oggi"

MAGGIO

10 maggio - **Pescara**

Convegno "Il futuro del cibo e il cibo del futuro"

Umbria

TERNI, PERUGIA

Il tartufo, eccellenza della Valnerina

Illustrate le fasi di ricerca, conservazione e impiego in cucina.

Bellissimo evento dedicato al tartufo, che ha visto insieme le due Delegazioni nella splendida Valnerina. Numerosi Accademici e ospiti si sono incontrati a Scheggino per una visita all'interessante Museo del Tartufo "Paolo Urbani", dove la storia della famiglia Urbani si fonde con le tradizioni del territorio legate alla caccia al tartufo, preparazione, conservazione e impiego in cucina, seguita da una simulazione di ricerca del tartufo. A seguire, la riunione conviviale presso la sede dell'Accademia del Tartufo Urbani, a Sant'Anatolia di Narco (Perugia), dove si insegna l'arte della cucina del tartufo. Dopo i saluti dei Delegati di Terni, Luca Cipiccia, di Perugia, Massimo Moscatelli, e del CT dell'Umbria Guido Schiaroli, Giammarco Urbani ha illustrato il menu e ha poi svolto una relazione sul tartufo e sull'impegno in ambito di ricerca, sviluppo tecnologico e sostenibilità

dell'azienda, eccellenza mondiale nel proprio comparto. Assai graditi i piatti preparati dallo chef Michele Pidone: fonduta piemontese al tartufo bianco come antipasto; uovo in raviolo di ricotta e spinaci e tartufo bianco; filetto di manzo al tartufo nero con tortino di patate ed erba di campo; bavarese ai marroni con salsa di cachi e tartufo bianco. Con l'occasione si sono celebrati i quarant'anni di appartenenza all'Accademia di Bruno Urbani, Accademico di Perugia, e di Ada Urbani, Accademica di Terni, con la consegna degli attestati e dei distintivi. (Luca Cipiccia)



Lazio

RIETI

Convivio natalizio a Greccio

La suggestiva località del primo presepe.

Si è tenuta a Greccio, nella cornice dello storico ristorante "Il Nido del Corvo", con un magnifico affaccio sulla Valle Santa reatina, la tradizionale cena degli auguri natalizi. Il Delegato Francesco Maria Pa-

lomba ha scelto la suggestiva località per celebrare il Natale laddove San Francesco, 800 anni fa, realizzò il primo presepe. In un clima di festa e amicizia, il Delegato, alla presenza del Prefetto di Rieti, del Presidente della Provin-



cia, del Questore, del Comandante provinciale dei Carabinieri e del Vice Sindaco di Rieti, insieme alla Simposiarca Maria Luisa Trilli, hanno illustrato il menu e la storia del locale, con digressioni sui cibi che usava consumare San Francesco, tra cui i celebri mostaccioli, chiesti dal Santo, in punto di morte, a Donna Jacopa dei Settesogli, della nobile famiglia dei Frangipane. Il Sindaco di Greccio, impossibilitato a intervenire, ha fatto omaggio di

un presepe realizzato dalla stessa artista che ha eseguito quello donato al Papa nell'udienza del dicembre scorso. Su tutti i menu è stato apposto il francobollo e l'annullo realizzati in occasione degli 800 anni dal primo presepe. Ottimo il menu gustato dagli Accademici e dagli ospiti che si è concluso con i dolci natalizi della tradizione, tra cui, per l'appunto, i mostaccioli. (Francesco Maria Palomba)

ROMA NONENTANA

In un'oasi verde al centro di Roma

Un bel convivio sulle rive del Tevere.

La Delegazione si è riunita in una bella occasione conviviale presso "L'Hostaria Cuccurucù" di Roma. Il ristorante, posizionato strategicamente nel verde, offre, d'estate, una vista impagabile sul Tevere, con tavoli all'aperto, piacevoli e confortevoli. In autunno gli ospiti vengono accolti all'interno della grande sala, dove fanno sfoggio un grill per la carne alla brace e un forno per le pizze. Il

grande tavolo, apparecchiato con gusto, ha consentito ad Accademici e ospiti di socializzare e di sentirsi a proprio agio, in un'atmosfera amicale e allegra. Tra le pietanze del menu, lo stinco di vitella ha rappresentato il trionfo della serata, servito in modo scenografico, con il suo sapore delicato ed equilibrato. Il servizio, accurato, professionale e attento, ha contribuito al successo della serata. (Enrico Martini)

Abruzzo

ATRI, CHIETI, PESCARA ATERNUM, VASTO

Convivio di Natale

Le quattro Delegazioni a tavola con i sapori delle feste del territorio.

Proseguendo una tradizione ormai pluriennale, le quattro Delegazioni hanno cele-

brato insieme la riunione conviviale di Natale, che quest'anno ha avuto luogo presso l'hotel "Sporting" di

ROMA EUR, ROMA APPIA

Su filindeu: Accademici con le mani in pasta

Entusiasmo e partecipazione nella preparazione dei "fili di Dio".

Lucilla Cenciarelli è, come ella stessa si definisce, una "cucinista", ossia un'appassionata viscerale di cucina e non una cuoca professionista. La sua più grande passione, pur non essendo nata in Sardegna, è la cucina sarda, della quale conosce da tempo specialità e tradizioni. Sotto la sua guida, attenta e scrupolosa, gli Accademici delle due Delegazioni, convenuti in gran numero presso la trattoria "Ida Renato e figli", si sono cimentati nella preparazione del *filindeu*, la più affascinante tra le paste artigianali di questa bellissima isola. Il nome della pasta, che in sardo significa "fili di Dio", trae origine dai legami con alcuni culti religiosi e in quanto è costituita da un intreccio di fili di pasta di semola sottilissimi, impastati con un po' d'acqua e sale, e tirati a mano secondo una tecnica antica di 300 anni. Lucilla costruisce da sé tutti gli strumenti necessari al suo confezionamento, e utilizza una

semola di grano duro Senatore Cappelli macinata a spigolo vivo e prodotta a Nurri in un mulino artigianale.

Gli Accademici si sono cimentati con entusiasmo e partecipazione in questa impresa, dall'impasto alla filatura, con risultati alterni ma con un coinvolgimento straordinario, ispirati da grande curiosità e interesse. Al termine della kermesse, la riunione conviviale non poteva che comprendere nel suo menu su *filindeu* in brodo, così come vuole la tradizione barbaricina. (Claudio Nacca)



Casalbordino, nel territorio del Vastese. Prima dell'appuntamento a tavola, c'è stato un momento culturale con la visita alla Basilica della Madonna dei Miracoli, con la santa messa officiata dal priore benedettino del convento annesso. I quasi cento partecipanti, tra Accademici

e ospiti, sono stati accolti dai fratelli Rinaldo e Franco Finamore, gestori della struttura, con la brigata di cucina composta dai cuochi Mario Cane, Nicola Bucco e Alessandro D'Annibale.

La riunione conviviale è stata caratterizzata dai sapori tipici del Natale



abruzzese, gustati con grande soddisfazione da tutti i commensali, che hanno apprezzato sia il menu proposto sia la velocità e l'abilità dei camerieri. L'occasione è stata

utile anche per formulare gli auguri per il nuovo anno. A nome di tutta l'Accademia ha concluso la giornata il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. (Antonello Antonelli)

PESCARA

Credenze popolari e superstizioni a tavola

Divertente il tema del convivio svolto di venerdì 17.

Divertente e originale il tema della riunione conviviale tenutasi, di venerdì 17, presso il ristorante "Alcione" di Pescara. Nell'era moderna del terzo millennio, in cui ogni giorno scienza e ricerca propongono spiegazioni agli eventi e ai fenomeni che accompagnano la vita dell'uomo, superstizione e scaramanzia suscitano ancora un interesse, più o meno manifesto, in contrapposizione alla cultura dominante. Un mondo magico che appartiene soprattutto alla civiltà contadina, fatto di simboli, amuleti, gesti e oggetti cui l'uomo ha attribuito, spesso, poteri straordinari che vanno oltre la logica della ragione, ritenuti capaci di esorcizzare la sfortuna o di propiziare la fortuna. Un'esigenza umana che, sin dalla notte dei tempi, ha contaminato tutte le civiltà, sino ai giorni nostri. Relatore della serata l'Accademico Gianni Di Giacomo, autore di un piacevolissimo saggio in cui racconta credenze popolari e super-



stizioni legate al cibo e alla tavola, frutto di una paziente e accurata ricerca storica e antropologica tra le civiltà del passato, sino a oggi. Una rassegna simpatica, fantasiosa e avvincente di alimenti simbolici, di rituali e di gesti, diffusi in tutto il mondo in ogni epoca e in ogni cultura, cui si attribuiscono poteri magici irrazionali. Diceva Edoardo De Filippo: "essere superstiziosi è da ignoranti, ma non esserlo porta male ed è per questo che anche gli scettici e razionalisti qualche volta si lasciano andare a qualche rito scaramantico innocente". Nel corso della serata, sono state accolte due nuove Accademiche: Gina Valerio e Flavia Antonacci. (Giuseppe Fioritoni)

SULMONA

Auguri e musica

Esibizione del mandolinista Francesco Mammola.

Si è svolta presso il ristorante "Ovidius" la tradizionale riunione conviviale degli

auguri della Delegazione. Un'ennesima occasione per trascorrere insieme una serata all'insegna

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Tradizionale incontro di fine anno

Spumeggiante clima natalizio per la cena degli auguri.

Come da tradizione consolidata, la riunione conviviale degli auguri, che si è svolta al ristorante "Angizia" di Luco dei Marsi, è stata preceduta dal "pentagramma natalizio", con un programma di alto profilo, innovativo e spumeggiante, annunciato dal soprano Ilenia Lucci, insieme al flautista-fantasia Roberto De Grandis, al pianista Pino Di Florio, ma anche all'attore Antonio Pellegrini per le letture tipiche ("Il Presepio" di Gabriele D'Annunzio). Le aspettative non sono state deluse! L'Inno di Mameli, all'inizio del convivio, è stato eseguito dal Maestro Marcello D'Angelo con la sua magica tromba. Il Simposiarca Stefano Maggi ha illustrato i piatti della serata, a iniziare dalla "chitarra all'Angizia", eccellenza del ristorante, curata direttamente dalla nonna, da oltre 50 anni, con lo stesso amore e impegno, proseguendo con le altre ottime portate, in perfetta simbiosi con il clima natalizio. Lo spazio culturale è stato affidato

al brillante Walter Spera, che ha interpretato una favola tratta dal libro *Faolétte* di Roberto Cipolлоне, e alla relazione di fra' Emiliano Antenucci: "Bene-Dicenza e Bene-Ficenza: i veri doni del Natale". Numerosi gli interventi in scaletta: Lorenzo Berardinetti (Sindaco di Sante Marie) ha illustrato le realtà enogastronomiche della Marsica, in particolare i tartufi; Simone Angelosante, Consigliere Regionale, ha tenuto a esaltare laboriosità, italianità, amore per la propria terra; Orietta Spera ha richiamato l'evento "Concerto di fine anno" di Avezzano nell'ambito del quale anche l'Accademia verrà premiata per la particolare attenzione al territorio. Immanicabile l'intervento di Lorenzo Savina con gli omaggi speciali della Cantina del Fucino. Soddisfatto il Delegato Franco Santellocco Gargano che ha fatto dono di una pregevole e originale stampa a colori (solo 35 esemplari) dedicata al Santo Natale. (Franco Santellocco Gargano)



dell'amicizia e della convivialità. La Simposiarca Maria Carmela Petrucci ha scelto un menu nel rispetto delle tradizioni natalizie e della territorialità realizzato in modo eccellente. Rosa Giammarco, relatrice della serata, ha parlato

del Natale nel territorio con dovizia di particolari e aneddoti. La vera sorpresa è stata, tuttavia, la presenza di Francesco Mammola, mandolinista, solista con l'Orchestra del Teatro dell'Opera di Roma. Apprezzato dal Presidente della



Repubblica Sergio Mattarella al cui cospetto si è esibito a maggio 2022, ha conseguito decine di riconoscimenti nazionali e internazionali. Ha deliziato gli Accademici con un *excursus* che è iniziato con tradizionali musiche natalizie per

passare a melodie napoletane antiche e moderne e si è concluso con un omaggio al grande Maestro Ennio Morricone, di cui ha suonato le arie più famose. Una serata da ricordare.
(Giovanni Maria D'Amario)

Calabria

COSENZA

"La cucina mediterranea: il benessere con gusto"

Consegna dei premi 2023 nel corso di un evento che ha ripreso il tema della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

"I prodotti di territorio, da sempre alla base della Dieta Mediterranea, sono la risorsa su cui puntare con determinazione, assecondandone il naturale ciclo della stagionalità e facendo crescere in maniera diffusa la cultura della ricerca e del perseguimento della qualità". È quanto ha detto l'Assessore all'Agricoltura della Calabria Gianluca Gallo concludendo i lavori dell'evento "La Cucina Mediter-

anea: il benessere con gusto", organizzato dalla Delegazione presso la sala convegni dell'"Hotel Villa Fabiano" di Rende. Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi: il Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Locanda del Povero Enzo" consegnato, dal Sindaco di Cosenza Franz Caruso, che ha inteso testimoniare la propria vicinanza a un'eccellente realtà operante in città e l'apprezzamento



Campania

NAPOLI-CAPRI

Una torta per i settant'anni dell'Accademia

Offerta dal decano dei pasticceri napoletani Sabatino Sirica.

L'ha offerta alla cena di Natale della Delegazione il decano dei pasticceri napoletani, Sabatino Sirica, anche lui settant'anni di attività (ha cominciato a dodici anni come garzone, a 16 faceva già le sfogliatelle a mano presso la nota pasticceria "Sgambati"). Il terzo anniversario della serata erano gli ottant'anni del ristorante "Mimi alla Ferrovia", un presidio della cucina partenopea, attivo dal lontano 1943, quando la famiglia Giugliano, che ancora governa il locale, aprì una trattoria nella Napoli bombardata. Un gemellaggio ideale per celebrare nel modo migliore le festività, ha detto la Delegata Santa Di Salvo ai numerosissimi convenuti. La cena della tradizione non poteva avere migliori interpreti. Nel clima festoso che caratterizza il locale, ai tavoli degli Accademici si sono alternati il peperone *'mbuttunato*, grande specialità del locale, e

la classica insalata di rinforzo, una magistrale minestra maritata e gli originali spaghetti alla natalina nobile, con aglio, olio, peperoncino, noci e vongole, il baccalà e il capitone fritto. Dopo i dolci conventuali (rococò, *susamielli*, raffioli, struffoli, pasta di mandorle e cassatine), vanto della tradizione dolciaria partenopea, è spuntata finalmente la torta per celebrare l'importante anniversario, offerta con affettuosa amicizia da Sirica. Sorpresa finale, la chitarra di Mario Maglione, uno dei più grandi interpreti della canzone napoletana classica. E tutta la sala ha partecipato. (Santa Di Salvo)



per l'attività che la Delegazione svolge sul territorio; il premio "Alberini" alla "Pasticceria San Francesco dei fratelli Rizzo" di Spezzano della Sila, consegnato dal Prefetto della provincia di Cosenza Vittoria Ciaramella, e il premio "Villani" al "Salumificio Menotti" di Colosimi per il "capocollo riserva", consegnato dal Comandante provinciale dei Carabinieri Agatino Spoto. Nell'introduzione ai lavori, il Delegato Rosario Branda ha sottolineato la necessità di "restituire il giusto valore alla relazione tra

alimentazione e benessere, promuovendo lo stile di vita salutare e modello di alimentazione equilibrata garantito dalle migliori tradizioni della cucina del territorio e da quei prodotti eccellenti che ne costituiscono il patrimonio identitario". Molto apprezzati gli interventi della nutrizionista Martina Rizzuto e del Presidente del Cosenza Calcio Eugenio Guarascio sugli aspetti benefici di una dieta varia ed equilibrata, indispensabile anche per chi pratica sport a livello agonistico, e



del giornalista, scrittore e gastronomo Luciano Pignataro, che ha formulato una serie di spunti utili a intraprendere iniziative concrete per far assurgere la Calabria ai

livelli di eccellenza che merita per la qualità delle materie prime e l'interessante varietà nell'offerta della cucina di territorio. (Rosario Branda)

Europa

Malta



MALTA

Serata al "Mercato della Città"

Splendida location per l'evento della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Serata indimenticabile al "Is-Suq Tal-Belt", espressione maltese per "Mercato della Città", un edificio risalente alla metà del XVIII secolo e situato nel cuore di La Valletta, che, con la sua elegante struttura in ferro e vetro, ha fatto da splendida cornice all'evento organizzato con l'Istituto Italiano di Cultura, in occasione dell'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Un evento molto atteso nel circuito culturale maltese e che ha ospitato ben centocinquanta persone. Il tema della Settimana "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto" ha avuto ampio riscontro nello *show cooking* che gli chef Claudio Schiavone e Salvatore Pavone, entrambi insigniti del Diploma di Buona Cucina, hanno ideato proponendo piatti dall'estetica e dal gusto impeccabili e soprattutto rispettosi della sostenibilità. La dottoressa Alice Fabi, durante la sua conferenza su "Biodiversità

del gusto: il Carso, regno di pietra", ha parlato di cucina a km 0 presentando prodotti di nicchia di questa regione rocciosa, di cui ha proposto una degustazione mirata alla comprensione della peculiarità del territorio. Centrale nell'evento la presentazione del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti* da parte della Delegata Massimiliana Tomaselli, che ha condotto i convitati in una passeggiata nella storia della nostra cucina lunga tremila anni. Dalla voce dell'attore Giovanni Costantino si sono ascoltati passi originali, di poeti latini e di cronisti dell'epoca, sui banchetti romani e rinascimentali. Sulla convivialità del cibo si è conclusa la presentazione del libro, con la lettura, da parte della piccola Auri, lì a rappresentare tutti i bambini cui il libro si rivolge, di una filastrocca di Bruno Tognolini dal significativo titolo *Del Bel Mangiare Insieme*. (Massimiliana Tomaselli)



Sicilia



GELA

Festeggiato San Martino con il vino novello

Prima del pranzo, interessante visita alla miniera di zolfo.

La Delegazione ha festeggiato San Martino con una visita, in mattinata, al museo del complesso minerario dello zolfo di Trabia Tallarita, in territorio di Riesi. Attraversando i corridoi del museo, gli Accademici si sono calati in una realtà sconosciuta. Vedere gli attrezzi dell'epoca e ascoltare la guida ha suscitato un senso di angoscia nello scoprire la vita dei minatori e dei ragazzini che lavoravano all'interno della miniera.

Belle le fotografie, splendidi i cristalli di zolfo, suggestiva la discesa virtuale all'interno della miniera. Per il pranzo, la Delegazione si è recata a Mazzarino, presso il ristorante "Tentazioni", accolta dalla proprietaria e chef Valentina Zucalà. Dopo i saluti della Delegata e una breve relazione sul vino novello da parte del Segretario, i commensali hanno gustato un ottimo menu, apprezzando anche il servizio in sala. (Salvatore Tringali)

La cucina del pescato

Nel menu anche assaggi di salumi di mare.

Fra gli eventi proposti in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, c'è stato anche quello che ha ospitato la conferenza tenuta dal Delegato di Parma Gioacchino Giovanni Iapichino su "La cucina del pescato", prezioso preludio alla cena a tema tenutasi presso il ristorante "Mezzodi" di La Valletta. Partendo dalla preistoria, attraverso la descrizione della piscicoltura nell'antica Roma e nel Medioevo, con un *excursus* sulle invenzioni che hanno consentito la pesca, distinguendo le varie specie marine e lo sfruttamento intensivo che da sempre, anche se in modi e per motivi diversi, si fa delle risorse naturali, il relatore ha condotto i convitati in un viaggio dove il tema della sostenibilità della pesca è stato centrale. In menu, fra le tante prelibatezze culinarie che palesavano la creatività dello chef Pablo



Esposito, pugliese verace, sono stati proposti assaggi di "salumi di mare", da lui prodotti utilizzando la tecnica del *dry aging*. Attraverso la lettura di passi tratti da *Il Vecchio e il Mare*, si è affrontato poi il tema dell'uccisione dei pesci. Si è aperta così una riflessione sul valore etico attribuito ai pesci, che fanno sì parte di un ecosistema dove costituiscono una risorsa alimentare per esseri umani e altri organismi viventi, ma dove il distinguere fra necessità e violenza pura è fondamentale per un approccio equilibrato al tema dell'ecologia. (M.T.)

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Lo stile creativo di Claudio Sadler

Cena in presenza di S.A.S. Alberto II di Monaco.

Lo chef milanese Claudio Sadler si è presentato alla riunione conviviale di Montecarlo, in presenza di S.A.S. il Principe Alberto II di Monaco e dell'Ambasciatore italiano a Monaco S.E. Giulio Alaimo, con una proposta *made in Milan* ad accompagnare un ottimo Ferrari Lunelli: pane e salame, polpettine di carne e un crostino di risotto alla milanese di sua invenzione alla *finger food*, in occasione di un evento organizzato nel quadro della VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Dopo il saluto del Delegato Luciano Garzelli e del Simposiarca Alessandro Giuliani, l'Accademico Romeo Ferrerò ha proposto una relazione sul tema della serata, "Il benessere con gusto", sottolineando che nel corso degli anni il concetto di benessere, oggetto di numerosi studi, ha subito notevoli cambiamenti che hanno portato a una visione più ampia e completa del termine, non più centrata sull'idea di assenza di patologie, ma come uno stato complessivo

di buona salute fisica e mentale. Ciò che scegliamo per la nostra alimentazione è alla base del nostro benessere.

La riunione conviviale è iniziata con uno strudel di carciofi e bietola casera, a ricordare le origini trentine di Sadler, accompagnato da una tartare di tonno rosso con perle di bagnetto giallo e nocchie tostate. Dopo uno squisito risotto all'acqua di grana padano con cardi gobbi e perle di tartufo nero, per secondo piatto una calda faraona farcita di bottaggio brianzolo con spuma di patate e funghi trombetta. Mai più appropriato il detto "dulcis in fundo", con la proposta di un tortino soffice al limone con gel di finocchio e sambuco, mirtilli e croccante di zucchero al lime. I vini proposti di ottima qualità: Ribolla Gialla 2022 (Formentini); Langhe Nebbiolo 2020 (Simone Scaletta) e un Moscato dolce Oltrepò Pavese (Cantine Scuropasso).

Tutti i commensali hanno manifestato il piacere di avere degustato vere eccellenze gastronomiche.



Regno Unito

LONDRA

Alimentazione, sport e benessere

Tavola rotonda sul ruolo di una dieta equilibrata e dell'esercizio fisico.

Nell'ambito della VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha organizzato una tavola rotonda alla quale hanno partecipato i relatori: Federica Amati, medico nutrizionista; Ranuf Crooke, medico sportivo; Matthew Dawson, stella inglese del rugby; Roberto Di Matteo, calciatore e allenatore. Ha moderato l'evento la professoressa Roberta Re, del Cambridge Institute. L'evento è stato realizzato con la collaborazione dell'Ambasciata italiana a Londra e di ICE/ITA, con il validissimo aiuto, nell'organizzazione, della Consultrice Silvia Mazzola. Dopo il saluto dell'Ambasciatore Inigo Lambertini, il Delegato di Londra e Vice Presidente

Maurizio Fazzari ha introdotto la Settimana della Cucina, sottolineando l'impegno dell'Accademia nel mondo; l'Addetta per l'Agricoltura dell'Ambasciata, Gabriella Manfredi, ha presentato i relatori e la scaletta della tavola rotonda. Ne è nato un dibattito molto intenso fra scienziati e professionisti dello sport, che ha interessato vivamente i quasi 200 partecipanti che, alla fine, hanno contribuito a una interessante sessione di Q&A. Al termine, il Direttore dell'ICE/ITA, Giovanni Sacchi, ha presentato due video sull'alimentazione dei giovani, realizzati per l'occasione.

La serata si è poi conclusa con una cena a buffet nei locali dell'Ambasciata. (Maurizio Fazzari)



La versione inglese del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*

Il volume presentato con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia e della Camera di Commercio Italiana a Londra.

I Console Alessandro Mignini e l'Addetta Stampa e Cultura dell'Ambasciata italiana Au-

rora Russi, che ha portato i saluti dell'Ambasciatore Inigo Lambertini, hanno aperto la serata nel cor-



so della quale è stata presentata la versione inglese del libro accademico. Il Delegato ha illustrato il volume e instaurato un dialogo interessante e allo stesso tempo divertente con Roberto Costa, proprietario della catena di ristoranti "Macellaio RC". Presentazione molto interattiva con i quasi 50 partecipanti in sala, fra cui il Direttore della Sezione italiana della London Library, Andrea Del Cornò, molto vivaci e appassionati nel commentare l'importanza dell'educazione alimentare per i giovani e le loro famiglie. È stato particolarmente apprezzato l'impegno dell'Accademia nel ricercare forme di comunicazione che trovino il giusto equilibrio fra cultura e attenzione ai più giovani. Con questo libro si è voluto raggiungere non solo i giovanissimi



ma anche le scuole e le famiglie, iniziando con storia e aneddoti, per finire con gustose ricette che invitino i lettori a realizzarle nel loro ambiente di tutti i giorni. Roberto Costa ha portato la sua esperienza pluriennale nella ristorazione in Italia e nel Regno Unito. La serata si è conclusa con un gustoso aperitivo, dove si è continuato il dialogo.

Cena conclusiva della Settimana della Cucina

L'impegno delle Istituzioni e della Delegazione nell'organizzazione degli eventi.



La Settimana si è chiusa con la cena organizzata dalla Delegazione presso il ristorante italiano dell'albergo "Al Mare", alla presenza del Console Generale Domenico Bellantone, dell'Addetto Economico dell'Ambasciata Dino Sorrentino, dell'Addetta all'Agricoltura Gabriella Manfredi e del Vice Addetto Economico Federico Dimonopoli. Nel corso della cena, il Delegato ha consegnato al ristorante il Diploma di Buona Cucina. Gli oltre 70 commensali hanno avuto modo di gustare un aperitivo rigorosamente italiano, con gustosi canapè, il tutto con una splendida vista della città, con le sue luci natalizie, dalla grande ve-

trata del Peak Club, continuando poi con la cena al ristorante. Dopo il saluto del Console Generale Bellantone, il Consigliere Sorrentino ha portato i saluti dell'Ambasciatore Lambertini e ha illustrato l'impegno delle Istituzioni per la Settimana della Cucina, lodando l'Accademia per il suo impegno nella difesa e promozione dei valori della cucina italiana nel mondo.

Il Delegato ha riassunto gli impegni della Settimana appena trascorsa, ringraziando le Simposiarche della serata e la Consultrice Silvia Mazzola, che ha curato ogni dettaglio con l'aiuto della Consultrice Lucille Perricone.

Svizzera

LOSANNA-VENNES

Articolata manifestazione nei locali del Parlamento

Interessante conferenza e ottima cena con illustri ospiti.



Nei locali del Parlamento del cantone di Vaud, con il sostegno del Consolato Generale d'Italia, la Delegazione ha organizzato una conferenza-riunione conviviale nel quadro dell'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La manifestazione si è svolta in tre momenti: una visita del Parlamento vodese, guidata

dal deputato Pierre-André Romanens. Successivamente, nella sala plenaria, la professoressa Patrizia D'Amelio, Capo del Servizio universitario di Geriatria e di Riabilitazione geriatrica al Centro ospedaliero universitario vodese (CHUV), ha svolto un'applaudita conferenza dal titolo: "Regime alimentare per persone della 3ª e 4ª età che praticano an-

cora sport", seguita da un ampio e interessante dibattito. La conferenza è stata preceduta dai saluti del Console italiano *ad interim*, dottor Calogero Caputo, e del Presidente del Parlamento, professor Laurent Mieville. Quest'ultimo, nel suo intervento, ha sottolineato il ruolo importante della comunità italiana del cantone.

La sera, gli Accademici si sono ritrovati al ristorante del Parlamento, la buvette "Terre vaudoise", aperto espressamente per la Delegazione, per la cena il cui menu è stato suggerito dalla professoressa D'Amelio. Erano presenti il Console italiano *ad interim*, i deputati vodesi, Graziella

Schaller-Curiotto, Amélie Cherbuin e Pierre-André Romanens, diversi rappresentanti di Associazioni enogastronomiche svizzere e altri illustri ospiti. Nella sua introduzione, il Delegato Alessandro Caponi ha presentato l'Accademia e ringraziato quanti hanno collaborato al successo della manifestazione. Il dottor Sven Eggenberger, Presidente della *Confrérie du Bien Manger Vaudois*, ha presentato la sua Associazione e sottolineato gli eccellenti rapporti con la Delegazione. L'armonia del menu, il perfetto servizio a tavola, gli ottimi vini e una calda atmosfera hanno reso perfetta la serata. (Alessandro Caponi)

Ungheria

BUDAPEST

“Come nutrirsi mantenendo il piacere della buona tavola”

Il tema di un partecipatissimo seminario.



La Delegazione ha organizzato un interessante seminario sul tema “Come nutrirsi mantenendo il piacere della buona tavola”, presso la “Sala Fellini” dell’Istituto Italiano di Cultura, inserito nelle manifestazioni per l’VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Dopo gli onori di casa del Direttore dell’Istituto, dottor Gabriele La Posta, si sono succeduti i saluti istituzionali del Delegato, del Segretario Generale Roberto Ariani, in collegamento da remoto, e del Consigliere di Ambasciata Diego Randazzo, in rappresentanza dell’Ambasciatore e Accademico onorario Manuel Jacoangeli. In una sala gremita, alla presenza anche del Direttore dell’Istituto per il Commer-

cio Estero-Agenzia di Budapest, dottoressa Giovanna Chiappini Carpena, il Delegato, in qualità di moderatore, ha subito evidenziato lo stretto legame tra Dieta Mediterranea e benessere e come la promozione di una corretta alimentazione sia una condizione che permette alle persone di aumentare il controllo sulla propria salute e migliorarla. La Vice Delegata Maria Carmela Gaetani Aronica ha tenuto una coinvolgente relazione sull’Accademia, mentre la dottoressa Gabriella Morini, Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo dell’Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha sviluppato una fine analisi sul rapporto tra gusto e salute. Si è aperta quindi una tavola



Serata-evento per festeggiare l’Accademia

Tra le manifestazioni della Settimana, l’impegno contro l’Italian Sounding.

La riunione conviviale-evento è stata parte integrante delle manifestazioni organizzate dalla Delegazione per l’VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nonché delle celebrazioni del 70° anniversario della fondazione dell’Accademia. Alla presenza di una nutrita rappresentanza di Accademici e dell’Ambasciatore di Spagna S.E. Alfonso Dastis, la serata, che si è svolta nel prestigioso ristorante “Fausto’s”, è stata aperta anche a un numero importante di ospiti ungheresi e internazionali. Nel suo saluto il Delegato, partendo dalla considerazione che la cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese ed è, in tutte le sue manifestazioni, un patrimonio da salvaguardare e tramandare, ha ripercorso

le tappe più significative dell’evoluzione dell’Accademia. In particolare, si è soffermato sull’ormai continuo proliferare di falsi prodotti italiani all’estero, che vede l’Accademia impegnata in prima fila a combattere una quotidiana battaglia contro il cosiddetto *Italian Sounding*. Intrigante il menu della serata, realizzato dagli chef Giorgio Cavicchiolo e Fausto Di Vora. Quest’ultimo ha ricevuto, in segno di riconoscimento per la sua quasi trentennale attività di valorizzazione della cucina italiana all’estero, il piatto ricordo dei 70 anni e la cartolina postale obliterata con il francobollo commemorativo. Uno scrosciante applauso dei commensali, soddisfatti per la bella serata trascorsa, ha concluso l’apprezzatissimo evento. (M.F.)

rotonda sugli argomenti trattati che ha coinvolto anche tre delle più importanti e storiche presenze gastronomiche a Budapest: Gianni Annoni del ristorante “Pomo d’Oro”; Graziano Cattaneo del ristorante “Krizia” e Fausto Di Vora del ristorante “Fausto’s” che, riportando le loro esperienze, hanno aiutato a comprendere meglio il

rapporto tra gusto e salute. La tavola rotonda è stata coinvolgente e gli argomenti sviluppati talmente interessanti che le domande del pubblico sono state continue, a testimonianza dell’enorme interesse suscitato dalla problematica in esame. Al termine del seminario un sobrio e salutare buffet all’italiana. (Michele Fasciano)



Nel Mondo

Stati Uniti d'America

BOSTON

Abruzzo forte e gentile

Cena di inaugurazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.



La Delegazione, in stretta collaborazione con il Consolato, ha inaugurato le celebrazioni della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo con un incontro conviviale al ristorante "Spiga" di Needham, Massachusetts, al quale ha partecipato il Console Generale Arnaldo Minuti insieme ai suoi stretti collaboratori. Il Console ha brevemente introdotto la Settimana, il suo si-

gnificato e tutti gli eventi in programma. La chef Marisa Iocco ha deliziato con un menu speciale dal tema "Abruzzo forte e gentile". La parte culturale, che ha suscitato grande interesse, è stata svolta dalla Vice Delegata Cecilia Scimia e dal dottorando Nunzio Lorè sul tema: "Riso, mais e gli altri cereali. Dalla scienza al consumatore. Falsi miti e consigli per scelte di qualità". (Enrico Vietri)

MIAMI

Convivio di presentazione della "Settimana"

Il Console Generale ha sottolineato la grande diffusione della cucina italiana nel mondo.

Presso il ristorante "Like Mike" di Coconut Grove si è tenuta la cena conviviale che ha dato inizio agli eventi collegati all'VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La serata ha visto la partecipazione delle autorità consolari nella persona del Console Generale dottor Miche Mistò e della Vice Console dottoressa Eva Lavino. Presente anche il neo Accademico Stefano Cerrato, Direttore dell'Istituto di Cultura recentemente aperto a Miami. Molto gradita, inoltre, la partecipazione del Consigliere dell'Accademia Alessandro Di Giovanni.

ospite d'onore della serata l'agrichef Paolo Passano, laureato in scienze gastronomiche presso la sede universitaria di Pollenzo, nominato ambasciatore del gusto in Usa per la "Settimana". È titolare

dell'agriturismo gourmet "La Bi-laia" in Lavagna.

Dopo un breve intervento del Delegato Antonio Pianta, il Console Generale ha sottolineato la grande diffusione della cucina italiana nel mondo, specialmente nel Sud est degli Usa, merito soprattutto degli chef italiani.

Di Giovanni ha poi sottolineato il successo che l'Accademia riscuote nel mondo.

Ha poi preso la parola lo chef Passano che nella sua esperienza nazionale e internazionale ha saputo coniugare con creatività le culture gastronomiche italiane e latine come illustrato nel suo libro *La cucina dei due mondi*.

Un grazie sincero, per l'ottima cena e l'accoglienza, al manager Salvatore Catania e al giovane chef Alessandro Kakol.

(Antonio Pianta)



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica

Piemonte

ASTI

Grande successo per la zuppa di cereali

Ecumenica tra le colline del Monferrato.

Riunione conviviale ecumenica nella suggestiva cornice delle Cantine dei Marchesi Incisa della Rocchetta a Rocchetta Tanaro. La clemenza

del tempo ha consentito di consumare un ricco aperitivo nella corte. Prima di passare alla degustazione dei piatti, il Delegato e i Simposiarchi Pasquale Ri-



so e Piergiorgio Saracco hanno intrattenuto gli Accademici con una chiacchierata esplicativa su *location*, cibi e vini, mentre Donatella Clinanti del CST ha approfon-

dito il tema della serata. Grande successo per la zuppa di cereali e per polenta e merluzzo. Vini accuratamente scelti nella selezione delle cantine.



Lombardia

MANTOVA

Ecumenica in campagna

Consegnato il premio "Alberini" all'azienda "Le Tamerici".

L'appuntamento ecumenico è stato celebrato dalla Delegazione da "Angelina Osteria a Po" a Motteggiana. Una calda accoglienza ha riservato agli Accademici la titolare Giorgia Cremonesi, chef che, dopo una lunga attività svolta con successo in centro città, nel ristorante "Cucina", ha deciso di trasferirsi, insieme al marito, scegliendo di vivere in campagna. Il menu è stato in piena sintonia con il tema proposto. Lo svolgimento della parte culturale, dopo la prolusione del Delegato Omero Araldi, è stato affidato a Giancarlo Malacarne, storico, giornalista e saggista mantovano al quale è stato assegnato, nel 2004, il primo premio "Orio Vergani" per il libro *Sulla mensa del Principe*. Durante la serata, è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" a Paola Calciolari, titolare dell'azienda "Le Tamerici" di Bagnolo San Vito. L'impresa

è nata nel 1991 e, con passione, produce conserve alimentari di qualità, in particolare confetture e mostarde. L'azienda ha inoltre riscoperto materie prime tipiche del territorio mantovano ormai dimenticate, come la mela campanina o l'anguria bianca; utilizza verdura e frutta insolita da condire come pomodori verdi e zucca. (Omero Araldi)



SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Menu "tutto cereali"

Ottima serata alla trattoria "La Combriccola".

La serata conviviale ha avuto inizio con la presentazione agli Accademici e ai loro ospiti del tema della cena ecumenica da parte del Delegato e con l'illustrazione del menu "tutto cereali" da parte del suo ideatore Stefano Zani, titolare della trattoria "La Combriccola" e sua anima in cucina. La cena è stata apprezzata da tutti i commensali per l'originalità della

proposta dei cereali, ma soprattutto per la bontà dei piatti e l'abbinamento delle singole portate con il vino. Dal classico piatto padano, la polenta condita con parmigiano reggiano, al risotto di zucca, al pane di cereali (grano, avena, farro e soia), che ha accompagnato il secondo piatto. Chiusura con la fragrante torta ai cereali intinta nel Recioto. Ottimo il servizio.

MILANO DUOMO

Professionalità e impegno che guardano al futuro della ristorazione

Convivio ecumenico presso l'I. A. "Carlo Porta".

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso l'Istituto Statale Professionale Servizi per l'Enogastronomia e la Professionalità Alberghiera "Carlo Porta". Dopo un'introduzione della Delegata Maria Luisa Mandelli sul tema dell'anno, il professor Brilli, responsabile del progetto scuola-lavoro dell'Istituto, ha brevemente riassunto gli obiettivi della scuola. Gli Accademici hanno poi gustato il menu, elaborato dalle Simposiarche Maria Luisa Mandelli e Marisa Zipoli con il professore responsabile della brigata di cucina, Biagio Cepparulo, e composto da una serie di antipasti che esaltavano il tema ecumenico (*chisolin* di farro, *sciatt*, margottini alla bergamasca), seguiti dal risotto alla milanese e da un manzo alla California con polenta di Storo. La cena si è conclusa con il tradizionale *pan de mej dolz*. Gli allievi, con spigliatezza e professionalità, hanno il-

lustrato i vari piatti, tutti molto curati, sia nell'esecuzione sia nella presentazione. Durante la degustazione del risotto tre studenti hanno letto il brano di Carlo Emilio Gadda *Risotto patrio*. Al termine della cena, un momento di particolare commozione: la consegna al marito Sandro, accompagnato dai figli, del diploma di appartenenza per i 35 anni di Accademia di Anna Mattioli Galimberti, recentemente scomparsa e per tanti anni colonna della Delegazione. La serata si è conclusa con la presentazione di tutti gli studenti delle varie discipline che, con i loro professori, hanno contribuito al successo della riunione conviviale. Infine, la Delegata ha consegnato al professor Brilli una serie di volumi della Biblioteca di Cultura Gastronomica, per la biblioteca dell'Istituto in segno di apprezzamento e ringraziamento per la cena ecumenica particolarmente riuscita. (Giorgio Introvigne)





Emilia Romagna

PARMA

Un locale dal nome evocativo: "Brisla"

La briciola richiama il pane fatto con i cereali.

Visto il tema di quest'anno, per effettuare la cena ecumenica a Parma è stato individuato il ristorante "Brisla", di recente apertura, poiché presentava un nome attinente all'argomento. La briciola del nome del locale richiama infatti il pane, che è il principale prodotto che si ottiene con i cereali. A questo punto era necessario imbastire una cena con pietanze che fossero in argomento ed è stato concordato un menu dal percorso circolare. Per iniziare una polenta arrosto con "cicciolata" di vitello, prodotta in proprio dal ristoratore

con i nervetti. A seguire, un vitello tonnato, accompagnato da pane di grani antichi. Il piatto forte della serata: bomba di riso col ragù di piccione, preparazione tradizionale della cucina parmigiana che rimanda all'epoca delle risaie, che nella Bassa sono state attive fino alla fine del XIX secolo. Il ristorante realizza piccole bombe monoporzione che ne consentono la fruizione anche per il singolo avventore, mentre di solito il piatto tradizionale è una pietanza per almeno sei persone. Per finire, un tortino di mais al cremoso al cioccolato. (G.G. Iapichino)

MUGELLO

Studenti dell'Alberghiero insieme agli chef del territorio

Variegato menu con i piatti della tradizione.

La cena ecumenica è stata organizzata presso l'I.I.S. "Chino Chini" di Borgo San Lorenzo (Firenze) con il coinvolgimento degli studenti dell'alberghiero insieme a più chef del territorio. Ai saluti del Dirigente Scolastico professor Lodovico Miari ha fatto seguito l'introduzione della Delegata, che ha ricordato l'importante significato dell'ecumenica unita alla celebrazione del settantesimo compleanno dell'Accademia. Il tema dell'anno è stato approfondito dal Vice Delegato Renzo Bartoloni e gli studenti dell'indirizzo di cucina hanno preparato il buonissimo pane della serata. Gli studenti dell'indirizzo di sala hanno curato il servizio e la *mise en place*. Agli allievi del corso di accoglienza

turistica si deve, oltre all'elegante accoglienza, anche la realizzazione grafica del menu. I cuochi di sette ristoranti rappresentativi del territorio hanno composto il menu della serata preparando ciascuno un piatto della tradizione; mentre tutti insieme hanno preparato l'ottimo risotto alla milanese. L'importanza del binomio cultura e cucina e il determinante ruolo svolto dall'Accademia sono stati sottolineati nel brillante intervento del professor Leonardo Romanelli, docente dell'Istituto Chini e noto gastronomo. Al termine dell'evento, tra i meritatissimi applausi, è stato consegnato agli studenti partecipanti il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* e agli chef intervenuti il piatto dell'anno. (Monica Sforzini)



Toscana

LUNIGIANA

Festosa serata curata dai bravi allievi di cucina e di sala

Professionalità e cortesia all'Istituto "Pacinotti-Belmesseri".

Per difficoltà organizzative, allerta di maltempo regionali e successive ordinanze dei Sindaci per la chiusura delle scuole, la cena ecumenica si è tenuta in ritardo all'Istituto "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone. Nei saluti istituzionali il Delegato, dopo aver ricordato il 70° anniversario del Sodalizio, ha evidenziato la collaborazione tra l'Accademia e la Scuola per rendere possibile la serata. La Dirigente scolastica, professoressa Baracchini, ha aggiunto l'aspetto didattico, l'esempio per gli allievi ad affrontare e superare le difficoltà con impegno e buona volontà. A tavola, Accademici e ospiti hanno assaggiato il menu composto principalmente dai piatti vincitori dell'"VIII premio Delegazione della Lunigiana 2023": "millefoglie di polenta, crema di gorgonzola, radicchio in dolce forte" (terzo premio), "orzotto mantecato al parmigiano reggiano, orzo soffiato e fiori di

campo" (primo premio) e "a tutto riso", dolce fantasioso di crumble al cacao salato, cialda con crema di riso e salsa di lampone (secondo premio). Nel corso della festosa serata, presenti il Sindaco di Bagnone, avvocato Giovanni Guastalli, e il Presidente della Comunità del Cibo del Crinale 2040, dottor Italo Pizzati, è stato conferito il Diploma di Buona Cucina al signor Domenico Giovannucci, titolare dell'albergo-ristorante "Cà Giannino" di Fivizzano, rappresentato dal nipote Nicolò Maraglia. I commensali sono stati entusiasti della serata, della disposizione della sala, sobria ed elegante, della professionalità e cortesia degli allievi di sala sotto la regia del professor Barontini, della bravura degli allievi di cucina, guidati dal professor Mitola. Vivi applausi ai ragazzi, bravi ambasciatori del territorio, della sua cucina, gastronomia e ospitalità. (Ragna Engelbers)

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Ricerca e tecnica: l'alchimia della semplicità

Interessanti contenuti nella trattazione del tema ecumenico.

La trattazione del tema accademico, particolarmente interessante per la varietà

di contenuti, ha trovato la sua conclusione nel corso del pranzo ecumenico, presso "La locanda di

Anita", accogliente locale situato a Cetona (Siena).

Il Simposiarca Vittorio Lavo Ippolito ha brillantemente interpretato il tema intrattenendo gli ospiti con interessanti riflessioni. La ricerca: che mette in luce la professionalità dello chef stellato Nicolas Baglione, con un bagaglio di esperienze all'estero molto diverse tra loro ma che influenzano il suo modo di cucinare. La tecnica: ossia l'utilizzo di una cucina diversa da quella classica, che privilegia l'uso di una cottura a bassa temperatura e l'osmosi. L'alchimia: era una sperimentazione pratica di laboratorio,

un po' la progenitrice della nostra chimica. Dalla fusione di ricerca e tecnica si ottiene appunto la semplicità, che però è solo apparente, in quanto la varietà degli ingredienti è tale, che, se anche lontani fra di loro, risultano eccezionalmente gustosi e delicati.

Un ringraziamento particolare è stato rivolto dalla Delegata al Simposiarca, per l'encomiabile impegno profuso, e allo chef e ai titolari Simona e Raffaele, cui sono andati i complimenti per la professionalità e lo stile con cui conducono il locale, consegnando loro il guidoncino dell'Accademia.

Umbria

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Il "ripasso" e lo "zuppino"

La tradizione sulla tavola del convivio ecumenico.

L'agriturismo "La Pantera", nella lussureggiante campagna tiferate, ha accolto Accademici e amici con il calore di chi ti conosce da tempo e come solamente può essere un invito in famiglia. È questo il segreto, assieme alla pratica del "ripasso", carta vincente di questo luogo. Così l'"ecumenica dei cereali" ha avuto un grande successo proprio per quelle caratteristiche che ormai, altrove, sono sempre meno presenti: calore umano, "ripasso", ricetta tradizionale perfettamente eseguita, aria di casa.

Il tema dell'ecumenica dei 70 anni dell'Accademia è stato ed è tuttora la spina dorsale dell'alimentazione nel nostro Paese, creando una grande diversificazione tra una regione e l'altra. La valle del Tevere è sempre stata culla delle colture del grano e, in un secondo tempo, del mais, dando così vita a un immenso patrimonio di ricette. È così che la Delegata ha pensato al "brustichino" con l'olio

nuovo già franto per l'occasione, e alla "polenta grigliata" con il rosmarino accompagnata dal vino novello, riportando, in tal modo, la mente alle belle serate dei tempi passati intorno al focolare.

Il riso non ha mai avuto un posto di rilievo nella cucina tradizionale del territorio, e solo da qualche anno è presente sia nella ristorazione, sia nella cucina di casa e allora, come dolce, sono state servite le frittelle di riso che, insieme ai "tozzetti", hanno concluso la riunione conviviale con lo "zuppino", ricordando la piacevole usanza di chiusura delle feste.

(Patrizia Perniola Morini)



VOLTERRA

Salvaguardare le tradizioni locali

Ricordati i tanti cereali dimenticati.

Per la cena ecumenica la Delegazione si è riunita, come è ormai consuetudine, al ristorante "Mocajo" della chef Laura. Dopo il saluto di benvenuto, la Delegata ha evidenziato il significato simbolico dei 70 anni dell'Accademia. In un *excursus* ha ricordato i primi passi voluti da Orio Vergani, i vari passaggi della vita accademica e di come questa sia cambiata nei vari decenni. È stato messo in evidenza quanto il fondatore abbia fatto per salvaguardare le no-

stre tradizioni culinarie, che sono un patrimonio prezioso.

Nel corso della riunione conviviale sono stati ricordati i tanti cereali dimenticati, ma anche i numerosi impiegati nelle tradizioni culinarie locali, che hanno arricchito il menu della serata.

Un affettuoso benvenuto è stato infine espresso alle due nuove Accademiche Paola Colombari e Carla Santini in una serata che è la più importante del Sodalizio.

(Maria Rita Landini)

Basilicata

POTENZA

Partecipata ecumenica in Val d'Agri

Consegnato anche il premio "Nuvoletti" al Preside dell'Alberghiero di Potenza.

La cucina di consolidata qualità dello chef Cianciarulo, coniugata con i prodotti di un territorio che offre materia prima di indiscussa bontà e tradizioni di lavorazione il cui valore è certificato anche ufficialmente da denominazioni Igp, è ciò che hanno gustato gli Accademici potentini in una partecipatissima ecumenica presso l'"Hotel Kiris", in Val d'Agri, all'interno del Parco dell'Appennino Lucano. Molto apprezzati il prosciutto di Marsicovetere, il peperone crusco di Senise Igp, il riso con la crema di fagioli di Sarconi Igp, il fiordilatte del caseificio Coiro e il canestrato di Moliterno Igp, tra i migliori pecorini non solo locali ma italiani. La riunione convi-



viale è stata anche l'occasione per consegnare al Preside dell'Istituto alberghiero di Potenza, dottor Angelo Mazzatura, presente insieme alla gentile consorte, la professoressa Mariateresa Imbriani, il premio "Nuvoletti" per l'attività che la scuola svolge nella formazione dei giovani addetti al comparto enogastronomico, dalla sala, alla cucina, al ricevimento, e per fare il punto sulla situazione di carenza di personale e sulle prospettive del settore in una terra con grandi potenzialità turistiche quale è la Basilicata. (Anna Paola Vergani)



Sicilia

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE

Una festosa alchimia di forme e colori

Cena in un locale dal nome appropriato: "Le Macine".

Atmosfera briosa, elegante e raffinata per la cena ecumenica tenutasi al ristorante "Le Macine". Centrotavola che attrae per il tripudio di colori e tante raffinatezze, grazie ai prodotti stagionali, che vengono magnificamente presentate ai commensali. La zucca rossa sapientemente "intarsiata" a formare un bellissimo fiore, il melone bianco lavorato in un esotico bocciolo, le rape bianche trasforma-

te in piccoli animali e così via, in una festosa alchimia di forme e di colori. Aprono la cena, realizzata dallo chef Emiliano Cipicchia, un paninetto di crusca con porchetta e un involtino di verza con ricotta e fave adagiato su un'insalatona di grano. Si prosegue, tra l'altro, con i risotti alla milanese e al radicchio, vere delizie sia per il palato sia per gli occhi, per terminare in bellezza con gli *sfini* siciliani al riso. (Giovanni Francesco Zisa)



CATANIA

Un viaggio tra le eccellenze culinarie

Seby Sorbello ha dato gusto e ricercatezza ai cereali.

La cena ecumenica della Delegazione si è tenuta al ristorante "Sabir" di Zafferana ed è stata l'occasione per ricordare, con i numerosi Accademici e i tanti ospiti, i 70 anni dell'Accademia e i 40 della Delegazione catanese, festeggiati all'inizio del mese con un interessante e ben riuscito convegno. La cena è stata preceduta da una relazione dall'Accademica Marina Fichera e da un incisivo intervento del professor Umberto Anastasi, docente universitario della facoltà di Agraria, che hanno contribuito a dare vita e storia al tema dell'anno. Patron e anima indiscussa della serata lo chef Seby Sorbello dalla carriera prestigiosa. Il tema dell'anno gli ha dato modo, col suo ricco bagaglio di conoscenze tecniche e il suo innato talento, di sorprendere i commensali per la grande versatilità con la quale ha

dato gusto e ricercatezza ai cereali protagonisti del menu. A tutte le portate sono stati abbinati piccoli panini di grani diversi e anche antichi come Tuminia e Russello. Sono state ancora una volta apprezzate la professionalità, la fantasia e la maestria di Sorbello, la sua intatta semplicità, la bravura della sua sorridente brigata di cucina e di sala. "Sabir", il nome che ha voluto dare al suo ristorante, era un antico idioma in uso nei porti mediterranei, una sorta di esperanto dei commercianti marittimi, che consentiva, con un miscuglio di lingue, la comunicazione. E il menu della serata è stato un viaggio in compagnia di eccellenze culinarie, diverse tra loro, ma che parlavano una lingua, una sorta di Sabir gastronomico, che chiunque poteva comprendere e apprezzare. (Marina Fichera)

RAGUSA

Grani antichi per il pane e non solo

Dall'antipasto ai dolci, i cereali nella tradizione.

Nella suggestiva cornice delle cittadine di Chiamonte Gulfi, presso il ristorante "Majore" di Salvatore La Terra, si è svolta la cena ecumenica della Delegazione, che ha visto una nutrita partecipazione (oltre 60 persone) tra Accademici e ospiti. Intorno al tema di quest'anno si sono succeduti i vari interventi della serata, magistralmente organizzata e condotta dai Simposiari Marilina Barresi e Alberto Fasiol. Dopo i saluti d'apertura della Vice Delegata Marilina Barresi, il componente del Centro Studi della Sicilia Orien-

tale Alberto Fasiol ha illustrato la pubblicazione della Biblioteca di Cultura Gastronomica, mentre l'Accademico Tullio Sammito ha ricordato il significato e i valori dell'Accademia nel settantennale della fondazione. L'avvicinarsi delle portate ha riscosso unanimi consensi e la serata si è conclusa con una composizione di dolci legati alla tradizione siciliana quali: il riso al cioccolato, la *cuccia* con ricotta e miele ibleo e la *cuccia* con crema. In chiusura il proprietario del ristorante, Salvatore La Terra, ha commentato i vini e i cibi degustati. (Alberto Fasiol)

SIRACUSA

Nel cuore dell'isola di Ortigia

Celebrato anche l'anniversario dell'Accademia.

Nell'esclusiva terrazza del Grand Hotel, edificio centenario in stile Liberty nel cuore dell'isola di Ortigia, si è svolta la cena ecumenica della Delegazione. Un clima amichevole e festoso, ma nel contempo austero, ha caratterizzato l'evento commemorativo del 70° dell'Accademia. Dopo il ricco aperitivo, espressione di una cucina raffinata e originale, testimonianza della bontà dei prodotti del territorio presentati in modo coreografico, la Delegata ha ricordato la storia dell'Accademia e ha dato lettura del manifesto del settantennale, mentre la Consultrice Anita Rubera, compo-

nente del CST, ha relazionato sull'argomento dell'anno. Protagonisti in tavola il risotto alla milanese e la *cuccia*, dolce tipico siciliano a base di grano bollito e crema di ricotta o di latte, guarnito con cannella, pezzetti di cioccolato e scorzette d'arancia, tradizionalmente preparata per Santa Lucia. Alla fine della serata, gli Accademici hanno ricevuto i due volumi accademici sul settantesimo anniversario e sul tema dell'anno, oltre al francobollo commemorativo. Grande soddisfazione da parte dei commensali per la *location*, le pietanze e l'atmosfera. (Rosalia Maria Sorce)



PIEMONTE

ALBA LANGHE
27 ottobre 2023

Ristorante "Ca' del Lupo" di Stefano Drocio. ●Via Ballerina 16, Montelupo Albese (Cuneo); ☎0173/617249, cell. 340/5828599; ristorante@cadellupo.it, www.cadellupo.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pâté di fegato con cipolle caramellate; agnolotti del pin al sugo di arrosto; coniglio cotto in forno a legna con patate; bignolone alla crema.

I vini in tavola: Brut (Pelassa); La Rena Arneis (Deltetto); Nebbiolo (Eduardo Sobrino).

Commenti: La cornice spettacolare delle Langhe ha accompagnato la riunione conviviale organizzata dal patron Stefano in modo, come sempre, impeccabile. Ottima cucina e ottimi vini. Simposiaria della serata il dottor Giancarlo Montaldo, giornalista, che ha presentato il suo volume dal titolo: *Ricettario familiare sulle Colline di Langha*.

BIELLA
9 novembre 2023

Ristorante "Trattoria D'Oria" di Francesco D'Oria - Alessandra Galli, in cucina Francesco D'Oria. ●Via Mazzini 17, Candelo (Biella); ☎015/253 8469, cell. 331/6648072; pacopaz62@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: chips di patate blu di Svezia e Prettigovi, carne salada del Trentino, crema di zucca, blu di capra; torte di patate Weisse; crosit di patate Desirée con ragù bianco di salsiccia; cinghiale in dolceforte di Monteriggioni, purea di patate Verrayes e cavolfiori al profumo di vaniglia; torta di patate Flackler di Pellegrino Artusi con gelato al marron glacé.

I vini in tavola: Kerner Doc 2022 (Abbazia di Novacella); A' Luciano Morellino di Scansano Docg 2021 (Santa Lucia).

Commenti: Locale di cucina del territorio alle porte del Ricetto medievale di Candelo. Il gestore-cuoco Francesco si è prestato con entusiasmo a eseguire un menu dove la patata è stata la regina indiscussa della serata, sia nei piatti, sia nell'esauriente relazione del produttore agricolo Federico Chierico. La cena è stata molto

apprezzata, in particolare i morbidi e gustosi gnocchi, conditi secondo un'antica usanza biellese, e il cinghiale dall'aroma dolce e speziato accompagnato da un purè con tradizionali patate valdostane. Ottimo l'abbinamento con i vini. Serata allegra alla presenza del Prefetto di Biella, Silvana D'Agostino e terminata con sentiti applausi al cuoco e al suo staff.

PINEROLO
20 novembre 2023

Ristorante "Locanda dell'Antica Lucerna" di Marco Lussiana, anche in cucina. ●Via Diaz 54, Luserna San Giovanni (Torino); ☎0121/90751; info@anticalucerna.it, www.anticalucerna.it; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì e domenica sera, mercoledì tutto il giorno. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tonno di coniglio al profumo di ginepro; tagliolini 40 tuorli con cardi e fonduta di toma d'alpeggio; petto d'anatra all'uva fragola e nido di verdure; bavarese di cachi con salsa di castagne.

I vini in tavola: Piandoro Riesling 2022; Lessona Doc 2016 (Sella); Moscato (Chiarlo).

Commenti: Piuttosto diffuso nelle cucine domestiche, poco presente nei ristoranti, in ogni caso decisamente apprezzabile: il tonno di coniglio può essere profumato con aglio, salvia, alloro, bacche di ginepro o con ciò che la fantasia suggerisce. Grande successo hanno incontrato anche i *tajarin* impastati (nella planetaria) con 40 tuorli, due tipi di farine e un goccio di olio. L'uso dell'uva fragola per guarnire il petto d'anatra rosato alla perfezione ha favorevolmente stupito. Buono il dolce. Degna di considerazione la carta dei vini, nella quale da qualche tempo sono state inserite alcune etichette naturali. Nel complesso, anche grazie alla Simposiaria Alessandra Riggio, una riunione conviviale ben riuscita.



LIGURIA

GENOVA
16 novembre 2023

Ristorante "Le Perlage" di Antonio Morelli, in cucina Laura Perri. ●Via Mascherpa 4 r, Genova; ☎010/588551, cell. 347/0836808; info@leperlage.com, http://www.leperlage.com, www.facebook.com/leperlage.leperlage; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: calamaretti scot-

tati al curry e 'nduia; orecchiette fatte a mano con broccoli, vongole e pecorino; bianco di pesce al forno con pinoli tostanti, taggiasche, patate croccanti e pesto; millefoglie chantilly e mousse al cioccolato bianco con fragole e nocciolo.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg (Montespada); Moscato d'Asti Doc.

Commenti: Piccolo ristorante, storico, elegante. L'ambiente, molto intimo, si presta perfettamente a colazioni e cene di lavoro. Il menu della riunione conviviale è stato gradito dagli Accademici, che hanno premiato la grande qualità e la freschezza del pesce. Pasta, pane e dolci sono tutti preparati dalle sapienti mani della signora Laura. La passione per la cucina, la ricerca delle materie prime e la creatività dei suoi piatti fanno sì che "Le Perlage" sia dal 1997 riconosciuto come uno dei migliori ristoranti di Genova. Ricca la carta dei vini, con una sezione dedicata per ogni regione italiana.



LOMBARDIA

LODI
15 novembre 2023

Ristorante "Albergo del Sole" di Francesca e Mario Colombani, in cucina Jessica Milani e Fabio Peluso. ●Via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lodi); ☎0377/58142; info@ilsolodimaleo.com, www.ilsolodimaleo.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: polpettina di patate al gusto di zuppa di cipolle e pane con burro salato; testina di vitello calda con crema di fagioli bianchi di Spagna; oca in *cassoeula* con polenta; torta sabbiosa con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese (Pietro Rossi); Malvasia dolce (Bacchini).

Commenti: Al "Sole", che ha visto nascere la Delegazione, gli Accademici sono tornati con un importante relatore: Massimo Ghidelli, che ha intrattenuto sulla storia del locale e sulla nascita nel 1980 dell'associazione "Italia in cucina" che qui è stata pensata. Menu volutamente breve per via del contenuto calorico delle portate e pienamente soddisfacente. La testina, superlativa, è tornata ai vecchi livelli, così come la sabbiosa e la crema di mascarpone. Giusto l'abbinamento dei semplici ma piacevoli vini. Qualche piccola pecca nel servizio, comunque cortese.



VENETO

ALTO VICENTINO
10 novembre 2023

Ristorante "Agriturismo Valdiбарco" dell'Agriturismo Valdiбарco, in cucina Giuliano Etrelli ed Alessandra Sudiro. ●Via Valdiбарco 15/B, Castelgomberto (Vicenza); ☎0445/440299, cell. 347/2238849; info@agriturismovaldiбарco.it, www.agriturismovaldiбарco.it; coperti 55+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1°-31 agosto e 8-20 gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera, da lunedì a venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,04.

Le vivande servite: polenta frita con lardo, crostini con fegatini d'oca, salame d'oca e giardiniera di casa, bocconcini d'oca con polenta maranella e salvia frita; risotto al vino rosso Valdiбарco e petto d'oca; oca della tradizione con castagne, polenta e contorni misti a km 0; dolci misti della casa e castagne spadellate.

I vini in tavola: Leon Durello Lessini metodo classico 36 mesi sui lieviti (Azienda Agricola Masari); Cabernet Franc Veneto rosso Igt 2020 (Azienda Agricola Dalle Ore); Recioto classico vivace di Gambellara Docg 2017 (Natalina Grandi).

Commenti: La Delegazione, Simposiari Pierangelo Bertoldo e Paolo dall'Igna, per rispettare la tradizione dell'oca nella ricorrenza di San Martino, ha organizzato una piacevole serata in agriturismo con un menu a base di oca. Aperitivo con ottimi crostini con fegatini e salame d'oca, per poi passare al tavolo con squisiti bocconcini d'oca e polenta al cucchiaino. Il primo consisteva in un buon risotto al vino ingentilito con petto d'oca, mentre il piatto forte, un'oca al forno ripiena di castagne veramente notevole. Buoni anche i dolcetti fatti in casa e la sorpresa delle castagne spadellate. Più che buono anche l'abbinamento con i vini serviti, tutti del territorio.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
10 novembre 2023

Ristorante "Locanda Monte Garda" di Trattoria Monte Garda, in cucina Diletta. ●Via Monte Garda 102, Borgo Val Belluna (Belluno); ☎0437/750533, cell. 329/9665935; www.locanda-monte-garda.business.site; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: fondo di carciofo con crema di baccalà mantecato, patate lesse con baccalà in insalata, polpettone di baccalà e dolceselva, frittelle di baccalà; tagliatelle con panna e baccalà; risotto



VENETO segue

con baccalà; baccalà alla vicentina, funghi trifolati; cheesecake alla vaniglia con Vinsanto e baccalà.

I vini in tavola: Vini della locale azienda vinicola Col de Ru.

Commenti: Una riunione conviviale autunnale all'insegna del baccalà, in una vecchia trattoria del Bellunese a conduzione familiare. Da provare, ma non occorre prendere tutti i piatti. Da segnalare il fondo di carciofo e le frittelle. Due ottime relazioni: una sulla storia veneziana del baccalà e l'altra sull'attenta gestione del territorio bellunese sotto la dominazione della Repubblica di Venezia.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 10 novembre 2023

Ristorante "Antico Toro" di Massimo Casson. ●Corso del Popolo 1306, Chioggia (Venezia); ☎ 041/400560; info@anticotoro.it, www.anticotoro.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: polentina tenera con sugo di capelunghe, insalata di polpo, canocchie bollite, sarde in saore, scampi in saore, con pinoli; tagliolini al sugo di granchio porro; soaso (rombo non chiodato) alla griglia con polenta e insalatina di stagione; sorbetto al limone; sfogliata alla crema con fragole e panna.

I vini in tavola: Prosecco rosé millesimato (Cavazza); Prosecco brut Foselius (Follador); Kerner Valle Isarco 2022 (Bessererhof).

Commenti: La prima visita della Delegazione a questo storico ristorante chiogiotto ha avuto un esito positivo nonostante qualche difficoltà, dovuta al maltempo, nell'allestire il menu. I numerosi commensali hanno potuto comunque apprezzare gli antipasti, su tutti gli scampi in saore e soprattutto i grandi protagonisti della cena, che sono stati i magnifici soasi grigliati a perfezione. Gli ottimi vini e il perfetto servizio hanno contribuito alla piacevolezza della serata, allestita dai Simposiarchi Giorgio Vianelli e Sergio Schiavon e chiusa tra gli applausi con la consegna di un libro dell'Accademia a Massimo Casson, che gestisce ottimamente questo locale da ben venticinque anni.



EMILIA ROMAGNA

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 19 novembre 2023

Ristorante "Il Gallo" di Luciana e Fiorella Franceschelli, in cucina Fiorella e Luciana

Franceschelli, Irene Nanni. ●Piazza della Repubblica 28/30, Castel del Rio (Bologna); ☎ 0542/95924, cell. 320/7789080; info@galloegalletto.it, www.galloegalletto.it; www.instagram.com/ristorantegallocasteldelrio; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sformatino ai funghi porcini su crema di parmigiano reggiano; tortelloni di patate ai funghi porcini; passatelli al tartufo bianco o ai bruciati di culatello; cappella di porcino alla brace; porcini croccanti con polentine dorate e formaggio squacquerone; meringa ai marroni di Castel del Rio; caldarroste.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Tenuta Luisa); Sangiovese superiore Petrinone riserva Docg (Tremonti).

Commenti: Una soleggiata domenica di novembre ha accolto gli Accademici della Delegazione di Castel del Rio-Firenzuola e gli ospiti della Delegazione di Bologna, guidati dalla Delegata Cristina Bragaglia, con la graditissima presenza del CT Romagna Fabio Giavolucci, presso il ristorante Gallo, per una riunione conviviale tutta a base di funghi porcini, ben organizzata dal Simposiarca Paolo Beccaceci. Molto graditi dai partecipanti lo sformatino ai porcini, il profumatissimo tartufo sui passatelli fatti in casa e la meringa ai marroni resi famosi dall'omonima sagra. Un applauso convinto e prolungato alla brigata di cucina da parte di tutti ha sancito la piena riuscita del convivio.

CESENA 19 novembre 2023

Ristorante "Agriturismo Mulino d'Ortano" di Ombretta Farneti, in cucina Roberto Ricci. ●Via Mulino 1, Linaro di Mercato Saraceno, Mercato Saraceno (Forlì-Cesena); ☎ 0547/90195, cell. 347/2203771; info@ilmulinodortano.it, www.ilmulinodortano.it, Facebook; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: crostini al tartufo e lardo finissimo, crostini ai porcini, insalatina autunnale con funghi porcini, occhio di Venere con scaglie di tartufo bianco; passatelli in brodo al profumo di tartufo bianco pregiato; arrostiti misti di agnello, farona, pollo e coniglio; porcini fritti, verdure dell'orto di stagione; zuppa inglese, castagne arrosto.

I vini in tavola: Spumante brut Blanc de Noir Santa Lucia; Famoso Rubicone Igt Famous; Sangiovese Doc Superiore Riserva Sassignolo; Occhio di Starna, Sangiovese passito (tutti Tenuta Santa Lucia).

Commenti: Pranzo domenicale dedicato ai prodotti del bosco (tartufi e funghi), tutti di provenienza locale, che hanno costituito gli ingredienti base del menu ben curato dal Simposiarca Paolo Montalti. Tutti i piatti sono stati apprezzati dai commensali, con una menzione speciale all'occhio di Venere, raviolo ripieno con

uovo e ricoperto di tartufo bianco. Buona la scelta dei vini in abbinamento. La professoressa Alessandra Zambonelli dell'Università di Bologna, prendendo spunto dai piatti serviti, ha arricchito il convivio con interessanti riflessioni su valorizzazione e tutela del tartufo. Riunione conviviale vivace e apprezzata, conclusa con meritato applauso alla titolare Ombretta Farneti e allo staff di cucina.

IMOLA 27 ottobre 2023

Ristorante "Selice" di Selice srl, in cucina Mari-sa Ceroni e Angelo Vasile. ●Via Ugo La Malfa 2/4, Imola (Bologna); ☎ 0542/642841, cell. 370/3353632; info@ristoranteselice.it, www.ristoranteselice.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto e 1 settimana in settembre; giorno di chiusura mercoledì sera e domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: antipasto tiepido di seppia, gamberetti e carciofi, polpo, patate e Tropea, crudità, guazzetto di cozze alla tarantina; risotto rosato alla pescatora; mezze maniche al pesce spada; sorbetto; grigliata mista con spiedino, filetto di branzino, gamberoni, capesante gratinate; fritto misto di seppie e calamari; mascarpone.

I vini in tavola: Pignoletto Doc (Tenuta Masselina); Vermentino/Vernaccia (Karmis).

Commenti: Per mangiare il pesce, fino a pochi decenni fa, occorre andare al mare. Ora anche nell'entroterra è possibile incontrarlo in ristoranti che hanno in carta solo il mare. Il menu, concordato con il Simposiarca Michele Gamberini, ha offerto, nella fase iniziale, un assaggio piacevolissimo delle crudità che rappresentano il miglior biglietto da visita del locale, mentre l'altro piatto maggiormente gradito è stato il fritto misto di pesce con l'aggiunta di verdure, esaltato dalla sua leggerezza. Al termine, la Delegazione ha consegnato ai gestori il guidoncino dell'Accademia.

SALSOMAGGIORE TERME 13 ottobre 2023

Ristorante "Osteria di Fornio" di Luca Caraffini - Cristina Cerbi, in cucina Cristina Cerbi. ●Via Fornio, 78, Fidenza (Parma); ☎ 0524/60118, cell. 340/2204530; info@osteriafornio.it, www.osteriafornio.it, Facebook Osteria di Fornio; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: parmigiano, sgonfiotti caldi di parmigiano, salame, lardo, torta frita, flan di asparagi; ravioli con crema e punte di asparagi; scodella di mezze maniche ripieno di parmigiano doppia stagionatura in brodo di cappone; guanciale con funghi prugnoli; gelato della casa mantecato alla crema; pasticceria secca.

I vini in tavola: Vini bianchi e rossi del territorio.

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato il ristorante, che si è confermato uno dei più

interessanti esempi di cultura della cucina del territorio. Solidamente ancorati alla tradizione, ma sempre alla ricerca di vecchie ricette da recuperare e, quando possibile, innovare, i piatti proposti con garbata competenza da Cristina Cerbi e Luca Caraffini sono sempre riscoperte di abitudini e usanze. La riunione conviviale ha avuto il piacere di avere ospiti la Delegata di Parma-Bassa Parmense Chiara Prati, con gli Accademici Roberta Paladini e Pietro Silva, e il Delegato di Borgo Val di Taro Giovanni Sparta, con l'Accademico Luigi Calzone.

SALSOMAGGIORE TERME 27 ottobre 2023

Ristorante "La Valle" di Dimitri Harding, anche in cucina. ●Via Tabiano, 95, Fidenza (Parma); ☎ 0524/758060, cell. 346/9445430; info@lavallefidenza.it, www.lavallefidenza.it, Facebook Ristorante La Valle; coperti 40+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: terrina di capriolo fritto alla milanese, cavolo viola in agrodolce, emulsione di senape e miele; plin di lepre in dolceforate; beccaccia in doppio servizio; come una sbrisolona: zabaione al Marsala, semifreddo al caramello, pralinato di arachidi salate, crumble di semola.

I vini in tavola: Blanc de Blanc brut 2012 (Barbatterre); Cabernet Sauvignon 2020 (Los Vascos); Bila-Haut, 2021 (M. Chapoutier); Crémant de Loire brut Nature 2019 (Bois-Brincon).

Commenti: La serata è stata organizzata dal Vice Delegato Angelo Campanini nel ristorante "La Valle", invitando lo chef Dimitri Harding a cimentarsi con una cucina vicina alle sue corde, ma filtrata attraverso una filosofia dei fornelli accurata, attenta e ricca di personalità. Non è da molto che il locale, sulle colline tabianesi tra Salsomaggiore e Fidenza, lavora con impegno sviluppando con felicità creativa piatti e preparazioni che diano risalto alle materie prime. Un impegno premiato dagli ottimi risultati in breve tempo raggiunti.



TOSCANA

VALDARNO ARETINO 22 novembre 2023

Ristorante "VinHello" di Gianmarco Sani e Niccolò Felloni, in cucina Orietta Maffei. ●Via Roma 45, Bucine (Arezzo); ☎ 055/0164471, cell. 333/1729627; vinhellowinebar@gmail.com, Instagram: @vinhello_winebar; coperti fino a 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì - mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tarese del Valdarno, mousse di tarese su pane croccante, piccola tartare di fassona con insalata di stagione; zuppa di cipolle alla francese con pane croccante e formaggio fuso; tagliata di chianina frita con salsa di capperi e acciughe; insalata di finocchi e arance; "Buenito" gianduia con crema di nocciole e nocciole tostate.

I vini in tavola: Vino 480 slm Merlot (Tenuta Prato al Sole); Moscato d'Asti (Gianni Doglia).

Commenti: Il locale è stato aperto da alcuni mesi, avvalendosi dell'esperienza della famiglia Sani nel campo della carne di qualità, maturata nel corso di oltre 50 anni nella omonima macelleria situata a pochi passi dal ristorante. Oltre alla qualità degli ingredienti, basati sulla valorizzazione dei prodotti locali, e alla maestria nella preparazione delle vivande, il locale si qualifica per la cortesia verso i clienti e la puntualità nel servizio. Il ristorante è luogo di incontro dove si possono gustare anche un aperitivo o uno spuntino, egualmente gradevoli. Ospite gradito della serata è stato il Sindaco di Bucine Nicola Benini. Nel corso della serata sono stati consegnati guidoncino e vetrofania.

VALDARNO FIORENTINO 18 novembre 2023

Ristorante "Terreno" della famiglia Ruhne, in cucina Francesco Galli. ●Via Citille 4, Greve in Chianti (Firenze); ☎ cell. 335/1536335; info@terreno.eu, www.terreno.eu/it/restaurant; coperti 25+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: crespella di ceci, broccoli, stracchino di Camporobiano, pesto di pomodori secchi; tortelli ripieni di zucca, rigatino, pesto di cavolo nero; spalla di cinta senese arrosto, salsa al nostro bianco, verdure dell'orto; gelato con crema di castagne e croccantino di nocciole.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2020; Chianti Classico Riserva Docg 2019 (entrambi Terreno).

Commenti: Il ristorante si trova all'interno dell'omonima azienda agricola. Immersa nelle vigne delle campagne di Greve in Chianti, è interamente biologica ed è gestita dal 1988 dalla famiglia Ruhne, di origine svedese. All'interno dell'azienda si producono vino, olio, verdure. Il titolare Mats Ruhne ha raccontato la storia della famiglia e la loro passione per la cucina italiana e la filosofia che li anima nella continua ricerca della qualità. Tutto il menu ha ottenuto una votazione molto alta, l'abbinamento dei vini è stato all'altezza e il servizio cordiale e premuroso.

VALDELSA FIORENTINA 15 novembre 2023

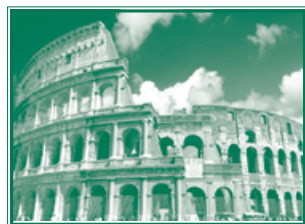
Ristorante "L'Archibugio" di Gastone, in cucina Gastone e Patrizia Soffici. ●Via di Busteca 10, Barberino (Firenze); ☎ 055/8075209,

cell. 393/9049187; pizzeriararchibugio.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,98.

Le vivande servite: tagliere di salumi, formaggi, coccole, frittelle, crostini; giro di pizze; schiacciata nutella e mascarpone.

I vini in tavola: Chianti (Podere La Cappella); Vinsanto.

Commenti: Piacevolissima serata accademica dove sono state degustate pietanze semplici ma molto gustose. Un plauso alla cucina per le pizze (impasto e lievitazione al top, pasta fine e croccante) e per la marmellata abbinata ai formaggi. Clima accogliente e professionale con personale cordiale e competente. Grazie a Paola per l'organizzazione.



LAZIO

FORMIA-GAETA 7 ottobre 2023

Ristorante "dell'Hotel Serapo" di famiglia Di Ciaccio. ●Spiaggia di Serapo, via Firenze 11, Gaeta (Latina); ☎ 0771/450037; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: salumi di Scherzerino, formaggi della salumeria Recco, canapé alle olive di Gaeta (Emilio Corrado, ristorante Elementi, Formia), le punte del Golfo (chef Carantonio Duro, ristorante Contrasti, Formia), uova alla monachina, parmigiana di melanzane incartata con straciatella e zucchine julienne (Giulio Di Nitto, ristorante dei fratelli Simeone, Formia); tielle di Gaeta, pettola d'amare, calamaretti e cicoria di campo; pasta con le polpette di alici (chef Davide Orlando, ristorante Il Follaro, Gaeta); ziti al ragù di ciavarrotto, salsiccia dei Monti Aurunci in padella (chef Susy Flauto, Trattoria Osteria 43 di Maranola); frittura del golfo di Gaeta (Pescheria Purificato); biscotti di Cicerone, Pasticceria Troiano, Formia); pizza alle mele annurche (Pizzeria Pucci & Manella); caprese ai fichi di Campodimele (chef Francesco Capirchio, ristorante Stuzichino di Campodimele).

I vini in tavola: Selezione di vini bianchi e rossi della Cantina Casale del Giglio.

Commenti: Dodici chef hanno ideato il pranzo di conclusione del convegno "L'Olive di Gaeta". Molto gustoso il canapé alle olive di Gaeta. Tripudio di sapori per le punte del Golfo. Indimenticabili le uova alla monachina che lo chef Alessandro Vecchio del Serapo ha realizzato per ricordare il fondatore dell'hotel. Ec-

cezionale la parmigiana di melanzane. Lo chef Maurizio De Filippis ha cucinato un'indimenticabile zuppa di calamaretti e cicoria di campo. A chiusura i dolci: unanime consenso per tutti gli chef.

FROSINONE-CIOCIARIA 18 novembre 2023

Ristorante "Mingone" di Mingone srl, in cucina Emiliano d'Arpino. ●Via Pietro Nenni 96, Arpino (Frosinone); ☎ 077/6869140, cell. 335/5899675; mingone@mingone.it, www.mingone.it; coperti 200+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: salsicce locali e formaggi tipici, trilogia di trota; gnocchetti di patate al gran cacio di Morolo e tartufo di Campoli Appennino; zuppa inglese della casa.

I vini in tavola: Maturano; Cabernet (entrambi Cantina Album).

Commenti: Locale tipico presente dal 1890 e gestito da generazioni dalla famiglia Mingone.

RIETI 8 novembre 2023

Ristorante "La Corte" di Elia Grillotti. ●Via Bevilacqua 12, Rieti; ☎ 0746/218597, cell. 348/7457887; lacorteservice@hotmail.it, www.lacortecatering.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 6,6.

Le vivande servite: cappuccino di zucca, involtino di manzo e verza con verdure; gnocchetti tirolesi con fonduta e cipolla croccante; stinco di maiale brasato; tiramisù.

Commenti: Si conferma la grande disponibilità e affabilità del titolare, che si prodiga per far stare tutti al meglio, che non trova, purtroppo, riscontri unanimi in termini di apprezzamento delle vivande servite, giudicate eccessivamente pesanti.



ABRUZZO

L'AQUILA 8 ottobre 2023

Ristorante "Salone dei Granai della Magione Papale" della famiglia Serpetti, in cucina Stefano Ferrauto. ●Via Porta Napoli 67/1, L'Aquila; ☎ 0862/414983; info@magionepapale.it; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: millefoglie di patate e provola su crema di piselli; tortelli di burra-

ta glassati al pomodoro; fusillotto alla zucca, pioppini arrosto e olio al prezzemolo; guancetta di manzo brasata al Montepulciano, cipolla caramellata e purea di patate all'olio extravergine d'oliva; composta di frutta; torta dei 70 anni dell'Accademia.

I vini in tavola: Trebbiano; Montepulciano Doc Le Murate; Bollicine (tutti Cantina Nicodemi).

Commenti: La Delegazione aquilana ha voluto festeggiare i 70 anni di vita dell'Accademia, con la partecipazione del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Buono il gradimento espresso dagli Accademici, che hanno sottolineato il tocco innovativo che lo chef Stefano Ferrauto ha voluto apportare a qualche piatto. Particolarmente graditi i tortelli di burrata con glassa di pomodoro e origano. Apprezzamenti sono stati espressi dagli Accademici sul servizio di sala diretto dal maître Max Arsini Bekaj.



BASILICATA

MATERA 12 novembre 2023

Ristorante "Podus" di Paolo Montemurro, in cucina Clemente Quagliano e Mariana Orlando. ●Contrada Bosco Coste snc, Grottole (Matera); ☎ cell. 349/5455873, 329/1551456; info@podus.it, www.podus.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9,3.

Le vivande servite: focaccina e cacio-cavallo di podolica, rollatina di podolica, misticanza, melagrana, tarallo e salsa vinaigrette, polpetta di podolica in umido su crema di patate e mollica croccante, spuma di ricotta profumata al limone; ziti spezzati al ragù bianco di podolica, pomodoro infornato e fiocchi di cacio-cavallo; brasato di podolica al Primitivo con scarola ripassata; frutta di stagione; torta di ricotta, uvetta e mandorle.

I vini in tavola: Rosso Primitivo (Cantina Marineto).

Commenti: Una scoperta lo chef Clemente Quagliano, in fondo a un bosco di querce e lentisco, luogo FAI nell'oasi naturale di San Giuliano; un passato in macelleria, lavora e prepara le carni con abilità. Eccellente la "rollatina" - pancetta di vitello arrotolata - un salume dal colore rosa vivace e ottimo sapore; denso e speziato il ragù bianco per gli "ziti" lisci, spezzati a mano, come una volta. Menu semplice ma curatissimo nella preparazione e nella presentazione, con materie prime di grande qualità. Marianna, dol-



BASILICATA segue

cissima sous chef, ha preparato la torta di ricotta ricoperta di mandorle: un gusto pieno, avvolgente, capace di riportare ai profumi, ai sapori, ai ricordi del vissuto.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO 1° ottobre 2023

Ristorante "Haprilo" di Nino Romeo, in cucina Gianfranco Condò. ●Longomare Pellarò, Pellarò (Reggio Calabria); ☎ 0965/025517, cell. 340/1795470; www.haprilo.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,81.

Le vivande servite: tonno all'acero e soia con germogli, ricciola al pompelmo e caviale di Aperol, millefoglie di spada con julienne di verdure croccanti, tentacolo di polpo in doppia cottura con cipolle in agrodolce; mezzi paccheri con pomodoro a cubetti di ricciola e tagliata di melanzane; filetto di spigola cotto a bassa temperatura, servito con glassa di mandorle e noccioline lavorate col fumetto della spigola, verdure saltate; tartufo alla vaniglia con interno di purea di mandorle avvolto in amaretti.

I vini in tavola: Bianco di Sale Igt Pecorello (San Francesco); Passito Sibilla (I Calanchi).

Commenti: Valutazione equilibrata, forse un tantino al di sotto delle aspettative. Comunque un buon desinare, la cui unica pecca è l'aver voluto complicare il semplice, pensando che l'elaborazione esasperata della pietanza sia sinonimo di maggiore gradimento. Forse, se si fosse lasciato più modo di esprimersi ai singoli componenti delle pietanze piuttosto che nasconderli, tenuto conto della loro intrinseca valenza, il risultato finale sarebbe stato migliore.



SICILIA

PALERMO MONDELLO 1° ottobre 2023

Ristorante "Sicilò alla Marina di Villa

Igea" di Sicilò. ●Piazza Acquasanta, Porto turistico, Palermo; ☎ 091/6155912, cell. 375/6927109; marina@sicilo.it, www.sicilo.it; coperti 40+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: paninetti artigianali con panelline marinare e crocchette di patate, parmigiana light di melanzane con fonduta di parmigiano 30 mesi, insalatina di polpo arrosto con patate al vapore e datterino al forno, mini cuoppi di bamboo con frittura di paranza, caponatina leggera con cubi di pesce azzurro dorati, sushi in tempura con battuto di pescato e salsa teriyaki, Norma di mare (rigatoni grezzi con ragù di pescato del giorno), vellutata di datterino, melanzane e ricotta salata; tagliata di frutta di stagione con perla di gelato alla frutta.

I vini in tavola: Bianco o Rosso (Regaleali).

Commenti: In una serata baciata da una piacevole temperatura e arricchita da un'incantevole luna, gli Accademici si sono ritrovati per salutare l'estate nel fascino ristorante sushi bar che il gruppo Sicilò ha aperto, da qualche anno, nella borgata marittima dell'Acquasanta, nell'area del porto turistico, ai piedi del promontorio che ospita il rinomato cinque stelle liberty Villa Igea, creato dai Florio e oggi gestito dal Gruppo Roccoforte. Un ricco buffet di antipasti, in cui ha primeggiato il sushi declinato alla siciliana, ha accolto i commensali che si sono intrattenuti piacevolmente sino a tarda sera, ottimamente assistiti da un impeccabile servizio.



SARDEGNA

SASSARI 18 novembre 2023

"Trattoria L'Assassino" di Carmelo Nieddu, in cucina Carmelo Nieddu. ●Via Pettenadu 19, Sassari; ☎ 079/233463, cell. 333/6284903; trattoria.assassino@gmail.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.



Le vivande servite: ricotta di Osilo con miele, tagliere di salumi, formaggi e ricotta mustia, melanzane alla sassarese, fave a ribisari, cervello fritto con patate, lumache alla sassarese, chiusoni con purpura; ravioli con ripieno di ricotta, prezzemolo e scorza di agrumi leggera; porchetto al forno con patate di Gavoi; seada al miele.

I vini in tavola: Cagnulari di Usini Igt 2021 (Cherchi).

Commenti: Il locale, tra la medievale Carra Manna (piazza Tola) e il teatro civico, è nel centro storico, un tempo pulsante, di Sassari. È una delle pochissime trattorie che hanno conservato la gastronomia tipica della città. Il titolare Carmelo Nieddu ha continuato una tradizione di famiglia, iniziata nel 1962, coniugando la cucina sassarese con quella gallurese. Ottime le ricette, sia fresche che "mustie" (affumicate), perfette le melanzane al forno, in linea con la miglior tradizione il fritto di cervella, le fave a ribisari (lardo in trito di prezzemolo, aglio e peperoncino) e le lumache in verde. Notevoli i ravioli di ricotta a tendenza dolce-agrumata e il porchetto arrosto.



EUROPA

SVEZIA

STOCOLMA 23 ottobre 2023

Ristorante "Un Poco" di Emilio Colloco. ●Karlavägen 28, Stoccolma; ☎ cell. 0046/86110169; info@unpoco.se, www.unpoco.se; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì in agosto. ●Valutazione 8,64.

Le vivande servite: affettati misti, burrata alla caprese, tonno alla griglia, con yuzu e vinaigrette al tartufo, tartare di manzo con crema di porcini e capperi con scalogni fritti; risotto agli asparagi con parmigiano 49 mesi; maccheroni al tartufo con limone ed erba cipollina; ravioli all'amaretto; tagliata di manzo al vino rosso con maionese al tartufo; filetto d'agnello con purè di pastinaca

e cipolline caramellate; vaniglia & Baileys e pannacotta.

I vini in tavola: Asolo Prosecco Superiore Doc (Tenuta Amadio); Villa Antinori Rosso Igt, 2020.

Commenti: Il proprietario e chef Emilio Colloco ha servito personalmente gli Accademici, illustrando le varie portate. Ci sono state opinioni contrastanti non sulla qualità del cibo, ma sulla possibile confusione di gusti. Ha prevalso il fatto che la qualità dei prodotti di base fosse molto buona e tutte le portate eccellenti, con una nota di merito alla burrata, ai ravioli all'amaretto e all'agnello cotto alla perfezione. Un po' criticato il risotto, risultato un pochino passato di cottura. Al di sotto delle aspettative l'abbinamento dei vini.



NEL MONDO

AUSTRALIA

BRISBANE 11 ottobre 2023

Ristorante "Etna" di Andrea Gatti e Lauren Smith. ●Marshall Street 15, Fortitude Valley (Brisbane); ☎ 0061/431730787; info@etnabrisbane.com.au; coperti 40+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: focaccia con olio e sale, selezione di salumi pregiati, burrata con composta di pere, noci tostate, olio al basilico, olive liguri secche e calamari fritti; fusilli al ragù; sei varietà di pizze da condividere: mantovana con base di zucca, fior di latte, taleggio, salsiccia, rosmarino, parmigiano, polvere di amaretti; capriciosa; Margherita; carbonara con fior di latte, crema di tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino romano e pepe; diavola con pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salame piccante, cipolla rossa, parmigiano, paprika affumicata calda; Papi pizza con base di melanzane, fior di latte, mozzarella affumicata, salsiccia e rosmarino; crostata al pistacchio ripiena di crema al limone.

I vini in tavola: Kurubis blanc e Kurubis rouge (Domaine Kurubis Korba, Tunisia).

Commenti: La cena si è svolta in un'area molto piacevole e confortevole del ristorante; il personale di sala è stato molto attento e ha fornito un servizio eccellente. Il menu era diviso in tre sezioni di piatti condivisi e la portata principale era la pizza: tra le varietà, la "mantovana" e la "carbonara" erano le più gustose e innovative, e hanno piacevolmente colpito gli Accademici, che hanno trascorso una serata deliziosa.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "Al Maniero" di Giovanni Paladini, anche in cucina. ●Frazione Pied De Ville 58, Issogne (Aosta); ☎ 0125/929219, cell. 338/4660283; info@ristorantealmaniero.it, www.ristorantealmaniero.it; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultimi 10 giorni di giugno; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: medaglioni di polenta con porcini trifolati e formaggio *neige de brebis*; tiella con riso, calamari, cozze, gamberi e patate; guancia di pezzata rossa brasata al Petite Arvine; *piata* d'Issogne con "fioccaa" e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Chambave Muscat 2021 (La Crotta de Vegneron); Rosato Leverano 2022; Muscat Petit Grain 2020 (Cave des Onze Communes).

Commenti: Cena ecumenica "Al Maniero", dal 1984 a Issogne. I medaglioni di polenta con porcini trifolati e formaggio di capra della valle di Ayas hanno avuto un plauso generale. Ottima la "tiella" a base di riso, patate, cozze, calamari e gamberi. Gradita la guancia di pezzata rossa valdostana, sapientemente brasata al Petite Arvine con contorno di purè di patate coltivate in Valle. Apprezzata la *piata* d'Issogne, prodotto tipico della tradizione di Issogne riscoperto e rivalutato con la De.Co., composto da farine di frumento e di segale, mele renette, uvetta, noci, servita con la "fioccaa", panna montata arricchita dal profumo di grappa e un cremoso al cioccolato fondente. Ottimi i vini.



PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO

Ristorante "Bistrot Duvert" di Alfredo Bernoco & C. S.a.s., in cucina Kadim Dioum. ●Via Moglia 12/B, Cherasco (Cuneo); ☎ 0172/487049, cell. 335/5219617; manuela.duvert@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: battuta di fassona al coltello, peperone quadrato di Carmagnola con salsa all'acciuga; timballo di riso di Bra con fonduta di formaggio Bra duro; riso di Bra mantecato con salsiccia di Bra e radicchio; faraona al forno con riso ribe di Bra e verdure croccanti; pera cotta nel vino Moscato e gelato alla crema.

I vini in tavola: Langhe Doc Nascetta (Osvaldo Viberti); Langhe Doc Nebbiolo Gavarini (Elio Grasso); Moscato d'Asti Dogg Ca du Sindic (Fratelli Grimaldi).

Commenti: Il "Duvert" nasce nel 2007 su iniziativa di Alfredo e Manuela, animati dal desiderio di dare vita a uno spazio aperto a iniziative enogastronomiche e culturali. Lo chef Kadim Dioum ha saputo ben interpretare il tema della cena ecumenica dedicata dalla Delegazione in modo specifico al riso di Bra. I Simposiari Paolo Ferri e Alessandro Pessione, con la loro relazione, hanno ripercorso le tappe che hanno caratterizzato il successo di questo cereale. Apprezzato soprattutto come primo piatto, impreziosito dalla squisita salsiccia di Bra, il riso è stato proposto in modo originale anche negli altri piatti. Il clima amichevole e informale ha reso particolarmente piacevole la riunione.

NOVARA

Ristorante "Pinocchio" della famiglia Bertinotti dal 1963, in cucina Piero e Francesco Bertinotti. ●Via Matteotti 147, Borgomanero (Novara); ☎ 0322/82273; bertinotti@ristorantepinocchio.it, www.ristorantepinocchio.it; coperti 40 ristorante e 150 per banchetti+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto e 10 giorni in dicembre; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì.

Le vivande servite: focaccia impastata con acqua di pomodoro, mortadella di Bologna artigianale, frittata rognosa, bicchierino di passata di melanzane con grattata di cioccolato alle spezie, piatto di cous cous con cipolle di Cureggio e Fontaneto, crostacei di pane di segale all'olio di noci, bianco di gallina al ginepro e *bagna fredda* all'acciuga; risotto classico alla milanese; *tapulone* con polenta macinata a pietra; gelato alla crema, meringa all'avena caramellata e zabaione caldo al Marsala.

I vini in tavola: Spumante Alta Langa; Bianco delle Colline novaresi; Nebbiolo di Boca; Moscato passito.

Commenti: Cena ecumenica in uno dei più tradizionali e affermati locali del Novarese. Condotta dal 1963 dalla stessa famiglia che vede il nipote Francesco in cucina con il nonno Piero. Tema ecumenico illustrato con competenza dall'Accademia Giuseppina Gambaro, membro CST Piemonte. I piatti serviti contenevano, in buona parte, una componente di cereali. Buono il risotto classico milanese e apprezzato, come sempre, il gelato con avena caramellata e abbondante zabaione servito con me-

stolo. Riunione conviviale molto partecipata. Distribuzione dei libri dell'anno e del francobollo commemorativo dei 70 anni di Accademia. Accoglienza e servizio ottimi.

TORINO

Ristorante "Scatto" dei fratelli Costardi, in cucina Christian Costardi. ●Piazza San Carlo 156, Torino; ☎ 011/0267460; info@costardibros.it, www.costardibros.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: coniglio e peperoni, vitello tonnato; risotto verde; risotto con ragù di calamari, katsubushi e fondo di fegatini; riso latte e zucca.

I vini in tavola: Franciacorta Ferghetta brut; Langhe Doc Nascetta (Mauro Marengo); Grignolino del Monferrato Casalese Doc (Altromondo Hic et Nunc).

Commenti: "Scatto", nuovo ristorante elegante e contemporaneo dello chef vercellese Christian Costardi, nel cuore di Torino, ha ospitato la Delegazione per la cena ecumenica. Dopo i due gustosi e piemontesissimi antipasti, il risotto verde è stato un vero "shock" gustativo: un riso mantecato con il classico bagnetto verde dei bolliti piemontesi addolcito da una leggera crema di toma delle viole. Sicuramente un piatto insolito ma piacevole e stimolante. Il secondo risotto era una vera sovrapposizione di elementi, sapori e sensazioni che insieme creavano un piatto perfetto. Il dessert un po' scarso di personalità. Servizio perfetto e veloce.

TORINO LINGOTTO

Ristorante "Phoenix" di Ristorante Phoenix di Sandro Ostorero, anche in cucina. ●Via Magnoletto 18, Condove (Torino); ☎ 011/9643392; info@ristorantephoenix.com, www.ristorantephoenix.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: frittelle di miglio e zucca, polpettine di amaranto e peperoni, crocchette di quinoa e melanzana, insalata di orzo integrale, prugne disidratate, noci e sedano, salsa allo yogurt ed erba cipollina; gnocchi di patate di Mocchie e farina di segale, fonduta di toma di Condove e polvere di peperone; uovo cotto a bassa temperatura su polenta da antichi mais, burro di montagna e tartufo nero; piccolo montebianco ai marroni della Valsusa.

I vini in tavola: Metodo Classico AE da uve Avanà (La Chimera); Barattuciat Ruera (Agri Cjb); Finiere Avanà (La Chimera).

Commenti: Miglio, quinoa, orzo integrale sono poi stati protagonisti di frittelle e stuzzichini di apertura, mentre indiscussa star della serata sono stati gli gnocchi di patate di Mocchie e farina di segale, con fonduta di toma di

Condove e polvere di peperone. La polenta da antichi mais abbinata all'uovo cotto a bassa temperatura con burro di montagna e tartufo nero ha riscosso altri unanimi consensi. Chiusura con montebianco ai marroni della Valsusa. Molto apprezzati anche gli interventi del titolare del Mulino Valsusa, Massimiliano Spigolon, del produttore del Barattuciat, Jacopo Barone, e di Stefano Turbil, titolare dell'azienda vitivinicola La Chimera.

VERBANO-CUSIO

Ristorante "La Baita Alpe Pala da Carla" di Carla Gallina, anche in cucina. ●Piazza Alpe Pala 2, Miazzina (Verbania); ☎ 0323/494133, cell. 338/3711793; labaitapala@gmail.com; coperti 40+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre, gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

Le vivande servite: sfizi e bocconcini della cucina; risotto alla milanese con ossobuco; torta della casa.

I vini in tavola: Nebbiolo delle Langhe.

Commenti: A una quota di circa 1.000 metri slm, in mezzo al verde boschivo ai piedi del Pizzo Pernice (1.506 metri di altitudine), baita ristorante accogliente e cucina tradizionale accurata.

VERCELLI

Ristorante "Cassero" di Michele Vicario, Veronica Musati e Alessandro Sudetti, in cucina Michele Vicario. ●Via Camillo Benso Conte di Cavour 8, Borgosesia (Vercelli); ☎ 0163/020009, cell. 340/6418789; ilcasserosrl@gmail.com, www.casserosrl-ristorante.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 agosto; a gennaio da definirsi; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: sfera di saraceno, toma, insalate invernali; risotto alla milanese (zafferano, midollo, brodo di carne); involtino di vitello farcito ai cereali, verdure invernali e salsa ai funghi porcini; tartellette alle mele caramellate, frolla alla segale, gelato d'orzo.

I vini in tavola: Vermentino (Aquilaia); Orvieto classico (Vigneto Torricella); Chianti classico (Lilliano); Moscato d'Asti (Vinchio Vaglio).

Commenti: Lo chef ha interpretato al meglio il tema dell'anno proponendo, come sua consuetudine, piatti che sono stati la sintesi della filosofia della cucina del Cassero, ossia un connubio tra tradizione e innovazione, una continua sperimentazione per dare vita a un sapore nuovo, allo stesso tempo ricco di ricordi e con un forte impatto emotivo. Senza dimenticare la ricerca della perfezione e dei gusti estetici che hanno piacevolmente colpito gli Accademici, portati a vivere un'esperienza culinaria memorabile a ogni piatto. Nel corso della cena, l'ingresso della nuova Accademia Angela Prato.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/555118, cell. 333/5605655; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: torta di riso alla moda di Alassio con bietole e riso, polenta e panissa con formaggio bruss di alpeggio del Colle di Nava, frittelle di baccalà; risotto alla milanese classico; cinghiale della Valle Arroscia in umido con polenta; dolce di castagne e cachi.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2022 Costa de Vigne; Granaccia 2021 (Massimo Alessandri in Ranzo).

Commenti: Eccellente riunione conviviale dedicata alla cena ecumenica nel settantesimo dalla fondazione dell'Accademia. Il Delegato Roberto Pirino ha letto in apertura una poesia di Giovanni Pascoli sull'autunno e ha proseguito esponendo una relazione sul tema della serata. Il menu scelto insieme alla cuoca Nicoletta ha trovato ampi consensi per la bontà e l'esecuzione di ogni piatto. Ottimi gli antipasti, eccellente il risotto, squisito il cinghiale cucinato in modo perfetto. Molto buono il dolce autunnale. Ottimi vini e buon servizio. Un'altra perla da aggiungere alle tante della storia accademica.

GENOVA-GOLFO PARADISO

Ristorante "Bruxaboschi" di Mariangela Sciacaluga & C, in cucina Ada Sciacaluga e Matteo Losio. ●Via Francesco Mignone 8, Genova; ☎010/3450302; info@bruxaboschi.com; coperti 100. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: panissa, friseu e crostini di polenta con crema di funghi porcini; risotto alla milanese; fritto misto all'italiana; sorbetto al mandarino.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Ca' di Rajo, San Paolo di Piave); Langhe Nebbiolo Doc (Rizzi, Treiso).

Commenti: La cena, con un servizio premuroso e impeccabile, è stata ottima. L'antipasto è stato perfetto nel pieno rispetto della tradizione genovese, così come il risotto alla milanese. Il fritto misto ha rispettato, nella perfetta esecuzione, il modello che è tipico dell'entroterra ligure.

Il sorbetto al mandarino ha riequilibrato un menu decisamente robusto. Ben abbinata la scelta dei vini. Il Delegato Luca Parodi ha celebrato i 70 anni della fondazione dell'Accademia, mentre il CT Paolo Lingua ha sottolineato in breve l'evoluzione dell'Accademia a Genova e ha ricordato, tra i fondatori e gli animatori, il marchese Gavotti e il marchese Piuma, valorizzatori della cucina genovese.

SAVONA

Ristorante "La Farinata" a gestione familiare, in cucina Fabio Ottonello. ●Via Isidoro Bonini 3, Savona; ☎019/862299; osteria@osteriafarinata.it, www.osteriafarinata.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: focaccette di patate con salame; formaggetta e olive; panissa fritta; farinata bianca (liscia, con rosmarino, gorgonzola, pancetta e cipolla cruda); farinata di ceci (cipolla e salsiccia); tiramisù.

I vini in tavola: Vermentino Bio (Vendone); Spumante di uve di Pigato.

Commenti: Nell'Osteria di Fabio Ottonello, con il suo cordiale ed efficiente staff si è svolta, animata dalla Delegata Anna Rosa Gambino, la cena ecumenica quest'anno dedicata ai cereali, e per Savona protagonista è stato il piatto più tradizionale: "la farinata di Savona", un vero e proprio patrimonio della città. Ospite d'onore il giornalista Mario Muda autore del volume *La Savona della farinata* e, dopo una brillante sintesi sul tema, il menu realizzato splendidamente, ha presentato il prodotto in tutte le sue composizioni, dalle forme della tradizione a quelle più varie e innovative. Una festa di colori e profumi, grazie anche all'uso di prodotti di assoluto rigore naturale.

TIGULLIO

Ristorante "Enoteca Defilla" di Mario Pietronave, in cucina Rosella Parma e Cinzia Risotto. ●Corso Garibaldi 4, Chiavari (Genova); ☎0185/309829, cell. 338/9056116; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: vellutata di patate, farro e seppie; spezzatino di coniglio con polenta; semifreddo al cioccolato.

I vini in tavola: Verdicchio dei Colli di Jesi (Bucci); Prugnolo di Montepulciano (Buscarelli); Ramandolo naturalmente dolce (Mario Dri).

Commenti: Fra le portate della cena, particolarmente apprezzata dagli Accademici la vellutata di patate, farro e seppie, e ineccepibile lo spezzatino di coniglio con polenta, che ha sottolineato l'importanza del cortile nella gastronomia del territorio. La riunione conviviale è stata l'occasione per valutare il ruolo che i prodotti oggetto del tema di quest'anno, "riso, mais e altri cereali", hanno nella gastronomia ligure. Particolare attenzione è stata riservata anche ai vini proposti in abbinamento.



LOMBARDIA

BERGAMO

Ristorante "Cucina Cereda" di Giuseppe Cereda, anche in cucina. ●Via Luigi Piazzini 33, Ponte San Pietro (Bergamo); ☎035/4371900; info@cucinacereda.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato a pranzo, lunedì.

Le vivande servite: trota e pomodoro, origano, parmigiano e barbabietola in bouffe, sigarette croccanti ripiene di verdure, focaccia con cipolla bruciata e rosmarino, pera in infusione di cocktail margherita, pane cotto in forno a legna a lievito madre, assaggio di olio extravergine della Valle del Sole; capù di Clusone: involtino ripieno di coste, pane e taleggio; risotto allo zafferano al midollo profumato all'arancia e anice; manzo all'olio extravergine del lago d'Isèo con pure di patate; crema di castagne di Clanezzo, gelato fior di latte d'alpeggio e torta paradiso.

I vini in tavola: Cantine Eligio Magri.

Commenti: Commenti e applausi da parte degli Accademici che hanno apprezzato sia la location, sia la cucina, innovativa ma con rispetto dei prodotti del territorio e della tradizione. Le singole portate sono state introdotte con scrupolosa descrizione dal personale. Molto particolari i colori e i tipi di stoviglie in abbinamento con i piatti serviti. Al termine, consegna allo chef del piatto del 70° e dei volumi relativi al tema dell'anno e alla storia dell'Accademia. Giuseppe, ringraziando, ha presentato la sua brigata di cucina e il personale di sala.

BRESCIA

Ristorante "Miramonti l'Altro" di Mauro e Daniela Piscini, in cucina Philippe Léveillé. ●Via Crosette 34, Concesio (Brescia); ☎030/2751063; info@miramontilaltro.it, www.miramontilaltro.it; coperti 45. ●Parccheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: noce di capesanta, patate ratte al tartufo nero, emulsione di spezie dolci e croccante di farro; risotto ai funghi e formaggi dolci di montagna; galette di farina *blé noir* e piccione; gelato di crema "Miramonti" e crumble di cereali caramellati; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Benaco Bresciano bianco Igt 2022; Benaco Bresciano rosso Igt 2018; Passito bianco (tutti Cantina Cantrina).

Commenti: La cucina di Philippe Léveillé,

una fusione tra quella francese e quella bresciana, esprime curiosità che va dall'impiantamento all'equilibrio ricercato tra gli ingredienti, miscelati per esaltarne il gusto e attrarre i palati più esigenti. L'antipasto e il secondo sono stati appannaggio della cucina francese, mentre il primo e il sublime gelato alla crema della cucina bresciana, quali eccellenti piatti storici del ristorante. Meritissimo e apprezzatissimo il diploma di Cucina Eccellente che il Delegato ha consegnato nelle mani di Philippe Léveillé e della moglie Daniela Piscini.

LECCO

Ristorante "Nicolin" di Giovanni Cattaneo, anche in cucina. ●Via Ponchielli 54, Lecco; ☎0341/422122; info@n-nicolin.com, www.ristorantenicolin.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie agosto, 27 dicembre - gennaio; giorno di chiusura martedì, domenica sera.

Le vivande servite: carpaccio di peperoni dolci di Carmagnola con tonno e olio all'acciuga, frittelle di baccalà con crema di cavolfiore; risotto alla milanese; quaglia dissolata avvolta nella pancetta e salvia servita con polenta taragna e funghi porcini; *pan de mej*.

I vini in tavola: selezione del ristorante.

Commenti: Giovanni Cattaneo, chef e patron, ha risposto alle disposizioni del Simposiarca Bonati conducendo gli Accademici e i numerosi ospiti in un percorso gustativo segnato dall'influenza maggiormente espressiva dei cereali lombardi. Su tutti il *ris giald* (cucinato con riso Gran Cavour granello gigante e aromatico) ha riscosso autorevoli e unanimi consensi dopo che l'attesa canonica dei 16' era stata colmata con un *excursus* del Simposiarca sulle origini del risotto alla milanese. Serata di ottima cucina.

LODI

Ristorante "Locanda Estate" di Natsuko Amatatsu, anche in cucina. ●Via Dante 69, Maleo (Lodi); ☎cell. 346/0218760; info@locandaestate.it, www.locandaestate.it; coperti 40. ●Parccheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: assaggi di salame della Cascina Ancona (premio Dino Villani), terrina di coniglio con insalata d'orzo; risotto alla milanese (secondo la ricetta dell'Accademia); stracotto di cinghiale con polenta fresca; crostata di mele; pane ai multicereali (grano, avena, segale, riso, mais e orzo) e focaccia di grano tenero.

I vini in tavola: Trento metodo classico brut (Levii); Valpolicella Ripasso Superiore 2021 (Adalia); Moscato di Pantelleria 2020 (Terre di Zagara).

Commenti: Locale di recentissima apertura fra i muri di un prestigioso testimone della cucina lodigiana che ha chiuso i battenti. Valutazioni omogenee sulle portate che hanno visto un buon apprezzamento per l'antipasto, il dolce e i vini, e voti anche negativi per il pallido risotto, non interpretato correttamente, per il

cinghiale piuttosto sciapo. Buoni i vini proposti dal locale, specialmente il brut e il Ripasso. Positivo anche il servizio al tavolo. Il locale un po' disadorno e freddo presenta alcune lacune da colmare, per esempio l'assenza di attaccapanni e un po' di attenzione alla sala, che speriamo, si risolva in fretta con l'esperienza.

MILANO NAVIGLI

Ristorante "Il Filo di Grano" di Gruppo Cascina Caremma, in cucina Marco Caironi. ●Corte dei Cistercensi 6, Morimondo (Milano); ☎ 02/94609067; info@ristoranteilfilodigrano.it, ristoranteilfilodigrano.it/, Instagram@ilfilodigrano_morimondo; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: brisé di farina integrale, bresaola, caprino, albicocche marinate al Vermouth, misticanza e riduzione di birra del Ticino bio L'Ambra di segale; risotto d'Arborio bio, zafferano e midollo di vitello; polenta di mais integrale, spalla di mora della Lomellina, fondo bruno, crema di zucca dell'orto e cavolo fiolaro; cialda di nocchie con gelato alla polenta, pere candite al vino rosso e popcorn caramellati.

I vini in tavola: Vespaiolo Veneto Igt 2021 (Rarefratte); Freisa Freisant 2022 (Cascina Caremma); Valcalepio rosso Doc Lombardia, Forte Terra 2017 (Le Corne); Vin cotto Marche Igt Fiorano metodo Solera 2008 (Venceslao).

Commenti: In un clima gotico, dopo una visita personalizzata al complesso abbaziale di Morimondo, gli Accademici sono stati accolti alla locanda, all'epoca ristoro dei monaci, con un pozzo del Basso Medioevo e traccia di affreschi a vista del XVI e XVIII secolo. Il camino acceso e il profumo del pane di segale hanno accompagnato il racconto di Tommaso e Pietro Corti, patron della locanda e di Cascina Caremma. Un estratto inedito del mondo dell'agricoltura sulle granaglie di propria produzione e della filiera corta del territorio del Ticino. Espressione della tradizione e la sua evoluzione in tavola, insieme allo chef Marco Caironi. E il dietro le quinte del Simposiarca Davide Vignotti.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Pomiroeu" di Giancarlo Morelli, anche in cucina. ●Via Giuseppe Garibaldi 37, Seregno (Monza e Brianza); ☎ 0362/237973; info@pomiroeu.it, www.pomiroeu.com; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì a pranzo.

Le vivande servite: cialda di farro, mirtilli selvatici, mondegghini di miglio, maritata di orzo, lardo arrostito, cavolo nero, petto di quaglia, polenta rostrato di Rovetta, porcini; riso selezione Carnaroli ai pistilli di zafferano, colostro, finanziaria di pollo; salmerino al burro, cereali, salsa all'abete; torta di segale, gelato alla crema antica; tartellette di spelta, crema al mascarpone, cacao; mini cheesecake all'avena; morbido d'orzo, limone.

I vini in tavola: Metodo classico brut Docg Erbaluce di Caluso; Campania Rosato Igt Visione (Feudi di San Gregorio).

Commenti: Lo chef Giancarlo Morelli ha illustrato la sua visione e l'impegno che ha profuso nella costante ricerca di prodotti del luogo e di antica storia, come il mais rostrato rosso di Rovetta e gli altri grani impiegati. È stata sperimentata la sua creatività, espressa in una sorprendente varietà di piatti. Grande apprezzamento hanno riscosso la minestra maritata di orzo e il petto di quaglia con rostrato di Rovetta; più che eccellente lo squisito riso Carnaroli ai pistilli di zafferano e finanziaria di pollo. Molto delicato e raffinato il salmerino al burro. Servizio professionale e attento.

VARESE

Ristorante "Agriturismo Piccinelli" di Massimo Piccinelli, anche in cucina con la moglie. ●Via Monte Rosa 17, Brinzio (Varese); ☎ cell. 333/7214095; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì.

Le vivande servite: salumi misti tra cui salsiccia al sugo, cotechino, coppa con senape, insalata di farro, insalata di bollito, giardiniera; pasta di castagne con il pestusch; polenta integrale rustica con ganascino, assaggi di costata di coppa di maiale cotta a vista nel grill esterno, zola in accompagnamento alla polenta; assaggi di crostate con marmellata, gelato fatto in casa.

I vini in tavola: Bianco del Bosco; Barbera; Buttafuoco (Davide Calvi, Oltrepò).

Commenti: Per la prima volta in oltre 20 anni, questa Delegazione non ha stampato i menu della cena poiché la massima di Piccinelli è, in dialetto milanese, "Se mangia quel che ghè" (quello che c'è) e quindi si sa quello che andrà in tavola all'ultimo momento. Tra i piatti più graditi l'insalata di bollito, la salsiccia al sugo di pomodoro, la costata di maiale, il ganascino morbidissimo; un accenno anche al sugo che ha accompagnato la pasta di castagne - ahimè un po' cotta proprio per la natura stessa del prodotto - che ha un nome tutto suo, il pestusch.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Ploner" di Richard Ploner, anche in cucina. ●Via Dachsels 1, Aldino (Bolzano); ☎ 0471/886556; ploner@rolmail.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 7

febbraio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: tirtlan con ricotta e spinaci con insalatina dell'orto, würstel di rape rosse e grano saraceno con porcini e finferli in agro, crema di orzo con canederlini di grano saraceno; risotto alla milanese; guancia di manzo brasata con polenta regio e tortino di verdure e fiocchi d'avena; sfornato (Griesflammerie) di farro e castagne con parfait di fava tonka.

I vini in tavola: Pinot bianco Eich 2022 (Tenuta Kornell); Gewürztraminer Selida 2022 (Tramin); Lagrein Abtei 2020 (Muri Gries).

Commenti: Richard Ploner ha preparato una cena assolutamente all'altezza del tema dell'anno, riuscendo a offrire financo il risotto alla milanese in onore del 70° anniversario della fondazione dell'Accademia. Di particolare gradimento sono stati la crema d'orzo con canederlini, molto saporita, e il würstel fatto di rape rosse e grano saraceno, per la sua sorprendente originalità. Molto tenera la guancia, anche se forse troppo saporita, servita con una polenta molto buona. Ottimi i vini e il vario cestino di pane. Interessante la relazione del rappresentante del Centro Sperimentazione di Laimburg sul regiorano e sui cereali contenuti nelle pietanze.

TRENTO

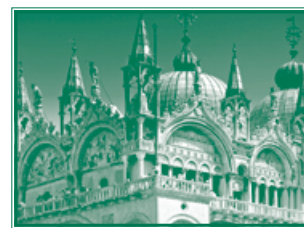
Ristorante "Vecchia Segheria" della famiglia Bortolotti, in cucina Marco Bortolotti. ●Vicolo delle Roge 7, Baselga di Piné (Trento); ☎ 0461/558651, cell. 345/3277240; vecchiasagheria@libero.it, www.vecchiasagheria.net; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: cestino del pane integrale ai grani antichi e semi, pagnotta alla semola Senatore Cappelli, grissini al grano arso, burro salato e olio extravergine del Garda; trota bianca all'agro, crescione di ruscello, caviale di trota e croccante integrale; orzo, zucca arrostita, quaglia e gel di melagrana; lombata di cervo arrosto, cavolo nero, more e polenta croccante; strudel contemporaneo con biscotto di segale, gel di pere cotogne, mela candita e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Trento Doc Cime di Altizia extrabrut 2017; Pinot Nero 2021 (Maso Cantanghell); Essenza vendemmia tardiva 2019 (Pojer e Sandri).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta nell'affascinante cornice del ristorante "Vecchia Segheria", antica segheria veneziana che fino agli anni Cinquanta si dedicava all'attività artigianale del taglio del legno. La famiglia Bortolotti, nel 2007, decide di trasformare la struttura in un ristorante dal fascino rustico. Grazie alla passione di Marco e alla sua ambizione, il locale offre una cucina di altissimo livello. La cena organizzata da Gianni Tafner e Stefano Hau-

ser ha riscosso un grandissimo successo tra gli intervenuti, che hanno espresso commenti entusiastici. Da sottolineare la disponibilità del cuoco nel comporre il menu, rispettando puntualmente il tema dell'anno: riso, mais e altri cereali.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

Ristorante "Locanda Solagna" di Andrea Riboni, in cucina Ermanno Barbaresco. ●Piazza I Novembre 2, Quero/Vas (Belluno); ☎ 0439 788019, cell. 340/3748532; info@locandasolagna.it, www.locandasolagna.it; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in novembre; giorno di chiusura domenica sera e martedì.

Le vivande servite: cialda di quinoa e crema d'autunno, merluzzo al vapore aromatico e rapa rossa in aceto di riso; risotto giallo alla milanese; spaghetti pastificio Buondonna di Gragnano al pomodoro dell'orto; pancina di vitello cotta a bassa temperatura, prezzemolo e fondo al caffè d'orzo; cheesecake con biscotto all'avena e composte di frutta casalinghe; piccola pasticceria con frollini al mais.

I vini in tavola: San Carlo (Case Paolin); Taty Prosecco Doc rosé (Biasotto).

Commenti: Cucina raffinata e curata anche nella presentazione. Il ristorante è diventato ormai un punto di riferimento della cucina bellunese. Cura nella scelta delle materie prime e da sottolineare la presenza di un raffinato orto con finalità anche didattiche, sia per uso proprio, sia per la vendita ai clienti di conserve di vario tipo.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

Ristorante "Mulino di Zoppola" di Daniele Leccini, in cucina Daniele Flebus. ●Via Risorgimento 5, Zoppola (Pordenone); ☎ 0434/939309; mulinodizoppolaoste-ria@gmail.com; coperti 26+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Le vivande servite: frivolezze e monoporzioni di zùf, polenta di grano saraceno con crema di montasio e funghi; sorgo con zucca e polvere di speck; petto di faraona con purè di castagne; tortino ai fichi su crema inglese aromatizzata all'amaro "Risorgimento 5" (produzione propria).

I vini in tavola: Jadér (La Delizia); Sesan; Refosco (entrambi Russolo); Verduzzo dorato (Specogna).

Commenti: Serata dedicata alla scoperta dei cereali minori e degli pseudocereali quali il sorgo e il grano saraceno, entrambi di origini antichissime e diffusi in Europa dal VII al XIV secolo. Ospiti di un accogliente locale ricavato dalla sapiente ristrutturazione di un vecchio mulino presumibilmente databile all'anno 1000, periodo di costruzione del vicino castello, lo chef Daniele Flebus ha presentato un menu sapientemente realizzato con i grani scelti come oggetto della serata rivisitati in chiave moderna. Polenta di grano saraceno con crema di montasio e funghi e sorgo risottato con zucca e polvere di speck, perfettamente abbinati con i vini, sono stati particolarmente apprezzati.

TRIESTE

Ristorante "Tennis Club Triestino" di Adalberto Plenizio, in cucina Guido Perissinotto. ●Località Padriciano 175, Trieste; ☎ 040/226387, cell. 329/8124659; adalberto.plenizio@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto, polenta con farina di mortegiano e funghi su fonduta, zuppa d'orzo, farro e speck croccante; risotto con salsiccia, porro e semi di girasole; pancetta di maialino in bassa temperatura ai grani di senape, patate e scarola brasata; crosticina integrale con frutta di stagione.

I vini in tavola: Glera Serena, Merlot e Cabernet Franc (tutti Muzic, S. Floriano del Collio).

Commenti: Fiore all'occhiello del prestigioso Tennis Club Triestino, il ristorante ha offerto agli Accademici un'interessante serata elaborando il tema della cena ecumenica. Il Delegato ha introdotto la riunione conviviale soffermandosi su alcuni prodotti del tema di cui il territorio è povero, ricco invece di ingredienti marini. Simpatia la dissertazione sulle origini, la storia e l'evoluzione dell'Accademia. Sono state servite pietanze dalla diversa provenienza, ma sapientemente abbinata e inserite nella tradizione culinaria del territorio, che, dopo un'iniziale sorpresa, hanno incontrato il gusto dei commensali. Buon servizio, molta disponibilità e cortesia.

UDINE

Ristorante "Da Nando" dal 1960 famiglia Uanetto. ●Via Divisione Julia 4, Mortegliano (Udine); ☎ 0432/7670187; info@danando.it, www.danando.it, www.facebook.com/pages/Ristorante-Da-Nando-Morte-

gliano; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto e gennaio; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: omelette e olio crock al mais, quaglia e miglio, polente cuinciade, filetto di maialino ai 5 cereali e prugne; raviolo di grano duro, montasio, cannellini e tartufo nero; risotto alla milanese; sorbetto alla mela verde; faraona, castagne, riso acquatico "Zizania" fritto e cappuccio al vin brulé; blavins, tiramisù con caffè d'orzo.

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

Commenti: Cena ecumenica con passaggio della campana e consegna del Diploma di Buona Cucina al ristorante "Da Nando". Ottima affluenza di Accademici. Il tema dei cereali è stato svolto con maestria dalla brigata di cucina con qualche incertezza solo per il risotto alla milanese. Di particolare gradimento l'interpretazione del tiramisù con l'utilizzo del caffè d'orzo per rimanere in tema. Servizio ineccepibile. Abbinamento con i vini molto curato. All'inizio della cena si è tenuto il discorso di commiato da parte del Delegato uscente ed è stata svolta una breve relazione sul tema dell'anno. Atmosfera festosa e serata particolarmente riuscita.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Ristorante "Villa Valfiore" di L'Incanto Snc, in cucina Giovanni Mallardo e Davide Ottaviano. ●Via Imelda Lambertini 20, San Lazzaro di Savena (Bologna); ☎ 051/6258338, cell. 346/3575753; ristorante@villavalfiore.com; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: cubetti di polenta frita su fonduta di parmigiano reggiano; risotto giallo alla milanese; filetto di maiale in crosta di pane con sformatino di farro alle piccole verdure; torta di riso, biscotti "gialletti" di farina di mais con uvetta.

I vini in tavola: Pignoletto classico Doc (Botti); Rosso Bologna Doc (Manaresi).

Commenti: Cena ecumenica con numerosa presenza di Accademici, familiari e amici. Il Delegato Mauro Taddia ha presentato una sintesi delle tante iniziative dell'Accademia dedicate al suo 70° anno. La Vice Delegata Rosanna Scipioni, Simposiarca della serata, ha illustrato il menu collegando le pietanze ai contenuti

del tema conduttore e descrivendo il lavoro svolto all'interno del CST. Con la relazione "I cereali dalla storia al piatto" il professor Paolo Parisini ha focalizzato l'attenzione e l'interesse sul tema ecumenico "Il riso, il mais e gli altri cereali". La consegna agli Accademici dei due volumi e di un esemplare del francobollo celebrativo ha concluso la serata.

BOLOGNA-SAN LUCA

Ristorante "Trattoria Leonida" di Trattoria Leonida srl, in cucina Mirco Mignani. ●Vicolo Alemagna 2, Bologna; ☎ 051/239742, cell. 335/308388; info@trattorialeonida.com, www.trattorialeonida.com; coperti 80+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: mortadella in due modi, salsiccia passita e friggione con piccole tigelle artigianali; riso allo zafferano; spezzatino di cinghiale con polenta macinata a pietra; paciugo di gelato; torta di riso.

I vini in tavola: Col de' Salici brut 2020 Valdobbiadene Prosecco superiore Docg; Rocca di Ribano Vigna della Croce 2019 Romagna Sangiovese Doc superiore (Spalletti Colonna di Paliano, Savignano sul Rubicone); Ronco Bernizza 2021 Chardonnay Doc Collio (Venica&Venica).

Commenti: Nel corso della riunione conviviale ecumenica si sono celebrati anche i 70 anni dell'Accademia. Agli Accademici sono stati consegnati i 2 volumi e una busta con l'annullo del francobollo commemorativo. Presenti il Comandante Regionale dei Carabinieri generale Massimo Zuccher e il Comandante Regionale dei Carabinieri Forestali generale Fabrizio Mari. Apprezzati il menu e i vini, scelti dalla Simposiarca Sandra Albanelli Zinelli. A conclusione della serata è stata servita la classica torta di riso bolognese. Il Delegato ha consegnato le insegne accademiche ai titolari del ristorante.

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Il Barolino" di Fratelli Barolo di Andrea Barolo & C. snc, in cucina Andrea Barolo. ●Via Giovanni XXIII 110, Carpi (Modena); ☎ 0539/654327; info@ilbarolinoristorante.com, www.ilbarolinoristorante.com, www.facebook.com/ilbarolinoristorante; coperti 60/70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 dicembre - 7 gennaio e 5-25 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica.

Le vivande servite: tortino di patate con funghi; risotto alla milanese; guanciale con polenta; tagliata di ananas con Maraschino.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa bio Doc; Lambrusco Sorbara Doc; Pignoletto spumante Doc (tutti SMR).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica per gli Accademici che quest'anno festeggiano i venti anni della Delega-

zione unitamente ai settant'anni dalla fondazione dell'Accademia. Al "Barolino" dei fratelli Barolo, premiato locale carpi-giano, il Delegato Pier Paolo Veroni ha celebrato: "Il riso, il mais e gli altri cereali", il tema del volume annuale curato per l'Emilia da Elisabetta Barbolini. Consegna al forno Veronesi di Rio Saliceto il premio "Alberini", alla presenza dell'Assessore Dalle Ave. Donato agli Accademici il folder con il francobollo, annullo dell'Accademia.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Ristorante "Arlecchino" della famiglia Dazzani, in cucina Erika Ventura, Matteo Marchetto. ●Via della Repubblica 23, Castel San Pietro (Bologna); ☎ 051/941835, cell. 338/6450359; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: polenta frita, squacquerone e rotolino di coppa di testa; zuppa di fagioli; risotto allo zafferano; ossobuco in umido, patate arrosto, crescentine e pane ai cinque cereali; torta di pasta frolla, pasta di mandorle e ripiena di crema pasticciera.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (La Merlotta); Chardonnay (Jove Cesari); Sangiovese Riserva (Villa Poggiolo).

Commenti: Il proprietario Gigi Dazzani e la moglie Rosanna hanno realizzato un menu con i piatti in ricordo di quel 29 luglio 1953. L'apertura ha visto in tavola polenta frita accompagnata da squacquerone e coppa di testa, mentre ad aprire i primi è stata una pasta e fagioli seguita dal piatto richiesto a tutte le Delegazioni, "il risotto allo zafferano". La cena è proseguita con ossobuco in umido con patate arrosto, accompagnati da crescentine e pane ai 5 cereali. A fine serata, il Delegato Andrea Stanzani ha chiamato le brigate di sala e cucina facendo i complimenti per aver interpretato al meglio il menu.

CERVIA-MILANO MARITTIMA

Ristorante "Casa delle Aie" dei fratelli Battistini. ●Via Aldo Ascione 4, Cervia (Ravenna); ☎ 0544/927631; info@casadelleaie.it, www.casadelleaie.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in gennaio; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: affettati, squacquerone e formaggi con piadina; cappelletti al ragu; tagliatelle alla contadina; assaggio di risotto alla milanese; misto di carne alla griglia e patate rustiche; zuppa inglese.

I vini in tavola: Sangiovese Fico Grande (Nespoli); Pignoletto (Terre di Cevico).

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha scelto la "Casa delle Aie". Serata piacevole in ambiente rustico.

Eccellente bis di primi piatti con cappelletti al ragù e tagliatelle allo scalogno. L'assaggio di risotto alla milanese purtroppo non ha riscosso giudizi positivi. Pareri favorevoli per il misto di carne alla griglia con piadina e patate rustiche e, per finire in dolcezza, zuppa inglese. Discreto l'abbinamento con il vino Sangiovese Fico Grande, mentre purtroppo il Pignoletto non è stato servito a tavola. Plauso alla brigata con annotazione di apparecchiare con 2 bicchieri, uno per l'acqua e uno per il vino.

FAENZA

Ristorante "Framboise Cucina" di Framboise di Antonella Dozzi, in cucina Pierluigi Turci. ●Via Porta Fiorentina 16, Brisighella (Ravenna); ☎ cell. 349/7318961, 329/0740862; framboiseristorante@gmail.com; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: sformato di cipolle di Giarratana con fonduta di blu di capra e chips di mais; risotto alla milanese; caramelle di brasato con farro e prosciutto croccante in salsa di parmigiano; bocconcini di coniglio cbt con orzo, verdure croccanti e salsa cacciatora; pan dolce "brisighellino" glassato all'avena con pere volpine, olive candite e crema inglese; centro tavola di cioccolato e cereali soffiati.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2021 (Forchir); Rosé brut 2022; Sangiovese Superiore 2021 (entrambi Tenute Bacana Brisighella); Solara Albana Passito 2021 (Celli).

Commenti: Bellissima cena ecumenica, impreziosita dalla sistemazione degli Accademici su unico tavolo ovale creato per l'occasione. Durante la cena, la Simposiaria Roberta Giacinti e il Delegato Leonardo Colafoglio hanno illustrato le caratteristiche dei singoli cereali che, grazie a un sapiente lavoro, hanno arricchito i piatti normalmente proposti dallo chef Turci. Il risultato finale è stato molto apprezzato, con alcune punte di eccellenza. Ottimo l'abbinamento dei 4 vini proposti. Il Delegato ha consegnato il libro sul tema ecumenico e illustrato la splendida pubblicazione sui 70 anni dell'Accademia. È stato infine riconosciuto un meritato tributo allo chef e a tutto il personale.

LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Giardino dei Semplici" di Renzo De Pellegrin, anche in cucina. ●Via Alessandro Manzoni 28, Bagnacavallo (Ravenna); ☎ cell. 347/5978995; renzodepellegrin59@gmail.com, www.ristorantegiardinodeisemplici.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: crostini di mais e riso; pasticcio di mais bianco con ragù di capriolo e frutti rossi; zuppa di farro, orzo e altri cereali al pecorino; risotto allo zafferano con guancetta di bue in remoulade cotta nel Cabernet; budino

di riso agli agrumi alla moda toscana e crema di vaniglia.

I vini in tavola: Rosé (Longanesi); Albana; Bacche Rosse Cabernet (entrambi Monticino rosso); Passito Bursôn (Longanesi).

Commenti: Lo chef Renzo De Pellegrin ha saputo interpretare particolarmente bene il tema della serata, a partire dall'aperitivo per poi proseguire con una zuppa ben calibrata e un risotto allo zafferano degno della miglior tradizione. Apprezzati i vini. Interessante l'intervento della dottoressa Melandri, esperta nella commercializzazione di cereali e legumi, che ha intrattenuto sul diverso impiego, nel tempo, dei cereali nella cucina del territorio, pur nel rispetto della qualità e della produzione italiana. Nel corso della serata, si è completato l'iter di inserimento di tre nuovi Accademici. Conclusione con il meritato apprezzamento da parte della Delegazione per lo chef Renzo De Pellegrin.

REGGIO EMILIA

Ristorante "Prater" della famiglia Tinterri, in cucina Gianfranco Tinterri. ●Via Roma 39, Reggio Emilia; ☎ 0522/672375; info@praterfood.it, www.ristorantepriater.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura mercoledì e sabato a pranzo.

Le vivande servite: misticanza, semi croccanti e guancialetto con mousse di pecorino e aceto balsamico; polenta biancoperla con ragù di fassona e porcini; risotto Carnaroli allo zafferano di San Gavino con culatello croccante; girello di vitello alla birra cotto a bassa temperatura, tortino di farro e porri fritti; sfogliatina all'avena con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Fiocco di Rose vivace Pinot Nero biologico (Azienda Lusenti); Anima Umbra 2019 (Arnaldo Caprai); Moscato d'Asti (Pellissero).

Commenti: In un'atmosfera sempre di grande impatto e suggestione lo chef ha regalato una serata indimenticabile. La Delegazione reggiana al completo ha assaporato le elaborazioni dello chef sul tema dei grani, offrendo una panoramica di combinazioni, cotture e tipologie di materie prime di altissimo livello. La sala, completamente insonorizzata, ha permesso ai commensali di chiacchiere amabilmente. Il vino scelto in abbinamento ai piatti, seppure non di tradizione regionale, li ha esaltati e correttamente accompagnati in una degustazione che rimarrà nel ricordo della Delegazione.

SALSOMAGGIORE TERME

Ristorante "Oca Bianca" di Graziano Besenzi, anche in cucina. ●Località Scipione Case Passeri, Salsomaggiore Terme (Parma); ☎ 0524/573273; info@trattoriaocabianca.com, www.trattoriaocabianca.com.

com, Facebook L'Oca Bianca; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì tutto il giorno, mercoledì a pranzo.

Le vivande servite: tagliere di salumi d'oca con polenta e torta frita; mezzelune allo stracotto d'oca e ragù leggero d'oca; oca al forno; misto di delizie al cucchiaino e pasticceria secca.

I vini in tavola: Il Pigno metodo classico brut (Romagnoli); Cabernet Sauvignon (Lusignani).

Commenti: Il ristorante "Oca Bianca" è stato teatro della riunione conviviale ecumenica con la quale gli Accademici, guidati dal Delegato Roberto S. Tanzi, hanno celebrato l'importante appuntamento annuale. Questo locale di pregio e qualità vede il suo punto di forza nella proposta di carni d'oca e di salumi del piumato da bassa corte. Il menu organizzato insieme allo chef Graziano Besenzi ha tenuto a valorizzare questa particolarità con piatti dedicati a sua maestà l'oca, che ha dato il nome al ristorante, senza dimenticare di onorare il tema dell'anno con il riferimento a uno dei cereali in agenda, il grano, che è la base di partenza di molta cucina parmigiana.



TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Al Teatro" di Alessandro Pineschi e Luca Tiriti, in cucina Alessandro Pineschi. ●Via Roma 28, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎ 0583/62156, cell. 324/9945918; info@alteaolaboratoriodelgusto.com, alteaolaboratoriodelgusto.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: prosciutto bazzone, pasta frita, crostini di polenta frita ai funghi, salumi vari della tradizione; risotto alla milanese; brasato di guancia di angus con castagne su polenta di formenton ottofile; mousse di ricotta servita con crumble ai cereali.

I vini in tavola: Trento Doc (Alternas); Chianti Classico (Alteo - Donna Laura).

Commenti: Nel corso della serata dedicata alla cena ecumenica, il Delegato e Simposiaria ha ricordato, tra una portata e l'altra, la nascita dell'Accademia, i suoi scopi e le sue realizzazioni. Ha inoltre illustrato il tema della serata, "Il riso, il mais e gli altri cereali nella cucina della tradizione regionale".

LIVORNO

Ristorante "Il Calesse" di Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littoriale 445, Quercianella (Livorno); ☎ 0586/491077; trattorialcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima quindicina di novembre; giorno di chiusura lunedì; dal lunedì al mercoledì (in inverno).

Le vivande servite: polentine con ragù di cinghiale, insalata di orzo e mais con verdure, soppressata toscana; risotto al colombaccio; zuppetta di funghi e farro; capriolo in salmi con polenta; torta di riso.

I vini in tavola: Chianti Castiglioni 2021 (Frescobaldi).

Commenti: Per l'occasione i fratelli Cenci hanno fornito un'interpretazione molto varia e intensa dell'impiego di parecchi cereali nelle pietanze. Negli antipasti hanno abbinato la polenta (mais) con il ragù di cinghiale e in un'insalata hanno mescolato orzo e mais con verdure (originale e apprezzatissima). Nei primi piatti hanno condito il riso bollito con sugo al colombaccio (ottimo) e, mischiando funghi e farro, hanno ottenuto un'eccellente "zuppetta". Serata molto ben riuscita, allietata anche da una conversazione svolta dal Delegato Sergio Gristina sui costumi e usanze alimentari, legati ai cereali, nella storia all'inizio del periodo invernale.

LUCCA

Ristorante "Buca di Sant'Antonio" di famiglia Pacini, in cucina Giuliano Pacini. ●Via della Cervia 3, Lucca; ☎ 0583/55881; info@bucadisantantonio.com, www.bucadisantantonio.com; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane dopo l'Epifania; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: bastoncini di polenta frita; risotto alla milanese; minestrina di farro della Garfagnana con l'olio di Lucca; stoccafisso in umido con bietola e polenta di formenton ottofile; cinghiale con olive amare e polenta di formenton ottofile; torta di orzo con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Malie, Ebrius (Valle del Sole).

Commenti: Alla "Buca" si mangia bene: è un assioma. Un'occhiata veloce appena entrati e la sala tutta riservata alla cena ecumenica rivela il "garbo luccese". Merito del suo patron, gentile e cortese. Al centro della sala un "fratino" in legno con attrezzi e prodotti che ricordano il tema della serata. Si comincia con il risotto alla milanese per ricordare i 70 anni dell'Accademia, poi minestrina di farro garfagnino, ottima. A seguire la scelta tra stoccafisso e cinghiale: entrambi hanno la piena approvazione degli Accademici. La torta di orzo con gelato è molto gettonata, ma più di ogni cosa, è il servizio che tutti, Accademici e ospiti



TOSCANA segue

apprezzano di più. Infine, applausi allo chef e alla sua brigata.

MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "Villa Preselle Country Resort" di Luciano e Lamberto Chelli, in cucina Umberto Vinzio. ●S.P. Scansanese 159 Località Preselle, Scansano (Grosseto); ☎cell. 370/3758024; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: cremoso alla robiola, chutney di susine e melagrana, pappa al pomodoro, basilico e burrata, pâté di fegatini, Tropea caramellata e nocciole, roastbeef di chianina, spuma di tonna, capperi e segale; risotto alla milanese secondo tradizione; ossobuco di vitellone, polenta e verdure croccanti; gelato al grano, cremoso al cioccolato bianco e croccante di avena.

I vini in tavola: San Rabano Spumante; Roggiano bio Docg (entrambi Vignaioli, del Morellino di Chianina); Moscato spumante (Azienda Agricola Provveditore).

Commenti: Il menu, scelto dal Simposiarca Roberto Ulmi e dallo chef Umberto Vinzio, ha proposto piatti con ingredienti attinenti al tema della cena ecumenica adoperando il riso, la farina di mais, il grano, la segale e l'avena. La cucina è di alto livello, con uso di materie prime del territorio di ottima qualità, che rispecchia la passione riposta dallo chef nella creazione delle sue ricette e nella cura che mette nella presentazione delle portate. Tutto ciò è stato apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti.

VIAREGGIO VERSILIA

Ristorante "La Dogana" della famiglia Pierucci. ●Via delle Pianore 20, Cappezzano Pianore, Camaiore (Lucca); ☎0584/915159; info@ristorantedogana.com, www.ristorantedogana.com; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: blinis e lonza di maiale, millefoglie integrale di coniglio, arancino di orzo con ragù; risotto alla milanese; pappardella di kamut alla genovese napoletana; lombo di manzo con farro e olive; bicchierone di grano e agrumi.

I vini in tavola: Chardonnay Le Murette (Tenuta Marelli); Terre di Matraja rosso (Fattoria Colleverde).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica con la piena disponibilità del patron Daniele Pierucci e del suo staff a preparare un menu sul tema. Locale immerso nel verde di vigneti e oliveti e affacciato sul mare: un ambiente elegante e curato, ma allo stesso tempo familiare. Tra le altre cose è stato ottimamente preparato il risotto alla milanese per ricordare il Settantesimo dell'Accademia, ma ogni piatto presentato ha riscosso il plauso di tutta la Delegazione ed è stato servito con rara competenza e maestria. Un grazie al Sim-

posiarca Luca Lunardini per l'impegno profuso anche questa volta.



MARCHE

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA

Ristorante "La Rotonda c/o Hotel Federico II" di Elfa Hotel srl ●Via Ancona 92, Jesi (Ancona); ☎0731/211084; info@hotelfederico2.it; coperti 400. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: piade di grano saraceno e salumi, bruschette di segale alle verdure, montanare fritte con pomodoro e parmigiano; risotto alla milanese giallo; spalla di vitello glassata con zuppetta d'orzo; mini cresciole di polenta con crema al limone e frutti rossi.

I vini in tavola: Spumante cuvée extra (Clandestino Srl); Verdicchio dei Castelli di Jesi; Rosso Piceno (entrambi Buscareto).

Commenti: La Delegazione è stata accolta con molta professionalità e disponibilità. Il risotto alla milanese è stato di buona esecuzione. Molto gustose le montanare fritte, meno le bruschette, troppo dure. La zuppetta d'orzo è stata sostituita con orzo pasticciato, non molto apprezzato dagli Accademici, che invece si sono espressi in modo molto positivo per il servizio. Ben abbinati i vini. L'ingresso di un nuovo Accademico, accolto con molta simpatia dal Consigliere Nazionale Ugo Serra, ha animato la serata. Data la speciale ricorrenza, il Delegato onorario Mauro Magagnoli ha parlato della fondazione dell'Accademia, dei personaggi e dello spirito che li ha portati alla costituzione, raccontando alcuni aneddoti.

MACERATA

Ristorante "Le Case" di Francesca Giosuè, in cucina Giacomo Messi, Giacomo De Angila. ●Contrada Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897; info@ristorantelecase.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 gg. dopo il 6 gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: polentina con funghi, crema di parmigiano e polvere di lamponi; zuppa di cereali e legumi con tartufi e crosta di pane; riso alla milanese; ossobuco; purea di patate; torta millefoglie.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica Valbona (Belisario); Rosso Piceno Ruby (Gobbi e Mannocchi); Moscato d'Asti Primo Bacio (Scagliola); Spumante brut metodo Charnat (Bervini).

Commenti: Il menu ha soddisfatto tutti. Inoltre, la possibilità di ricevere i due volumi, dedicati l'uno ai cereali e l'altro al 70° dell'Accademia, ha stimolato la massiccia partecipazione degli Accademici accompagnati dalle rispettive signore. Tutti si sono complimentati per l'ottima organizzazione della serata e al termine della riunione conviviale è stata invitata nella sala da pranzo la titolare Francesca Giosuè, alla quale è stato consegnato un guidoncino della Delegazione.

PESARO-URBINO

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

Le vivande servite: coratella di maiale con polenta tostata; risotto allo zafferano biologico; cresc' tajat con salsicce e cotiche, oca in porchetta, verza con patate; cantucci; crostata con marmellata di frutta fresca; biscotti di diverse tipologie di cereali, prodotti dalle sfoglioline; "pasta della Peppa" servita con crema inglese.

I vini in tavola: Spumante brut Agape, (Di Sante); Bianchetto del Metauro Doc Celso (Guerrieri); El Rosc (Roberto Lucarelli).

Commenti: Il risotto allo zafferano, previsto per festeggiare i 70 anni della fondazione dell'Accademia, seppur non sia un piatto della tradizione marchigiana, mai servito nel locale, è stato molto apprezzato per sapidità e consistenza del riso, che ha tenuto perfettamente la cottura, nonostante i numerosi commensali. Gustose e piacevoli le cresc' tajat, piatto forte del locale. L'oca in porchetta cotta perfettamente e i dolci prodotti in casa hanno concluso perfettamente la cena, il tutto incorniciato da un servizio impeccabile. Durante la serata è stato consegnato il premio "Nuvoletti".



UMBRIA

GUBBIO

Ristorante "Parco Coppo" di Fabrizio e Valter Alunno, in cucina Fabrizio Alunno. ●Via Sant'Ubaldo Località Coppo, Gubbio (Perugia); ☎075/9272755, cell. 334/1121055; info@parcoccoppo.it, www.parcoccoppo.it; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: sformatino di farro e fonduta, pane di segale ai profumi di montagna, brustengo con salumi; risotto allo zafferano; polenta alla carbonara; spezzatino di maiale con "crescia mischiata", erba dei campi ripassata; brustengo al profumo d'arancia.

I vini in tavola: Rosso di Montefalco; Grechetto (entrambi Goretti).

Commenti: Ristorante a gestione familiare, con cucina tipica umbra che lascia spazio anche a note innovative, con spunti di fantasia e creatività. Centrato il tema della serata, particolarmente con la polenta alla carbonara e lo spezzatino con "crescia mischiata", a base di farine sbollentate di grano e granturco. Di buon livello i vini. Servizio efficiente e cortese e il cuoco simpatico e accogliente. Buono il rapporto tra qualità e prezzo. Un'eccellente esperienza di gusto e profumi.

PERUGIA

Ristorante "Bosco 131" di Luigi Manganeli. ●Strada Tiberina Nord 131, Perugia; ☎cell. 389/0269641; bosco131ristorante@gmail.com, www.bosco131.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: polentina di mais piastrata e trippa di manzo, focaccia al farro, prosciutto e ricotta di Norcia; croissant ai cereali, girello e rapi del lago Trasimeno; risotto giallo alla milanese secondo tradizione; coscia di maiale al forno e patate arrosto; gelato al grano, sale maldon e olio extravergine.

I vini in tavola: Le Tese Trebbiano Spoletino Doc 2019; Capo de Casa Montefalco Rosso Doc 2019 (entrambi Romanelli, Montefalco).

Commenti: Locale moderno e accogliente che cura specialità gastronomiche di nicchia. Lo chef si è cimentato interpretando in chiave umbra il tema dell'ecumenica. Discordanti le valutazioni espresse sugli originali croissant e la focaccia di farro, sulla polentina con la trippa, forse troppo "delicata", e sul risotto giallo. Gradita a tutti la coscia di maiale. Contrastanti pareri sul gelato: una provocazione per i più tradizionalisti, giudicato invece da un Accademico "ottimo e originale, decisamente inusuale, con sapori bene assortiti e amalgamati con il gradevole tocco salato". Tutti concordi sulla qualità del vino rosso, ma non sul bianco, per le sue note molto particolari.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "La Pantera" della famiglia Belardinelli. ●San Donino, Città di Castello (Perugia); ☎075/8578116, cell. 338/96111; coperti 140+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-venerdì.

Le vivande servite: brustichino con olio nuovo; polenta alla brace; coratella d'agnello con ciaccia; polenta bianca con funghi porcini; cannelloni di carne al ragù; tagliata di vitello al rosmarino; frittata

strapazzata con cipolle; insalata con perle rosse; frittelle di riso; tozzetti.

I vini in tavola: Grechetto; Merlot Novello (Pencelli); Vinsanto della casa.

Commenti: Piacevole e allegra riunione conviviale con riscoperta di piatti antichi tradizionali come la polenta grigliata e il *brustichino*. Molto apprezzato, ora non più presente, il "ripasso". Unanime il consenso per questa riunione conviviale che nella sua unica tavolata ha riscoperto i valori di un'ottima cucina pur nella sua semplicità ambientale.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Piccadilly - Hotel San Giorgio" di Eleonora Palomba. ●Viale Garibaldi 34, Civitavecchia (Roma); ☎ 0766/5991; eleonorapalomba@sangiorgiohotel.biz; coperti 110. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: focacce ai cinque cereali con culatta, crostini croccanti ai cinque cereali con burro e alici del Cantabrico, crostini ai cinque cereali con lardo di Colonnata, medaglioni di polenta con polpetti alla Luciana, medaglioni di polenta scottata con fonduta di pecorino; risotto con gambero rosso di Mazzara e lamelle di porcini; frittura di moscardini, polpette di lattuga di mare, alicette, fiori di zucca e cavolfiore, il tutto in farina di mais; torta di riso al profumo di cannella.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Franciacorta); Chardonnay (Lungarotti); Moscato (Vignaioli di Santo Stefano); Spumante Maximilian I.

Commenti: Il menu proposto ha riscosso unanime consenso. Il servizio efficiente e gentile. Dato il particolare tema della serata, sono state molto gradite la fantasia dei vari crostini e la frittura con farina di polenta. Ottimo il risotto con gambero rosso e il dolce di riso al sapore di cannella. Causa l'assenza del Delegato, ha condotto la serata il Delegato onorario Massimo Borghetti, ripercorrendo la storia dei 70 anni dell'Accademia e illustrando la particolarità del territorio quando era destinato alla coltivazione a grano.

LATINA

Ristorante "La Locanda del Bere" di Caterina Recchia e Maurizio Mangoni, in cucina Antonella Colabellò. ●Via Foro Appio 64 - Borgo Faini, Latina; ☎ 0773/258620; locandadelbere@libero.it, www.enoteca-locandadelbere.it; coperti 40. ●Parcheggio

comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: bastoncini di polenta al forno con porcini, gorgonzola, lardo; zuppa di farro con castagne e crostini; risotto al tartufo; stinco di vitello con porcini; pasticceria secca.

I vini in tavola: Shiraz (Casale del Giglio di Borgo Montello).

Commenti: Gli Accademici pontini sono tornati, dopo trent'anni, alla "Locanda del Bere" con la piacevole sorpresa di ritrovare la qualità della cucina d'allora e gli stessi gestore e cuoca. A ricordo di questa felice circostanza, la Simposiarca Vice Delegata Anna De Donato ha consegnato al gestore Maurizio Mangoni un'elegante pergamena con descritte le prerogative del locale, cui si è aggiunto il piatto d'argento dell'Accademia alla cuoca Antonella Colabellò. Tra i piatti serviti, da evidenziare la zuppa di farro, armonico connubio del cereale con i sapori autunnali della castagna e della zucca. Lodevole il servizio e l'abbinamento con lo Shiraz dall'aroma intenso e variegato.

VITERBO

Ristorante "Il Richiastro" di Il Richiastro sas di Emanuele Fioretti, anche in cucina. ●Via della Marrocca 16-18, Viterbo; ☎ 0761/228009; info@ilrichiastro.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura da lunedì a giovedì.

Le vivande servite: polenta frita all'ucelletto pazzo e ai funghi, polenta tradizionale con salsiccia; risotto alla milanese; zuppa di farro con cicoria; spezzatino con salsa *tredura* e polenta, insalata di orzo; tartelletta con crema e salsa ai lamponi.

I vini in tavola: Bianco Aleano Greco (Salenero di Vignanello); Accordo (Le Velette).

Commenti: Ottima cena grazie all'impegno del ristorante che ha ben interpretato lo spirito dell'ecumenica. Particolarmente gradito l'antipasto, ben eseguito il risotto e piacevole lo spezzatino con inusuale salsa di origine medievale prevalentemente vegetale; corretto il dessert, adeguati i vini, servizio puntuale e amichevole.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "Locanda dei Sanniti" di Lorenzo Collevicchio, anche in cucina. ●Via dei Sanniti 36, Atri (Teramo); ☎ 085/7950963,

cell. 328/0130049; coperti 106+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: crostino di segale, stracciatella della fattoria e alici del Cantabrico, insalatina di piovra con orzo e asparagi, insalatina di calamaretti con radicchio e melagrana, salmone affumicato, *crispy* di cipolla, glassa e zafferano, tagliata di tonno ai semi di sesamo, pomodorini semiseccati e scaglie di ricotta salata; farrotto con seppie e piselli; polentina di mais con zucca e gamberi, canestrello gratinato con fili di peperoncino di Altino, calamaretto con frutta secca e polvere di liquirizia Menozzi De Rosa; riso con scampi e pistacchio di Bronte; filetto di orata in crosta di patate chips di Avezzano su letto di quinoa e verdure; cremoso al Montepulciano con frolla di frumento, riduzione di mosto cotto e fiocchi d'avena.

I vini in tavola: Cococciola Igt; Rosato (entrambi Santone).

Commenti: Molto equilibrato il connubio pesce e cereali, che lo chef Lorenzo Collevicchio ha sapientemente unito per la cena ecumenica. Simposiarca della serata il Vice Delegato Noè D'Orazio, affiancato dalla giornalista, nonché Accademica, Antonella Tollis, che ha relazionato brillantemente sui grani coltivati in Abruzzo. In particolare ha parlato del riscoperto grano di Solina che non richiede un terreno fertile, e che quindi, con i cambiamenti climatici cui stiamo assistendo, potrebbe essere la coltivazione su larga scala per le zone più aride. Serata trascorsa piacevolmente, permeata come sempre dallo spirito di amicizia e terminata con il plauso dei commensali allo chef che ha concluso il convivio.

PESCARA

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

Le vivande servite: salumi locali e dell'Alto Vastese, prosciutto di maiale nero d'Abruzzo, provatura di pasta di salsicce di carne e di fegato su pani di cereali e granturco, insalata di farro e arancini; zuppa di farro e orzo; riso e fagioli di Lamone; stracotto di cinghiale con polenta e contorno di verza strascinata condita con alici fritte e peperoni bastardoni secchi; uva e mandarini; pizza dolce e peschetta con vino cotto annoso.

I vini in tavola: Montepulciano Valentini Doc 2020.

Commenti: Simposiarca della serata l'Accademico Angelo Amoroso. Relatore il dottor Luigi Cattivelli, Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA a Fiorenzuola d'Arda, coordinatore del progetto internazionale per il se-

quenziamento del grano duro e membro dell'Agenzia Internazionale per il coordinamento della ricerca sul frumento. Il relatore ha presentato e illustrato i risultati del suo libro: *Pane nostro. Grani antichi, farine e altre bugie*, evidenziando le tante false informazioni su questi prodotti.

PESCARA ATERNUM

Ristorante "Villa Briccone" di Villa Briccone di Carlo Carestia, in cucina Dario Di Genova. ●Strada Statale 5 km 212, Manoppello Scalo (Pescara); ☎ 085/8569065, cell. 339/5815968; coperti 380+600 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì (aperto su prenotazione).

Le vivande servite: finger food di riso e orzo perlato; crostone di pane caldo con grani antichi; risotto milanese di Santino; maccheroni alla chitarra al sugo delle tre carni; spezzatino di agnello del pastore con contorno di cicoria e uova, cime di rapa, *piz e fojje*; dolce di recupero di pane con mele, cannella e uva sultanina.

I vini in tavola: Frizzantino; Moscato d'Abruzzo; Pecorino; Cerasuolo d'Abruzzo.

Commenti: La cena ecumenica, tenutasi a "Villa Briccone" di Carlo Carestia, si è rivelata molto stimolante. Alla presenza del Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura dottor Luigi D'Eramo, la platea è stata intrattenuta da un importante relatore, lo chef Santino Strizzi, "re" dei risotti creativi, che ha svelato quali sono le regole d'oro per realizzare il risotto perfetto. A seguire, l'esimio Simposiarca, membro del CSFM, Leonardo Seghetti ha illustrato i piatti della serata presentando alcuni dei cereali abruzzesi più noti: partendo dalla farina di Solina, passando per il riso e il farro, fino ad arrivare all'orzo, la cui produzione, nel 1921, permise di creare la prima birra d'Abruzzo.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Da Concetta" di Fabio Gianfelice, in cucina Lucia Gianfelice e la sua brigata. ●Via Larino 7/9, Campobasso; ☎ 0874/311378, cell. 329/2333911; gianfelicefabio@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato, domenica e festivi.

Le vivande servite: pizza e minestrone; zucchine fritte, pane di segale burro e alici; *paparulesa* ripiena; risotto giallo alla milanese; *taccozze* e ceci; braciola alla genovese; pizza doce.



MOLISE segue

I vini in tavola: Tintilia Doc Macchiarossa (Claudio Cipressi).

Commenti: Negli ambienti caldi e accoglienti di quella che ormai rappresenta la trattoria più caratteristica di Campobasso, si è tenuta la cena ecumenica anche per festeggiare degnamente i 70 anni dell'Accademia. La Delegazione non si aspettava sorprese ma la consueta cordialità e professionalità, buon cibo e ben cucinato. Così è stato: unanime l'apprezzamento dei commensali; eccellente l'interpretazione dei piatti iconici della gastronomia locale, ma buono anche il risotto giallo alla milanese, inserito per ricordare il menu della fondazione. Il Simposiarca Maurizio Mastropietro ha relazionato prima sul tema dell'anno e poi, a ogni portata, ha illustrato le relative preparazioni.

TERMOLI

Ristorante "Svevia" di Vincitorio/Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎ 0875/550284; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: scarpelle di grano duro con acciughe e dadini di baccalà in pastella, bocconcini di razza e pescatrice in scapece con zucchine; zuppetta di farro dicocco perlato, patate e frutti di mare; risotto alla milanese; dentice in crosta di sale con patate al forno e cicoriella ripassata con le cicalie; *milk pan* con crumble alle mandorle e gelato.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Colle Sandago); Pecorino bio La Canaglia; Cerasuolo bio Fossimatto (entrambi Fontefico).

Commenti: Dopo i saluti e un rapido excursus sul tema dell'anno, dopo aver evidenziato il significato culturale e conviviale dell'incontro ecumenico, il Delegato si è soffermato sulle notevoli iniziative e attività in occasione del 70° della fondazione dell'Accademia e ha dato il via all'ottima cena: un crescendo di profumi, sapori e colori. Coinvolgente e apprezzata la dotta relazione tenuta dal DCST Norberto Lombardi che, in particolare, ha focalizzato l'attenzione sulla coltura del riso praticata nel Basso Molise in agro di Mafalda e Montenero fino agli anni Venti del secolo scorso.



CAMPANIA

BENEVENTO

Ristorante "Masseria Roseto" di Roseto Servizi srl, in cucina Teo Barbato. ●Con-

trada Roseto, Benevento; ☎ 0824/43142, cell. 335/7190511; info@masseriaroseto.it, www.masseriaroseto.it; coperti 350+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: farro, miele, sedano, mandorle e fichi secchi con spuma di ricotta e crema di zucca; risotto alla milanese; baccalà in crosta di mais su crema di finocchio e perle di Aperol e indivia brastata; tartelletta allo Strega, mela annurca, amarena e crumble ai fiocchi di avena.

I vini in tavola: Falanghina del Taburno Doc 2021 (Donna Teresina); Aglianico del Taburno Docg 2017 Don Alfredo (Masseria Roseto Cotroneo).

Commenti: Alle porte di Benevento, in un ampio parco, sorge questa splendida masseria del 1700 arredata con gusto ed eleganza e dotata di un curatissimo giardino. Le sale hanno soffitti a volte e pareti in pietra, frutto di un pregevole restauro conservativo. In occasione della cena ecumenica la tavola è stata allestita in modo ricercato e al contempo originale, con piccole ciotole contenenti il riso e altre granaglie crude utilizzate nel menu. L'ultima coccola è stato il servizio di caffè e quindi i liquori offerti nella zona divani ricreando un'atmosfera da salotto di casa.



PUGLIA

BRINDISI MANDURIA

Ristorante "Penny" di Mario Schina, anche in cucina. ●Via San Francesco 5, Brindisi; ☎ 0831/563013; info@enotecaristorante-penny.it, www.enotecaristorantepenny.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 5-15 novembre; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: tartare di farro, orzo con ortaggi appassiti, grano con cozze; risotto alla milanese; riso con patate e cozze (*taiedda* brindisina); alici spinate e fritte in tempura di riso; bocconcini con cotognata, piccola pasticceria di pasta di mandorla, cialda di riso con ricotta.

I vini in tavola: Tuffetto rosato Negramaro Igt; Philonium rosso Susumaniello Igt (Tenute Lu Spada).

Commenti: Cena ecumenica svolta in comune con la Delegazione di Manduria. In apertura della serata si è tenuta la relazione della professoressa Miano sulle varietà e l'uso dei cereali nel territorio. Riunione conviviale svolta in un ristorante ben conosciuto nel capoluogo, già visitato in passato. Le portate hanno avuto il comune denominatore nell'utilizzo dei

cereali. I piatti di tradizione, vedi il riso, patate e cozze, sono stati particolarmente apprezzati dai commensali e i giudizi nel loro complesso sono stati positivi. Vini e servizio all'altezza, in una serata trascorsa con particolare piacere fra gli Accademici e i loro ospiti.

FOGGIA-LUCERA

Ristorante "Peppe Zullo" di Peppe Zullo, in cucina Antonio Robusto. ●Via Piano Paradiso, Orsara di Puglia (Foggia); ☎ 0881/964763; contatti@peppezullo.it, www.peppezullo.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: ostrica di melanzana, crackers di grano arso con caprino e pomodoro, frisella con acquasale, bruscico, pancotto e ciabotta; parmigiana di borragine; risotto pugliese con zucca e zafferano; mezzi rigatoni con ceci, baccalà, cime di rapa e peperone crusco; millefoglie di vitello con funghi cardoncelli e verdure spontanee; pasticciotto orsarese e scagiollo al mosto cotto.

I vini in tavola: Orsara 2022; Ursaria 2023; Amaribel (tutti Peppe Zullo); Spumante brut (D'Arapi).

Commenti: All'inizio il Delegato ha presentato il tema e le motivazioni che riunivano gli Accademici in questa occasione ricordando anche che si festeggiava il 70° della fondazione dell'Accademia. Sala preparata in maniera perfetta e pietanze che hanno incontrato il favore di tutti gli Accademici e che il maestro Peppe Zullo ha saputo rendere deliziose nei sapori e nella loro presentazione, rispettando gli ingredienti che il tema aveva stabilito con un tocco di novità gastronomica apprezzabile. Atmosfera molto amichevole di una Delegazione assai coesa e motivata che ha chiuso la cena con un brindisi con uno spumante del territorio di Lucera.

TARANTO

Ristorante "Desco in Taranto" di Nicola Gaeta, in cucina Nicola e Cristian Gaeta. ●Corso Umberto I 79, Taranto; ☎ 099/4527921; ildesco.taranto@libero.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: insalata di farro e gamberetti, involtini di salmone ripieni di riso aromatizzato allo zenzero, pomodorini gratinati ripieni di riso, involtini di verza con ricotta e semi di sesamo; tiella di riso con patate e cozze; strascinati di grano arso ai cardoncelli; zuppa di farro con fagioli; bocconcini di cinghiale con verdure marinate, mais e pepe rosa; budino di riso.

I vini in tavola: Vini cantine Varvaglione.

Commenti: Lo chef e proprietario Nicola Gaeta si è orientato sulla scelta di ricette antiche con innovazioni sul tema, dalla classica tiella riso, patate e cozze, alle strascinate di grano arso, risultanti dalla bruciatura delle *ristocce*. Simposiarca della

serata Rino Leopardi, come sempre brillante e concreto. Non tutti i piatti hanno incontrato il favore degli Accademici e dei loro ospiti. Promossi all'unanimità la zuppa di fagioli, il cinghiale in polenta e il budino di riso. Con un breve commento al libro sul tema dell'anno, distribuito ai Soci, da parte del Delegato Francesco Pastore, la serata si è conclusa con i rituali saluti di amicizia fra i diversi Accademici.

VALLE D'ITRIA

Ristorante "Il Fagiano" di Carlo Sgarbi e Silvana Mancini, in cucina Pino Castellana, Alessio e Antonio. ●Via Boggia 10, Fasano (Brindisi); ☎ 080/4331157; info@ilfagiano.it, www.ilfagiano.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: panzerottini alle rape, scagiollozzi con cardoncelli, *frisa* con stracciatella e zucchine alla poverella, crostoni di pane di Altamura con crema di caciocavallo, *cialledda*; risotto allo zafferano; tiella di patate, riso e cozze; orecchiette con ragù di *brasciole*; grano dei morti e torta.

I vini in tavola: Fiano Minutolo (I Pastini); Tramari rosé (San Marzano); Nero di Troia (Casa Primis); Moscato di Trani (Torrevento).

Commenti: Il tema dell'anno ha trovato nella brigata di cucina una piena sintonia. L'antipasto ha ricevuto largo consenso, così come il risotto e la tiella. Apprezzatissime le orecchiette, piatto della tradizione, per la squisitezza del ragù e per le gustosissime *brasciole*. Ottima la torta. Perfetto l'abbinamento dei vini. Il relatore Paolo Leoci ha accompagnato i convitati nelle pieghe della tradizione, intesa come trasmissione nel tempo di memorie, notizie e testimonianze legate per l'occasione al mondo dei cereali, sapientemente collocati nella storia dell'umanità e delle varie civiltà. Serata riuscitissima.



BASILICATA

POTENZA

Ristorante "Kiris Hotel" di Michele Troiano, in cucina Giuseppe Cianciarulo. ●Contrada Case Rosse, Viggiano (Potenza); ☎ 0975/311053; booking@hotelkiris.it; coperti oltre 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: prosciutto di Marsicovetere, bocconcini fiordilatte Caseificio Coiro, pizza con riso Baldo, peperone di Senise Igp crusco, canestrato di Moliterno; riso Arborio al profumo di bosco della

Val d'Agri; riso Carnaroli con crema di fagioli di Sarconi Igp, *lucanica* e canestrato di Moliterno Igp; stinco di maiale alla birra con polenta di cavoli; spiedino di frutta e mini delizia alle castagne.

I vini in tavola: Rosso Terre dell'Alta Val d'Agri Doc (De Blasiis).

Commenti: La cucina di consolidata qualità dello chef Cianciarulo, coniugata con i prodotti di un territorio che offre materie prime di indiscussa bontà e tradizioni di lavorazione il cui valore è certificato anche ufficialmente da denominazioni Igp: è ciò che hanno gustato gli Accademici potentini in una partecipatissima riunione conviviale ecumenica presso l'Hotel Kiri, in Val d'Agri. Molto apprezzati il prosciutto di Marsicovetere, il peperone di Senise Igp crudo, il riso con la crema con fagioli di Sarconi Igp, il fiordilatte del Caseificio Coiro, e sua eccellenza il canestrato di Moliterno Igp, tra i migliori pecorini non solo lucani, ma anche italiani.



SICILIA

CALTAGIRONE

Ristorante "Coria" del ristorante Coria, in cucina Domenico Colonna e Francesco Patti. ●Via Infermeria 24, Caltagirone (Catania); ☎ 0933/26596; info@ristorantecoria.it, www.ristorantecoria.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: minestra di *cuturu*, polipetti al coccio e spuma di patata, pesce da zuppa, ricotta, cavolo nero e *frascatura*; risotto alla milanese; minestra di pasta mista, aragosta e fagiolo *cosarucari*; capocollo di maialino nero, crema di mais, millefoglie di patate, zucca all'arancia; gelato all'olio d'oliva, pere e croccante al miele; cuscus dolce al pistacchio, mandorla e spugna al cioccolato; piccola pasticceria siciliana; torta ai cereali con crema chantilly; di accompagnamento alla portata: pane di farro, d'orzo e di segale, scacce di farina perciasacchi pomodoro e basilico, focaccia di capeiti.

I vini in tavola: Frappato bianco Terre Siciliane (Cantine Pepi); deAetna Etna rosso (Terra Costantino); Jazz Terre Siciliane Igt (Paolo Cali).

Commenti: La realizzazione di un menu ricco di ingredienti della tradizione culinaria siciliana, elaborato e impreziosito da profumi e sapori raffinati, è merito della capacità creativa degli chef Francesco Patti e Domenico Colonna. Molto graditi il *cuturu* e la *frascatura*, piatti poveri di

grani antichi, che hanno accompagnato gli antipasti e, fra i primi, l'immane risotto alla milanese, cucinato magistralmente per omaggiare il settantennale dell'Accademia, seguito dalla minestra di pasta mista valorizzata dall'abbinamento di fagioli e aragosta. Ha introdotto la cena una breve presentazione della Simposiarca, Anna Dabbicco, sulle origini e sull'importanza della cerealicoltura siciliana.

CANICATTI

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

Le vivande servite: tabulé con verdure, torta rustica con farina di grano saraceno e speck; orzotto al radicchio, gorgonzola dolce e noci; filetto di maialino con salsa all'uva e farro; crostata alla crema di amido.

I vini in tavola: Centuno Nero d'Avola (CVA Canicatti).

Commenti: La riunione conviviale della cena ecumenica si è svolta in un accogliente e raffinato ristorante che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Dopo il saluto della Delegata Rosetta Cartella, l'Accademia Rita Mazzarino ha relazionato brillantemente su "I Cereali". La serata è proseguita con la cena. Simposiarca l'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu proposto, in armonia con il tema trattato, è stato apprezzato da tutti i commensali. Ogni piatto curato nei particolari, dalla scelta dei prodotti alla presentazione a tavola.

MODICA

Ristorante "Taverna Migliore" di Giovanni Migliore. ●Via Modica Ispica 95, Modica (Ragusa); ☎ 0932/948669, cell. 338/4981656; coperti 34+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: uovo croccante; risotto alla milanese; mezze maniche con crema di fave, ragù di triglia e olio al finocchio selvatico; dessert "Franco Ruta".

I vini in tavola: Zatr Chardonnay lucido; Zatr Nero d'Avola 2019 (entrambi Cossentino).

Commenti: Prima della cena il Delegato ha brevemente relazionato sulla settantennale vita dell'Accademia e sul tema ecumenico, ripromettendosi di approfondire prossimamente l'origine e la storia delle *scacce modicane*. Il maestro di cucina Lorenzo Ruta ha confermato l'eccellenza e la bontà della sua cucina, presentando, oltre a un riuscitissimo risotto alla milanese, squisite e raffinate pietanze, frutto della sua maestria e creatività, utilizzando sempre prodotti del territorio e di stagione,

apprezzate dai numerosi Accademici e dai loro ospiti. Come sempre impeccabile il servizio.

PALERMO

Ristorante "131 Alibi" di Ristorante 131, in cucina Alice Di Gennaro e Liborio Mongiovi. ●Via della Libertà 131, Palermo; ☎ cell. 320/4052674; 324/0842643; alibi@ristorante131.it, www.ristorante131.it, Facebook e Instagram; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: crostatina di semi con sfera di caponata liquida, *sfinzionello*, bigné con panella alla menta e maionese al sesamo, *rascatura*; pan brioche di segale, mousse di ricotta, tenerumi, mandorle e lardo di suino nero dei Nebrodi; risotto milanese al salto, stracotto di ossobuco e gremolada al finocchietto; pancina di maialino con fondo di cipolla paglia e Marsala, vellutata di mais e vegetali di stagione; *lemon curd*, *crumble* al grano saraceno, pan di Spagna allo yogurt e melagrana; pane al farro monococco e grissini di semola rimacinata.

I vini in tavola: Pinot Nero Oltrepò Pavese (Manuelina).

Commenti: La storia del grano, l'altissima qualità di quello siciliano e l'obiettivo di ottenere la Denominazione di Origine Protetta sono stati gli argomenti trattati dal relatore dottor Giuseppe Russo nella sua appassionata relazione. Cena ecumenica con Accademici, numerosi ospiti e simpatizzanti che hanno apprezzato il lavoro degli chef di questo più che promettente ristorante. Ottime preparazioni, piatti ben presentati accompagnati da tanta passione, impegno e professionalità. Riuscitissima serata all'insegna del piacere di ritrovarsi dopo la pausa estiva.

SIRACUSA

Ristorante "Terrazza del Grand Hotel Ortigia" di Prisma srl, in cucina Giorgio Rimmaudo. ●Via Mazzini 12, Siracusa; ☎ 0931/464600, cell. 380/5985477; info@grandhotelortigia.it, www.grandhotelortigia.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: *pettolin*, foglia di borragine dorata e foglia di salvia dorata, angolo dei formaggi e salumi siciliani accompagnati dalle confetture artigianali dello chef; caponata siciliana; salsiccia di Palazzolo Acreide, salsiccia dolce e piccante; salmone e spada affumicato; verdure in pastella; mozzarelle ciliegine; mozzarella a stick; arancinette; olive ascolane; panelle bottarga e limone; coppettine in trasparenza di insalata di polpo; cous cous di verdure; piccola caprese con carpaccio di pomodoro fresco; risotto alla milanese; scottona in salsa al Nero d'Avola con patate al rosmarino e funghi cardoncelli; *cuccia* in omaggio a Santa Lucia; torta celebrativa.

I vini in tavola: Calanica Grillo; Calanica Frappato (entrambi Duca di Salaparuta); Moscato Spumante (Vazini); Prosecco (Duca di Salaparuta).

Commenti: In una splendida terrazza sul mare, nel cuore dell'isola di Ortigia, con un panorama suggestivo, si è svolta la cena ecumenica. Clima amichevole e nel contempo festoso e austero per l'evento commemorativo del 70° dell'Accademia. Dopo l'aperitivo, degustato in una splendida terrazza sul mare, la Delegata ha ricordato la storia dell'Accademia, mentre Anita Rubera ha relazionato sull'argomento dell'anno. Grande soddisfazione da parte dei convenuti per la *location*, il cibo, il clima.



SARDEGNA

CAGLIARI

Ristorante "La Corte in Giorgino" della famiglia Ballero, in cucina Cristian Capellaro (La Contra Catering). ●Viale Pula 116, Cagliari; ☎ cell. 339/6614730; info@lacorteingiorgino.it, www.lacorteingiorgino.it; coperti 300+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: cestino di polenta ripieno di pecorino, funghi e pancetta croccante; risotto alla milanese; rotolo di tacchinella porchettato al Vermentino con croccante d'avena, spinaci e tortino di patate e funghi; torta dei 70 anni.

I vini in tavola: Nuragus e Dolia Monica Doc (Cantina di Dolianova).

Commenti: Il Delegato ha ricordato ai convenuti che nel 2023 si sono festeggiati i 70 anni dell'Accademia e ha consegnato agli Accademici il volume celebrativo. La Vice Delegata Alessandra Guigoni ha quindi presentato il tema della serata evidenziando che, inaspettatamente, anche in Sardegna vi è una tradizione di coltivazione del mais e, in particolare, del granturco bianco (Triguanu), un Pat coltivato a Fluminimaggiore, nell'Iglesiente. Lo chef Cristian Capellaro ha interpretato al meglio il tema dell'anno. La serata si è conclusa con il taglio della torta dei 70 anni.

CAGLIARI CASTELLO

Ristorante "Bisu" di Gabriel Daniele Vinci, in cucina Giampiero Buttafuoco. ●Corso Vittorio Emanuele II 147, Cagliari; ☎ 070/7273944, cell. 377/73696050; info@bisuristorante.it, www.bisuristorante.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

SARDEGNA segue

Le vivande servite: cubotti di mazza-murru al pane di segale, straciatella, tartare di gambero rosso e sua bisque; polenta frita alla salsiccia su crema di pecorino e cialda di farro soffiato; *mac-carrones de busa* di monograno Senatore Cappelli, ragù di galletto ruspante arrostito a bassa temperatura, fondo bianco, fondo bruno e olio al limone; risotto alla milanese con midollo di bue; filetto di maialino bardato su crema di mais, cacao, fondo bruno e miele; fagottino di carasau croccante ripieno di ricotta allo zafferano, zeste di agrumi e miele.

I vini in tavola: Silenzi bianco; Silenzi rosso (entrambi Mario Pala).

Commenti: Piacevolissima serata organizzata dal Delegato. Molto apprezzata la qualità dei prodotti e l'originalità dei piatti. Gli ingredienti utilizzati sono stati nel pieno rispetto del tema della cena ecumenica. Ottima la rivisitazione del *mazzamurru*, piatto tipico della tradizione cagliaritano e i *maccarones de busa* con ragù di galletto. Analogo giudizio per il filetto di maialino con crema di mais, cacao e miele. Ottimo il dessert a base di pane carasau ripieno di ricotta. Appropriato l'abbinamento dei vini, impeccabile il servizio ai tavoli. Molto apprezzata dagli Accademici l'illustrazione dei piatti da parte dello chef Buttafuoco.

GALLURA

Ristorante "Agriturismo Cabu Abbas" della famiglia Soro, in cucina Gian Maria Soro e Antonia Fresu. ● Via Cabu Abbas, Olbia (Sassari); ☎ cell. 328/5320049; www.agriturismocabuabbas.com; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie una settimana autunno - inverno; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: melanzane fritte alle erbe, ricotta con il miele, tagliere di salumi e formaggi, carpaccio di zucchini, trippa e fagioli, salsiccia al Cannonau, *mazza frissa*; zuppa gallurese e risotto; porchetto al mirto e patate arrosto; *seadas*.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura; Cannonau.

Commenti: Arroccato sulle alture sopra Olbia, è un luogo caro agli olbiesi: nella chiesetta campestre si celebra una delle sagre più popolari ed è anche un importante sito archeologico con un insediamento nuragico di notevole valore storico. Oggi è anche un agriturismo di qualità con una vista panoramica mozzafiato. Tutto frutto del lavoro della famiglia Soro, proprietaria dei terreni e della struttura. A tavola molti piatti della tradizione: la *mazza frissa*, la ricotta con il miele, la zuppa gallurese, il porchetto e la *seadas*. Più il risotto cucinato per l'occasione dalla cuoca di casa, Antonia Fresu.

SASSARI

Ristorante "RE MI" di Alessandro Cubeddu, anche in cucina. ● Via Coradduzza 17, Sassari; ☎ cell. 333/1378998; info@remi17.it; coperti 40+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: mini *buns* con tartare di fassona; polpette & pane caldo; risotto allo zafferano, mantecato al camembert di produzione locale, polvere di capperi e crumble di pane tostato al prezzemolo; pizza a doppia lievitazione su acciuga del Cantabrico, marmellata di pomodoro di Sorso e burrata pugliese Dop; *pan crack*, parmigiana di melanzana frita, sugo di pomodoro, basilico, peretta fresca, pecorino semi stagionato e parmigiano reggiano Dop; pasticcino kaki di Sorso, cioccolato fondente, *crumble* leggero.

I vini in tavola: Birbante brut (Tenuta Asinara); Cagnulari di Usini 2021 (Cantine Chessa); Moscato di Cagliari.

Commenti: "RE MI", due note musicali che, combinandosi, generano una moltitudine di suoni, come cereali diversi si combinano nella varietà di lieviti che la passione e la ricerca di Alessandro Cubeddu hanno saputo creare in questo ristorante pizzeria. Il tema della cena ecumenica, incentrato sui cereali, non poteva essere declinato in modo migliore. "RE MI" è un'esaltazione dei lieviti e della varietà di cereali che li compongono. Dal magnifico, soffice *bun* che avvolge ed esalta la fassona in tartare, all'originale risotto, alla pizza, per finire col *pan crack*: onomatopeica combinazione di mais, grano duro e altri cereali. Tutto gradito fino al dessert che esalta la frutta di stagione.

SASSARI SILKI

Ristorante "Li Lioni" di Massimo Pintus, anche in cucina. ● S.S. 131 km 244,4, Porto Torres (Sassari); ☎ 079/502286, cell. 340/5226468; www.tenutalilioni.it; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

Le vivande servite: tagliere di salumi locali e formaggi sardi, pecorino erborinato, caprino, granelli e cervello impanati e fritti, piedini di porchetto in agliata, lumaconi al sugo; *culurgiones* in bianco (olio evo e pecorino), pane *frattau* tradizionale; porchetto cotto allo spiedo in bella vista, formaggio arrosto con pane *carasau*; ricotta con miele e *carasau* dolce.

I vini in tavola: Vino rosso locale.

Commenti: Una cena nel rispetto della tradizione della cucina di carne della Sardegna, con particolare attenzione per l'utilizzo del cereale base della cucina sarda, il grano, che viene utilizzato nei

primi: i *culurgiones* preparati al momento, il pane *frattau* elaborato nel rispetto della tradizione, il formaggio arrosto con pane *carasau*. Un vero esempio di cucina tradizionale in un locale gestito dalla stessa famiglia da 45 anni che, con il passare delle generazioni, mantiene alto il valore della cucina tradizionale.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA

Ristorante "CucinaCipriano" di Andrea Cipriano, anche in cucina. ● Aegidigasse 15, Vienna; ☎ 0043/6601647608; coperti 26+18 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane febbraio/marzo, 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: baccalà mantecato, acciughe con pane di segale e burro; polentina bianca morbida con brodetto di cannolicchi alla gradese; risotto Acquarello con zucca e gamberi; fregola ai frutti di mare e carciofi; filetto di branzino con cous cous di verdure e salsa mediterranea; pastiera napoletana autunnale.

I vini in tavola: Falanghina (Fontana Vecchia); Collio bianco (Zuani); Pinot Bianco "Poc ma bon" (Tarlaio); Merlot (Blazic).

Commenti: La serata, in questo piccolo e gradevole ristorante, è stata caratterizzata da un indubbio sforzo creativo e da una ricerca culinaria dello chef che si è rivelato apprezzabile per i risultati ottenuti. La creatività ha tuttavia mostrato i suoi limiti quanto all'interpretazione dell'utilizzo dei cereali. Non si trattava, infatti, soltanto di elaborare piatti a base di cereali ma di presentare pietanze tradizionali, sia pur rivisitate ma nelle quali fosse comunque sempre ritrovabile la matrice originaria. È questa un'operazione sicuramente difficile, ma essenziale per evitare di giungere a soluzioni che possono lasciare spesso turbati i commensali. Buono il servizio.



FRANCIA

PARIGI

PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Osteria Ferrara" di Osteria Ferrara, in cucina Fabrizio Ferrara. ● 7 rue du Dahomey, Parigi; ☎ 0033/0143716769; osteriaferrara@yahoo.com, www.osteriaferrara.com; coperti 35+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a Natale; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: prosciutto di Parma, grissini artigianali al sesamo; insalata di seppie, farro toscano, cipolla rossa; zuppa contadina, pane al lievito naturale, olio d'oliva del Belice; costoletta di maiale, risotto di avena, funghi trifolati; sbriso-lona mantovana, crema al mascarpone.

I vini in tavola: Bellenda Prosecco superiore brut (San Fermo); Oltre Torrente Timorasso 2021; Chianti Classico (N)Uovo 2016 (Poggerino).

Commenti: La cena ecumenica ha riunito le 2 Delegazioni parigine in un clima di viva convivialità, con una numerosa partecipazione. Il Delegato Tino Callegari, con Laura Giovenco, Delegata di Montparnasse, ha organizzato un menu in chiave moderna, con i vini in esemplare abbinamento, che ha suscitato il pieno consenso degli Accademici. La serata è stata arricchita dal brillante discorso del Vice-Console dottor Fabrizio Bovino sui cereali in epoca romana. Molto apprezzate l'insalata di seppie al farro e la costoletta con risotto di avena. Lo chef Fabrizio Ferrara ha riscosso un caloroso applauso assieme al personale di sala.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "La Squadra" di José Almeida, in cucina Augusto Gemelli. ● Praça da Figueira 15-B, Lisbona; ☎ 0035/1211451791; restaurant.lasquadra@mystoryhotels.com; coperti 86+24 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: tortino di farro, zucchini e pecorino, arancino di riso al nero di seppia e cozze; crespella di avena arrostita con mortadella e provolone, gamberi al peperoncino sopra insalata tiepida di farro con pomodorini semi-seccati; crema di fagioli dell'occhio e infusione d'acciughe; pappardelle di farina di segale con salsa al radicchio, noci e speck tirolese; risotto alla milanese con cinghiale brasato alla birra rossa; cestino di avena con mascarpone al cioccolato e nocchie tostate; pera kaiser saltata alla cannella e salsa ai mirtili.

I vini in tavola: Ottocento rosa Lambrusco Igt (Albinea-Camali); Inzolia 2022 (Feudo Arancio); Valpolicella Ripasso 2018 (Zenato); Vinsanto Santa Cristina 2018.

Commenti: Lo chef Augusto Gemelli ha preparato un ottimo menu per la cena ecumenica. Simposiarca Sandro Fabris

che ha elaborato una relazione sul tema. Tanto i piatti come i vini sono stati molto graditi. Appreziate, in modo particolare, le pappardelle di farina di segale.

REPUBBLICA Ceca

PRAGA

Ristorante "Aromi" di Riccardo Lucque, in cucina Riccardo Lucque e Marco Gianpaoli. ●Namesti Miru 6, Praga; ☎00420/222713222; info@aromi.cz, www.aromi.lacollezione.cz; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica.

Le vivande servite: cracker di riso con pollo alla siciliana; minestrone di mare con orzo; polenta bianca sifonata, gambero rosso, ragù di peperoni; gnocchi di segale, crescenza, seppia, romanesco; rollé di branzino, crema di grano saraceno, verdura di stagione, aria di crostacei; gelato al cioccolato e malto; pastiera scomposta.

I vini in tavola: Franciacorta extra brut (Berlucchi); Vermentino (Argiolas); Chardonnay (Jermann Friuli); Verdicchio (Le Oche).

Commenti: Il menu ha rispecchiato il tema della cena ecumenica proponendo piatti originali frutto della creatività dello chef Riccardo Lucque. L'impressione generale degli Accademici è stata più che buona. Il rollé di branzino, un po' crudo, ha abbassato il gradimento che sarebbe potuto essere ancora migliore. Il piatto che ha riscosso maggiori e unanimi consensi è stato il cracker di riso con polpo alla siciliana: sorprendente e originale sia per il sapore, sia per la consistenza e la presentazione. I vini di ottima qualità, gli abbinamenti sono risultati impeccabili. Il servizio è stato professionale e attento.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Moncucchetto" di Andrea Muggiano, in cucina Andrea Muggiano. ●Via Marietta Crivelli Torricelli 27, Lugano; ☎0041/919677063; eventi@moncucchetto.ch, www.moncucchetto.ch; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1-16 agosto; 1-2 novembre; 23 dicembre-8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: risotto alla milanese; lombello di cervo con salsa speziata e tradizionali contorni della caccia; tavolozza di formaggi svizzeri e italiani con dolci accostamenti; dolce a sorpresa del Mastro Piff; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Refolo Spumante brut; Collina d'Oro - Agra rosso del Ticino Doc 2020; Moncucchetto Riserva Merlot Ticino Doc 2019 (tutti della Cantina Moncucchetto, Lugano).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta presso il ristorante "Moncucchetto" di

Andrea Muggiano a Lugano, Diploma di Buona Cucina 2021. Ospite il pluripremiato Giuseppe Piffaretti, conosciuto meglio come "Mastro Piff", titolare della "Bottega del Fornaio" a Mendrisio, che ha trattato il tema della serata in maniera magistrale. Ideatore e fondatore della Coppa del mondo del Panettone che si svolge a Milano a scadenza biennale, con la partecipazione dei migliori pasticciatori al mondo. Durante il convivio, è stato consegnato all'Accademica Lisetta Lucchini il Diploma per i 25 anni di appartenenza al Sodalizio. Entusiasti tutti i 51 ospiti.



NEL MONDO

ARGENTINA

Buenos Aires

Ristorante "Girardi" di Roberto Ottini-Girardi, in cucina Roberto Ottini. ●Defensa 1328, San Telmo, Buenos Aires; ☎0054/1124771565; adm.girardi@gmail.com, www.instagram.com/girardicucina; coperti 56. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: fiori di zucca in pastella; polenta e baccalà; risotto alla milanese; pastiera.

I vini in tavola: Selezione di vini bianchi e rossi (Catena Zapata).

Commenti: Buonissimi i fiori di zucca in pastella come 'boccone dello chef' e l'antipasto che faceva onore al tema della cena ecumenica: polenta e baccalà. Come piatto principale, un ottimo risotto alla milanese, fatto a regola d'arte con midollo. Per finire, una selezione di dolci, tra cui anche un assaggio di pastiera, sempre per festeggiare il tema dell'anno. Lo chef Roberto Ottini, italiano della provincia di Cremona e con larga esperienza internazionale, ha saputo ricreare sapori autentici regionali e offrire un ambiente discreto e moderno.

BRASILE

FORTALEZA

Ristorante "Mangue Azul" di Andre Bichucher - Tpa Serviços de Alimentação Ltda., in cucina Ivan Prado. ●Rua Prof. Dias da Rocha, 987, Fortaleza; ☎0055/85996791130; adm@mangueazul.com.br, mangueazul.com.br, Instagram@mangueazulrestaurant; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: maiale, guava, patata dolce, pesce, cous cous, maionese al cocco; gnocchi di semola, funghi, fonduta di formaggio; pasta con salsa ai gamberi e bottarga sarda; costine di manzo arrosto, polenta, spinaci saltati in padella; tiramisù.

I vini in tavola: Pinot Grigio Doc Valdige 2022 (Albino Armani); Oro Vecchio Leone di Venezia 2022 (Serra Catarinense); Bel Colle Barbera d'Asti Docg 2019 (Bosio Family State).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta in questo bellissimo ristorante alla presenza della maggioranza degli Accademici e di alcuni invitati. Il locale è uno dei migliori di Fortaleza, sia per la location molto curata, sia per quanto riguarda la cucina creativa dello chef Ivan Prado, considerato uno dei migliori sul territorio. La sua cucina è normalmente ispirata dalla tecnica francese, facendo però ampio uso di prodotti locali. Con l'occasione è stato pensato un menu di chiara ispirazione italiana, con l'obiettivo di aprire anche questa porta, sia in termini di tecnica, sia di prodotti tipici. Con l'occasione, il Legato Vittorio Ghia ha presentato e distribuito il libro dei 70 anni dell'Accademia.

SAN PAOLO

SAN PAOLO SUD

Ristorante "Felice e Maria Eventos" di Massimo Ferrari. ●R. Helion Povora 45, San Paolo; ☎0055/1138492504; www.felice-maria.com.br; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: insalatina di cereali, verdure in agrodolce, gamberetti al vapore; risotto cacio e pepe con polvere di guanciale; stracotto di manzo alla pia-centina con polenta; pastiera napoletana e gelato all'arancia.

I vini in tavola: L'Auriella Greco di Tufo Docg 2022 (Vinosia); Valpolicella Ripasso Doc 2018 (Soprasasso).

Commenti: Le due Delegazioni di San Paolo, come da tradizione, si sono riunite nel nuovo spazio di Massimo Ferrari, uno dei grandi anfitrioni gastronomici della città. Simposiarca l'Accademico Roberto Del Manto, che ha introdotto la serata con un discorso sull'identità della cucina italiana attraverso i cereali. Ottimi i piatti preparati da tre chef italiani venuti in Brasile in occasione della Settimana della Cucina Italiana, Achille Pinna, Claudio Rocchi e Maurizio Morini, e il dolce preparato dallo stesso Massimo Ferrari. Altissima qualità gastronomica accompagnata da un servizio impeccabile. Unanime l'apprezzamento e soddisfazione dei Delegati Gerardo Landolfo e Giancarlo Affricano.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY

Ristorante "Osteria Trevi" di Vicenzo Padula, in cucina Marco Padula. ●4 Park Ave, Madison, NJ 07940, (New Jersey);

☎001/9738459800; www.osteriatrevinj.com, www.instagram.com/osteriatrevinj; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: polenta con funghi saltati, salumi, formaggi (pecorino e parmigiano); risotto alla milanese; braciola di maiale con crocchette di patate e broccoletti saltati; gamberi alla brace con insalatina; pastiera.

I vini in tavola: La Vostra Prosecco; Vermentino di Sardegna 2021 (Regina); Chianti Classico Riserva 2021 (Bartenu-ra); Moscato.

Commenti: La Delegazione è tornata in uno dei ristoranti preferiti per celebrare la cena ecumenica. Lo chef Marco e suo padre Vincenzo hanno collaborato per comporre un menu che rispettasse il tema di quest'anno. Una menzione di rilievo per la meravigliosa polenta con funghi: semplice, elegante e ben fatta. Il dessert un classico italiano. La serata è stata resa ancora più memorabile dal Simposiarca e fondatore della Delegazione di New Jersey Carlo Porcaro.

NEW YORK

Ristorante "Lucciola" di Michele Casadei Massari, anche in cucina. ●621 Amsterdam Avenue, New York; ☎001/3475361335; coperti 24. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: pinze con tartufo e caviale; insalatina di farro con confit di merluzzo, mais croccante, caviale Baeri e un tocco agrodolce della giardiniera di Morgan; risotto alla milanese; gnocco di zucca con crema di gorgonzola; guancia di manzo Wagyu accompagnata da polenta al parmigiano reggiano con accenti di tartufo fresco e funghi porcini; dolce a base di avena con espresso e cioccolato, stile Barozzi.

I vini in tavola: Gavi del Comune di Gavi Docg 2022 (Chiarlo); Animardente Etna rosso 2020; Barbera La Court 2019 (Chiarlo); Lambrusco Concerto (Medici Ermete); Barrua Igt 2019 (Punica); Capitelli bianco Veneto Passito (Anselmi).

Commenti: La serata si è svolta con la presentazione di sei pietanze. Tutti gli ospiti erano in attesa del piatto protagonista della serata, il risotto alla milanese, e non sono rimasti delusi. Lo chef ha spiegato un metodo molto innovativo per la preparazione del piatto: la reidratazione anziché la cottura tradizionale, un metodo che non solo preserva e potenzia i sapori e i valori nutrizionali, ma è anche in linea con una cucina più sostenibile. Una sorpresa, fuori menu, è stata lo gnocco di zucca molto delicato. Dopo la cena, lo chef ha enfatizzato l'uso delle materie prime di altissima qualità. Una serata bellissima e molto educativa con un menu innovativo. Molto apprezzati i vini selezionati dal sommelier Massimo Galvano. Durante la cena è stato consegnato diploma venticinquennale a Federico Baldeschi.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

 **Monterosa**
Luciano Topetti

PIEMONTE

 **Asti**
Riccardo Origlia

 **Cirié**
Natale Graziano

 **Torino**
Giorgio Frascisco

 **Torino Lingotto**
Andrea Giaccherio ● Piergiorgio Pich ●
Michele Villata

 **Vercelli**
Davide Sacco

LOMBARDIA

 **Crema**
Arlene Vandeportaele



 **Milano Navigli**
Giulia Elisabetta Cristina Boselli ●
Paolo Sacchi Nemours

TRENTINO ALTO ADIGE

 **Rovereto e del Garda Trentino**
Nadia Bettini ● Roberto Locatelli

VENETO

 **Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni**
Francesco Bernardi ● Ilario Candido ●
Emanuele Mosele

 **Treviso**
Tiziano Bosco

EMILIA ROMAGNA

 **Imola**
Sergio Beltrami

TOSCANA

 **Firenze Pitti**
Marco Baroncelli ● Massimo Rescio ●
Giordano Romoli

 **Maremma-Grosseto**
Silio Barzagli

MARCHE

 **Fermo**
Maria Laura Talamè

ABRUZZO

 **Pescara**
Flavia Antonacci ● Gina Valerio

PUGLIA

 **Foggia-Lucera**
Saverino Pasquale Creta ● Marcello Ferrante

SICILIA

 **Alcamo-Castellammare del Golfo**
Antonio Calvaruso

FRANCIA

 **Lilla**
Antonio Sieiro

 **Parigi**
Laurent Hua

PORTOGALLO

 **Lisbona**
Ku-Chun Gloria Chang ●
Anna Maria Gambuzzi

SPAGNA

 **Madrid**
Romeo Carlo Cella

STATI UNITI D'AMERICA

 **Miami**
Stefano Cerrato ● Najwa Fayoumi ●
Francesco Talarico

NUOVE LEGAZIONI

PIEMONTE

 **Val di Susa**
Legato: Enrico Frascari
Accademici: Giulia Cavarero ●
Nicola Cattilino ● Andrea De Nicolò

STATI UNITI D'AMERICA

 **Sacramento**
Legato: Joseph DeVay

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Asti**
Clara Maria Iachini *(da Assisi)*

LOMBARDIA

 **Milano**
Domenico D'Amario
(da Roma Nomentana)

EMILIA ROMAGNA

 **Lugo di Romagna**
Giovambattista Malgeri *(da Ravenna)*

 **Terre Modenesi**
Paolo Ferrari *(da Praga)*

GERMANIA

 **Monaco di Baviera**
Marco Iannaccone *(da Praga)*

STATI UNITI D'AMERICA

 **Chicago**
Simona Lodolo *(da Shanghai)*
Mattia Lugli *(da Shanghai)*

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Lodi**
Consulatore: Mariarosa Padovani

EMILIA ROMAGNA

 **Castel del Rio-Firenzuola**
Consulatore: Pierfrancesco Borzatta

 **Lugo di Romagna**
Consulatore: Gianni Zannoni

LAZIO

 **Civitavecchia**
Consulatore: Maurizio De Pascalis

CAMPANIA

 **Caserta**
Segretario: Edoardo Filippone

PUGLIA

 **Foggia**
Delegato: Valerio Antonio Vinelli
Vice Delegati: Vincenzo Fratta ●
Giuseppe Vinelli
Segretario: Gianfranco Fenizi
Consultori: Carmen D'Intino ●
Gaetano Vitofrancesco

SARDEGNA

 **Gallura**
Consulatore: Roberto Cesaraccio

FRANCIA

 **Strasburgo e Metz**
Legato: Maria Triacca-Sarnelli

PORTOGALLO

 **Lisbona**
Vice Delegato: Sandro Fabris

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

 **Milano Navigli**
Angelica Cicogna Mozzoni

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Trieste**
Maria Giovanna Lizzul Horvic

SICILIA

 **Caltanissetta**
Vittorio La Placa

 **Palermo**
Gaetano Marano

PORTOGALLO

 **Lisbona**
Giovanni Cammarata



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



FOCUS

see page 3

FOOD WASTE IS A SERIOUS PROBLEM, BUT CONSUMERS ARE FAR FROM BEING THE WORST OFFENDERS

The food industry and large-scale distributors conduct lengthy studies to attract customers.

by **Paolo Petroni**
President of the Accademia

Article 6 of the Academy's 70th Anniversary Manifesto starts by declaring that nature and our planet should be respected through sustainable activities and that we must prioritise the seasonality of produce. It then explicitly states: **"The Academy opposes food waste"**. This topic is more current than ever, discussed by politicians and all manner of organisations including world-spanning ones, and there's no shortage of television programmes and newspaper or magazine articles on the subject. Amid the chorus decrying the situation as abysmal, Italy emerges as the worst European food waster. Italy's Ministry of Education and Merit has even proclaimed **5 February 2024 as the "National Day Against Food Waste"**. Food waste brings to mind images of half-eaten food in family dustbins, but many statistics flashily and misleadingly merge data from the entire food chain, including waste occurring before final purchase due to inadequate agricultural practices and substandard processing and storage.

We should consider waste in fields, warehouses, and shops, not just homes

According to several sources, with some variation, **domestic waste accounts for about 70%** of total food waste. That may be so, but what is wasted in fields during harvest and storage and what retail facilities waste seems far superior. By perusing expiry dates on fresh foods in supermarkets one can readily notice that many expire on the same day or very soon. Whither are they bound? The dustbin, obviously. What of the 75 daily grammes of wasted food per capita? Multiplied by numbers of days and people, those 75 grammes yield fearsomely high figures. The power of statistics! But as **Mark Twain** warned, "There are three kinds of lies: lies, damned lies, and statistics". The new *Waste Watcher* survey tells us that in 2022, people **wasted 75 grammes of food each day**, especially **fruit, vegetables, bread, and cheese** (an apple, an onion, a small piece of bread). The average Italian family consists of 2.3 people;



35% of families contain one person, and 27%, two. Yet supermarkets increasingly offer XXL packages or '3 for 2' deals.

The rules of commerce are immutable: buy more, spend less

The rules of commerce are immutable: buy more, spend less. One-portion packages are as rare as they are expensive. Several methods of avoiding domestic food waste have been suggested, the best-known being: don't shop while hungry; make frequent small purchases rather than a large weekly shop; stick to a shopping list of necessary purchases; resist special offers, often dependent on quantity; and pay close attention to expiry dates, as the greatest discounts are often for imminently expiring food. Excellent, rational advice; but what do the food and large-scale distribution industries think of them, given their painstaking research about optimal shelf placement to tempt customers with utterly unnecessary products often rendered irresistible by familiarity? If we all become hypervigilant and buy less, will the food economy benefit? Food waste is indubitably an important problem, but before blaming consumers, who certainly don't enjoy discarding food, we should consider the many other sinners preceding them.



RENAISSANCE GASTRONOMY

See page 4

On the occasion of Christmas 1973 – New Year 1974, Turin's Utet publishing house offered as a festive gift "a collection of evocative, partly unpublished accounts of late-Renaissance Italian gastronomy". This elegant volume's curator was Luigi Firpo, who contributed an exhaustive definition of gastronomic scholarship.

THE MENU AS HISTORICAL DOCUMENT

See page 6

The dirigible *Roma* took its demonstration flight from Rome to Palermo on 15 March 1921. The menu for the meal served on board is the earliest known document relating to an in-flight meal in Italian airspace. The food, offered with refined restaurant service, included assorted tartlets, fish aspic, veal fillet and a selection of pastries.

MORAVIA'S OBSESSIVE 'GLUTTON'

See page 8

In *Racconti surrealistici e satirici* (*Surreal and Satirical Stories*), written between 1935 and



1945, Alberto Moravia scathingly portrays an elderly legal notary whose unhappy existence is dominated by a rapacious desire for food: 'The Glutton'. Using restrained, essential, sparse language, the author illustrates how food can turn from a joy into a curse.

ROSSINI AND THE BEAN FLAN

See page 10

Gioachino Rossini, one of the foremost creators of Italian *bel canto* but also a fine dining enthusiast, stayed several times at the Montecatini Hot Springs in what was then their most elegant hotel, the "*Locanda Maggiore*". Local archives have preserved various menus for meals consumed by the eminent master. Among them, a note for the chef was found, about how the Master wanted his bean *sformato* (flan) prepared.



COLVA: THE 'GRAIN OF THE DEAD' FROM PUGLIA

See page 11

Colva, or 'grain of the dead', is a traditional sweet bound up in the folklore of the province of Foggia and part of the northern lands around Bari. It is a type of autumnal fruit salad with seasonal ingredients including wheat, pomegranate, and dried and candied fruit, nuts such as walnuts, almonds, raisins and citron, flavoured with spices and *vincotto di mosto* (cooked must), prepared for the day set aside for honouring the dead.

'EXPERIENCE TOURISM'

See page 12

Having meticulously analysed projected data concerning a strategic sector which is



crucial for Italy's economic development, Treviso Academician Giancarlo Saran offers potentially interesting observations about food and wine tourism recast as 'experience tourism', ideally blending gastronomic and cultural components.

IT'S JUST AN APPLE...

See page 14

The red PGI apples of Cuneo stand out for their intensely and luminously red skins, produced by their homeland's climatic particularities. As well as being sumptuously beautiful, these red apples are culinarily eclectic, lending both crunchiness and sweetness to sweet and savoury dishes alike, from starters to desserts.

MERANGOLA: A FORGOTTEN FRUIT

See page 16

The bitter orange known, *inter alia*, as *arancio forte* ('strong orange'), *merangolo*, *cedrangolo* and *melarancio* is a long-lived species whose trees can survive for over a century. Their fruits, commonly called *merangole*, attain an intensely orange hue. In the province of Terni, *merangola* (the singular) is used in several seasonal dishes as well as jams and liqueurs.

TESTAROLO: A HUMBLE YET DELICIOUS FOOD

See page 18

Testarolo, as humble as it is delicious, is the representative food of two apparently non-existent regions: Lunigiana and Garfagnana. Its name derives from the earthenware dishes in which a flour, salt



and water dough is cooked. The resulting *testarolo*, cut into small squares and briefly boiled, is then abundantly seasoned with excellent *pesto*.

PASTA E FAGIOLI: THE POPULAR BEAN AND PASTA SOUP

See page 20

This rough peasant soup is beloved by all, though each region has its own recipe: some make it vegetarian, others add pork rind; some use short pasta, others, little flour *gnocchi*. Opinions also differ on the type of beans (*fagioli*) to be employed. In whatever guise, the soup has been celebrated in painting, literature and cinema.

FRAGRANCES AND FLAVOURS OF SOPPRESSATA

See page 22

Many Italian regions have a traditional cooked charcuterie preparation, mostly known as *coppa di testa* or *soppressata*, whose main ingredient is the flesh of a hog's head. It is classically served as a starter, thinly sliced. There is no shortage of imaginative reinterpretations by chefs eager to rediscover this humble but delicious food.

BLACK GARLIC

See page 24

Black garlic is obtained by fermenting garlic bulbs. This distinctive garlic has particular organoleptic properties: it has a very sweet flavour and an especially pleasant, persistent, diffuse aftertaste. This niche product, rich in antioxidants and minerals, is very versatile in cooking and even pastrymaking.

FROZEN AND DEEP-FROZEN FOODS

See page 26

From fish, vegetables and pizza to ready meals, frozen foods have become an integral part of our eating habits. In 1930, a complete array of frozen foods was available in the USA: the first were cod fillets, followed by other cuts of meat and fish as well as vegetables. In a few years, most American groceries had a frozen food section, while in Italy, the ice revolution began in 1964.

KIWI: A NUTRACEUTICAL POWERHOUSE

See page 29

Kiwis are harvested between September and October, and are found for sale until spring thanks to their long shelf life. Kiwi pulp contains a natural concentrate of

health-giving vitamins and minerals: in total, this fruit boasts at least ten nutraceutical properties. It is a perfect, filling snack even for those on a diet.

GLUTEN-FREE RESTAURANT FOODS

See page 30

Gluten-free restaurant food should ideally maintain standards of culinary excellence despite being adapted to avoid gluten contamination. By making the most of local products, we can find gluten-free solutions without giving up flavour or compromising the prestige of our beloved cuisine.



OVERCONSUMPTION OF MINERAL WATER

See page 31

Mineral water is widely consumed in Italy due to the conviction, amply supported by advertising, that it is healthy because of its low salt and calcium content. However, nutritionists affirm that calcium-rich water helps to prevent kidney stones and that it is precisely insufficient calcium which can increase the risk of developing them.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*