

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. 367, FEBBRAIO 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

FEBBRAIO 2024 / N. 367

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE ANASTASIO, ANTONELLO ANTONELLI,
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
FLAVIO DUSIO, GIUSEPPE FATATI, GABRIELE GASPARRO,
AGATA GRIMALDI, ROBERTO MIRANDOLA,
PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI, GABRIELLA PRAVATO,
TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,
ALBERTO SCARAMUCCIA, ROSA ELENA STRAVATO,
ALDO E. TAMMARO, SALVATORE TRINGALI.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK,
GIANCARLO TINÈ.



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
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO 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
"Donna con maschera e melagrana" (1650 circa) di
Lorenzo Lippi, Museo delle Belle Arti di Angers, Parigi

Focus del Presidente

3 La rivolta dei trattori
che infiamma la politica
europea e nazionale
viene da lontano
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Federico Seneca,
il più famoso... sconosciuto
(Giancarlo Saran)



6 La charlotte al varo
(Alberto Scaramuccia)



8 Il Messaggero della Cucina
(Gabriella Pravato)



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



- 10** Il pranzo del re in fuga
(Antonello Antonelli)

Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Casonsèi, scarpinòcc e bétoi
(Lucio Piombi)
- 14** San Valentino,
Santo dolce o salato?
(Giuseppe Fatati)
- 16** A tavola con Eduardo
(Rosa Elenia Stravato)
- 18** Il carrubo... o della Sicilia
(Tullio Sammito)
- 20** La marocca di Casola
in Lunigiana
(Giuseppe Benelli)



Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 23** Inferno, Purgatorio e Paradiso
(Giancarlo Burri)
- 26** Quando la forma
è anche sostanza
(Elisabetta Cocito)
- 28** L'intenso profumo
del bergamotto
(Attilio Borda Bossana)



- 31** A tavola con il cavolfiore
(Giuseppe Anastasio)
- 32** Il frutto più diffuso e coltivato
al mondo
(Roberto Mirandola)
- 34** Quando il vino sa di tappo
(Flavio Dusio)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** La spesa con l'intelligenza
artificiale
(Gabriele Gasparro)



- 36** Elisir di lunga vita
(Salvatore Tringali)
- 38** Longevità e salute:
il ruolo dei funghi
(Agata Grimaldi)

In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
48 Calendario Accademico
Accademici in primo piano
51 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
68 25 anni di Accademia
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





La rivolta dei trattori che infiamma la politica europea e nazionale viene da lontano

*Un insieme intricato di problemi
legati alla legislazione europea,
alla fiscalità nazionale
e ai commerci mondiali.*

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Torniamo a parlare del nostro "Manifesto del Settantennale", ricordando il medesimo punto 6 che abbiamo commentato il mese scorso a proposito dello spreco del cibo. Questo importante articolo enuncia che "È necessario rispettare la terra e la natura attraverso un'agricoltura, un allevamento e una pesca sostenibili". Poi prosegue affermando: "Anche se lo sviluppo dei trasporti e dei sistemi di conservazione degli alimenti hanno largamente ridotto il principio della stagionalità, occorre privilegiare i prodotti disponibili nel periodo tipico di maturazione in quanto migliori e a prezzi più bassi". **Tali concetti appaiono in questi giorni di particolare rilevanza sociale in quanto portati alla ribalta dalla cosiddetta "rivolta dei trattori".** Iniziata in Germania, poi proseguita in Francia, adesso ha investito in pieno anche l'Italia. Tutti i giornali e le televisioni parlano molto di blocchi stradali ma meno delle rivendicazioni, perché sono molteplici e difficili da illustrare, sollevate da più organizzazioni e associazioni. In realtà si tratta di un insieme intricato di problemi legati alla legislazione europea, alla fiscalità nazionale e ai commerci mondiali. Un coacervo complesso nel quale si inseriscono interessi politici e talvolta persino provocazioni.

*I punti salienti delle rivendicazioni
riguardano il "Green Deal"*

I punti salienti riguardano il "Green Deal" cioè la **politica europea troppo ambientalista e sfavorevole alla produzione agricola**, anche in relazione all'uso di fitofarmaci; la richiesta di bloccare le importazioni di prodotti da Paesi dove non sono in vigore gli stessi regolamenti produttivi e sanitari; l'eliminazione dell'obbligo di non coltivare il 4% dei terreni; l'esigenza di calmierare il costo del gasolio agricolo e quella di una riduzione o eliminazione dell'IVA su alcuni prodotti primari. In pratica un libro dei sogni. Certamente qualcosa sarà fatto e **qualche vittoria sarà ottenuta**, sia a livello europeo sia nazionale, ma non tutte le richieste verranno accolte, anche perché **mancano le risorse per soddisfarle**.



Il problema della filiera troppo lunga, che porta anche a quadruplicare il costo di un ortaggio raccolto nel campo accanto mentre raggiunge il supermercato, è noto da tempo e che per alcuni prodotti il costo di produzione sia superiore a quello di vendita è altrettanto vero: si ricorderanno la distruzione nei campi di tonnellate di pomodori la cui raccolta sarebbe stata troppo onerosa e non compensata dalla vendita e l'analogo problema del pecorino sardo.

Adesso tutti i nodi vengono al pettine

Adesso tutti i nodi vengono al pettine, si sommano i problemi, ma soprattutto **fa paura il futuro di una globalizzazione** salutata da tutti con fragorosi applausi (aiutiamo il povero contadino cileno e ora anche la disastrosa economia ucraina), ma **che minaccia chi lavora la terra**, cioè il contraente debole. Perché alla fine della filiera c'è la grande distribuzione con le sue logiche e le sue politiche. Il consumatore, cioè noi, cosa si aspetta? Che i nostri ottimi prodotti restino sempre di qualità e disponibili a prezzi equi che consentano a chi li produce di vivere dignitosamente. Certi squilibri debbono essere eliminati.



Federico Seneca, il più famoso... sconosciuto

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Anche se tutti conoscono i baci al cioccolato nati a Perugia.

Forse la miglior definizione gliel'ha cucita addosso Leonardo Borge-se, uno dei più acuti critici d'arte del Novecento: "Sa far bene la pubblicità a qualsiasi prodotto industriale ma, quando si tratta di sé stesso, sembra la negazione di tutto questo, a differenza di altri. Forse colpa di un'educazione signorile e di una cultura attenta alle sfumature, come quella di evitare di dare calci e gomitate per salire sull'autobus", ossia della ricerca della visibilità a tutti i costi.

A gran parte dei lettori il nome di Fe-

derico Seneca dirà poco o nulla, ma se si sussurra che **è stato lui il padre (grafico) dei Baci Perugina**, coccola golosa nata nel 1922, allora il mistero è risolto, così come altre icone pubblicitarie che si sveleranno a chi tiene ancora vivo il ricordo negli almanacchi della memoria del secolo scorso. **Una vita degna di un film**, come ben raccontato, alcuni anni fa, da una **mostra a lui dedicata presso il Museo Salce di Treviso**. Seneca viene al mondo, nella marchigiana Fano, il 18 luglio del 1891, da una famiglia della buona borghesia cittadina. Dopo gli studi classici **si diploma all'Accademia delle Belle Arti di Urbino**. Il suo sogno è trasmettere ai giovani allievi come interpretare le bellezze delle varie arti di cui è ricco il Bel Paese, ma lo scoppio della Grande Guerra cambia i percorsi della sua vita. Per sempre. **Arruolato in fanteria viene promosso ufficiale degli alpini**, di stanza tra le trincee del Bellunese. Tuttavia, viene chiamato altrove, nel senso letterale del termine, in quanto

arruolato nella nascente aeronautica militare. Per lui divenne normale intrattenersi con personaggi del calibro di **Gabriele D'Annunzio** o **Francesco Baracca**. **Fu tra i primi a volare sugli idrovolanti**, distinguendosi ancora una volta per il suo valore tanto che, al termine del conflitto, venne trattenuto di stanza sul Trasimeno come pilota collaudatore.

L'incontro con Giovanni Buitoni

Alla caserma con vista lacustre preferì un più rilassante albergo a Perugia, e fu così che conobbe **Giovanni Buitoni**, creativo regista del nascente impero di famiglia nel settore dolciario (la Perugina) e della pasta. **Smesse le stellette, Seneca assunse la direzione della nascente sezione pubblicità e comunicazione delle due aziende della famiglia Buitoni**. Perugia in piena espansione, grazie anche alla creatività visionaria di **Luisa Spagnoli**, moglie di Giovanni Buitoni. Già l'azienda aveva avuto un forte sviluppo, aggiudicandosi le commesse per l'esercito italiano in un tempo in cui la **lavorazione del cacao era un privilegio essenzialmente sabaudo**, ma **la marcia in più che seppe dare la Spagnoli fu l'estrema attenzione per le maestranze femminili**. Non solo un asilo nido e uno spaccio per i dipendenti ma, come passione parallela, avviò un **piccolo allevamento di conigli d'angora** per produrre sciali e boleri. Alla nascita dei nuovi coniglietti, li donava alle sue dipendenti, perché potessero anche loro produrre un po' di lana, a livello domestico, per arrotondare le entrate. **Da queste radici, parallele alla lavorazione del cacao, nacque uno dei brand più affermati della moda italiana, Luisa Spagnoli**.



Il celebre bacio di Francesco Hayez ispirò l'immagine dei cioccolatini

Spagnoli creativa sempre in prima linea: nel 1922, aggirandosi tra i bancali della produzione, **notò come i residui della lavorazione del cioccolato e della granello, a fine giornata, venivano gettati al macero.** Fece di necessità virtù e **si inventò un impasto a base di gianduia e granello.** Mentre pensava a come poter rivestire queste pallottoline con il cioccolato fondente, leggenda racconta che, improvvisamente, da uno scaffale, **si rovesciò un barattolino di nocciole e una di queste andò a conficcarsi in cima a uno dei cioccolatini** prima che venisse ricoperto. Di qui l'intuizione che la golosa novità poteva funzionare, ma **bisognava trovarle un nome**, ed ecco **scendere in campo il nostro Federico**, aviatore di creatività promozionale. Esperto d'arte, aveva iniziato a frequentare gli ambienti dove poté conoscere i protagonisti del tempo, su tutti **Marcello Dudovich**, tra i fondatori della cartellonistica nazionale, ma anche i futuristi, come **Filippo Tommaso Marinetti**, che divenne in seguito tra i suoi maggiori ammiratori. **L'immagine che ha immortalato per sempre i Baci Perugina si dice ispirata al celebre bacio di Francesco Hayez**, ora conservato presso la Pinacoteca di Brera, ma il vero colpo di maglio all'immaginario collettivo Seneca lo diede non solo con un'accurata costruzione del **lettering**, ossia con l'utilizzo sapiente dei caratteri tipografici in questo (la **"B" di bacio**), ma anche con **l'invenzione della carta stagnola argentata come involucro e dei cartigli**, ossia i bigliettini che sono tra i capitoli fondanti della storia dei Baci. Inguaribile goliarda, **Federico approfittò del suo augusto cognome firmandosi solo come Seneca...** solo che scrivere "meglio un bacio oggi che una gallina domani" (e altre facezie più o meno simili) non sembrava certo ispirato dalle arie del Partenone. Infatti, qualche anno dopo, **un alto prelato romano scrisse a Giovanni Buitoni manifestando la sua**



perplexità sul fatto che il sommo filosofo avesse scritto cose del genere. Ineffabile, nella risposta, il padrone del vapore: **"noi, Seneca ce lo abbiamo in casa".** Era verità oggettiva.

Molte altre invenzioni prima di mettersi in proprio

In quegli anni il Seneca novecentesco bucò l'immaginario collettivo con molte altre invenzioni. Per le portatrici di cacao si ispirò al cubismo di un altro grande maestro della scultura italiana, il trevigiano **Arturo Martini**. In **casa Buitoni**, in questo caso il pastificio, altre prove d'autore. Non sempre le antiche varietà di frumento erano ricche di aspetti nutritivi. Con l'aggiunta del glutine **si creò un prodotto adatto a integrare la dieta di bambini, convalescenti, diabetici.** Fu la chiave di volta per diventare **fornitori della Real Casa dei Savoia.** La pasta glutinata era già conosciuta, ma Seneca seppe intervenire su un prodotto già affermato **valorizzandone al massimo l'impatto nella percezione del pubblico.** Diversi gli esempi, frutto anche dell'**intuizione di studiare al meglio il rapporto tra i volumi delle figure che andava a disegnare** e il loro impatto con la luce. La progettazione grafica, quindi, era il seguito della modellazione di piccoli prototipi in gesso su cui effettuava le relative prove. Un'ispirazione che venne seguita poi anche da altri autori, su

tutti **Armando Testa**, divenuto famoso con i suoi caroselli che vedevano protagonista Carmencita e il suo *caballero* per la promozione di una nota marca di caffè dal nome *brasileiro*.

Nel 1928 vinse il primo premio alla Mostra internazionale del manifesto a Monaco di Baviera, che lo fece conoscere in tutta Europa. Dopo una bellissima stagione con i Buitoni, **nel 1933 Federico Seneca decise di mettersi in proprio**, aprendo un'agenzia pubblicitaria a Milano. Divenne il grafico di fiducia di marchi quali **Talmone, Cinzano, Ramazzotti** e molti altri, sdoganandosi con successo dal settore alimentare. L'esempio più noto nel **1952, con il famoso "gatto selvatico"** con il quale vinse il **concorso indetto da Enrico Mattei per pubblicizzare Agip-gas**, ossia la nuova società addetta alla trasformazione e distribuzione del gas estratto dal sottosuolo per uso domestico, industriale, agricolo. Nonostante questi innumerevoli *italian graffiti* legati al mondo di pubblicità e comunicazione, **"pagine di storia che hanno accompagnato l'economia italiana e non solo nel settore alimentare"**, per il saluto della staffa a questo gigante ingiustamente poco ricordato del Novecento nazionale vale il ricordo finale di **Francesco Milesi. "I manifesti di Federico Seneca sono entrati a far parte della vita quotidiana di diverse generazioni, non solo in Italia, ma altrettanta fama non ha avuto il suo autore, schivo e modesto".** E, questa piccola narrazione vuol essere un ulteriore contributo per tener viva la sua memoria.



La charlotte al varo

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*L'ottimo dessert
fu servito in occasione
dell'inaugurazione
della corazzata
Conte di Cavour.*

L'Arsenale Militare Marittimo, che si fece alla Spezia subito dopo la raggiunta Unità, fu un cantiere che in breve conseguì un livello di abilità costruttiva tale che lo rese eccellenza a livello mondiale. Dai suoi scali uscirono navi da battaglia che non temevano confronti e che, quando conoscevano nelle acque del Golfo il battesimo delle onde, richiamavano da ogni dove del Belpaese folle di spettatori che non volevano perdersi il primo impatto della chiglia con la schiuma del mare.

Ogni varo, parlo di oltre un secolo e mezzo fa, **era una grande occasione mon-**

dana, una passerella raffinata ed elegante sul cui tappeto sfilavano le massime autorità, a cominciare dal sovrano **Vittorio Emanuele III**.

La capacità produttiva delle maestranze spezzine si manifestò maggiormente per **il varo del Conte di Cavour, una poderosa corazzata all'avanguardia nella tecnologia dell'epoca**: la nave fu impostata su uno scalo dell'Arsenale appositamente allungato per contenerla, mercoledì 10 agosto 1910, centenario della nascita del grande statista, e venne varata nella stessa data dell'anno successivo: omaggio doveroso a Cavour che



si era battuto con forza per l'Arsenale alla Spezia e per il riconoscimento delle professionalità conseguite. La nave fu ultimata in 12 mesi esatti, un primato che solo i cantieri britannici potevano vantare.

Quel giorno fu, dunque, festa grande: per la nave, per il re che presenzia al varo, per la città che celebra il suo trionfo produttivo. Nel grande puzzle che è la festa, ogni tessera è inserita al giusto posto, tassello gastronomico compreso.

Un ricco banchetto con un menu in italiano

Infatti, terminato il varo, mentre il pubblico sfolla e i turisti affollano ristoranti e trattorie che fanno affari d'oro, un motoscafo accompagna il re e il suo seguito sulla corazzata *Umberto I* all'ancora alla fonda. Ha partecipato con tutte le altre imbarcazioni presenti nel Golfo alla festa del *Cavour* e ora si appresta a recitare adeguatamente la sua parte accogliendo per la colazione gli augusti ospiti: con il sovrano ci sono il duca e la duchessa di Genova, madrina della nave in assenza della regina Elena, e le autorità civili e militari.

Il banchetto, il cui menu è descritto accuratamente dalla stampa locale, è **allietato dalla musica suonata dalla banda musicale** del Corpo dei Reali Equipaggi che si esibisce in diversi pezzi. Già il primo nome sulla lista, **Consumato freddo**, permette un paio di osservazioni. Stupisce che in una corte la cui lingua madre, quando era subalpina, era il francese, ora non si usi il gallico idioma. Inoltre, se già il *consommé* come *hors-d'œuvre* mostra gusti diversi dai nostri, stupisce che sia freddo. Forse pensavano che così il brodo ristretto di carne avrebbe preparato meglio lo stomaco alle battaglie che s'apprestava a combattere.

Il menu continua con **piccoli timballi di maccheroni**, cui segue un eccellente tris di secondi: **aragoste all'americana, filetti di pollo in bellavista e medaglioni di vitello al naturale**, il tutto accompa-

gnato da verdura di stagione. Dopo, immagino, una piccola pausa per far riposare i succhi gastrici affaticati, sono servite le **pesche al maraschino** che il sommelier suggerisce di accompagnare con il *Gran Spumante* di una ancor oggi famosa azienda vinicola, mentre in precedenza si era brindato con *Bianco di Capri* e *Chianti vecchio*.

Tuttavia, prima delle pesche è stato portato un dolce al cucchiaino su cui mi soffermo volentieri: la **charlotte alla russa**.

Il pranzo si conclude con una charlotte alla russa

Sull'etimologia della charlotte alla russa ancora si discetta. I più ritengono che l'inventore dell'*haute cuisine*, **Marie-Antoine Carême**, famoso chef che a cavallo del Settecento e dell'Ottocento allietò i palati dei grandi della terra, la ideò dedicandola a **Charlotte Meclimburo-Strelitz**, moglie di **Giorgio III**, re d'Inghilterra.

Tuttavia, fatta salva la paternità dell'autore, taluno pensa che il nome derivi da *charlyt*, che nell'inglese antico indicava la *custard*, una crema di tuorli e panna. Come che sia, la *carlotta*, così la diceva il volgare al tempo del varo, è un dolce

prelibato che conosce più varianti, che l'estro del pasticcere innesta sull'impianto base: uno stampo di savoiardi farcito di frutta cotta, mescolata con liquore e condita con una ciliegina. La sua morte è la panna, un accessorio di tutto rispetto. In questa veste il dolce compare come protagonista di un cameo in *C'era una volta in America*, una delle più belle pellicole di **Sergio Leone**. L'episodio è presto detto. Patsy, un giovanissimo delinquente del Bronx, decide di investire tutti i soldi che ha in tasca per acquistare una *charlotte* da regalare a Peggy, una sua coetanea. Chi gliela vende chiede se la vuole da 5 cents e il ragazzo risponde: "Per forza, lei la vuole con la panna". Non sa però che la panna è traditrice, ha un profumo che inebria, una tale fragranza cui Patsy non sa resistere, sì che in un attimo divora la tortina. La forza dell'amore, per quanto sia smisurata, indietreggia dinanzi al piacere del cibo che, se per di più è alimentato dalla fame, supera qualsiasi ostacolo.

Tornando al banchetto sull'*Umberto I*, sorge spontanea una domanda: quale sarà stato il rancio dei suonatori e degli altri componenti l'equipaggio? Possiamo sperare che almeno per quel giorno il personale di bordo abbia avuto qualche cosa in più della consueta *brennosa*, la pagnotta marrone di cruscone.

Un'immagine del film "C'era una volta in America" di Sergio Leone





Il Messaggero della Cucina

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma Eur

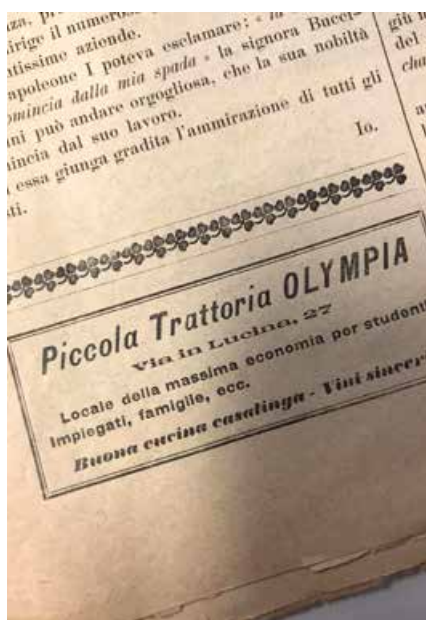
Una rivista gastronomica di successo, nata nel 1903, diretta da Adolfo Giaquinto, autore di fortunati libri di ricette, inventore del famoso estratto di carne Excelsior.

È il 1° febbraio del 1903 quando nelle edicole italiane appare per la prima volta "Il Messaggero della Cucina". Diretto dal cavaliere **Adolfo Giaquinto**, da allora, sarebbe stato **in vendita due volte al mese** al prezzo di 25 centesimi. Rivista gastronomica, pratica ed economica, dedicata alle donne di casa, signorine, cuoche, fantesche, educandati, collegi, piccole trattorie, pensioni e scuole professionali. In quello che oggi potremmo definire il "Focus del Presidente", il Direttore spiega che sarà una rivista **rivolta soprattutto a quelle che vengono definite "gentili lettrici" per far conoscere loro l'arte del cucinare bene**, arte ormai trascurata nell'educazione delle ragazze. Per questo lo stile delle ricette sarà semplice e preciso e si sottolinea "accessibile a tutte le intelligenze". La rivista non sarà solo un facile ricettario da riprodurre spendendo poco,

ma **ci saranno anche rubriche speciali**. Si tratteranno le adulterazioni, la scelta delle derrate alimentari, le proprietà nutritive degli alimenti. Ci saranno anche curiosità storiche, romanzi, racconti umoristici, poesie, barzellette e giochi a premi, **il tutto caratterizzato da "un sano umorismo e una scrupolosa moralità"**. In seconda pagina si parla del brodo. Quattro sono i consigli che vengono dati per ottenere una buona tazza di brodo capace di ristorare lo stomaco e predisporre al mangiar bene.

Diverse rubriche trattano dei più svariati argomenti

Nella rubrica **Cucina Casalinga**, firmata da **Lombardi**, dopo le ricette italiane si vola all'estero con i "cavoli rossi all'alsaziana", le "uova alla svizzera" e la "crema francese al cacao". In una rivista di cucina che si rispetti non può mancare **una ricetta inviata da un lettore**: in questo caso è un'abbonata che condivide la ricetta di un "discreto liquore, stomatico e poco costoso, inventato da una sua zia testè defunta, abbadessa in un monastero della Toscana". Alcool a 90°, acqua di melissa dei Carmelitani, scorzette di mandarino fresco, zucchero e una piccola pizzicata di zafferano lasciato macerare in acqua tiepida, questi sono gli ingredienti del Liquore della Madre Abbadessa. Nella rubrica **Cucina di lusso, dedicata ai cuochi definiti "collegi in arte"**, sono riportate la ricetta del soufflé al cioccolato e le pollanche alla Cecilia Metella. In **Ritratti e Macchiette**, pensando di "far cosa gradita ai lettori", si inizia la serie





Il pranzo del re in fuga

di Antonello Antonelli

Accademico di Chieti

Le abitudini alimentari di Vittorio Emanuele III e della regina Elena.

Quando, alle 10.30 del 9 settembre 1943, **Giovanni e Maria Antonietta De Riseis**, principi di Satriano, baroni di Crecchio, videro letteralmente piombare in casa, il castello ducale di Crecchio, in provincia di Chieti, a pochi chilometri dal porto di Ortona, re **Vittorio Emanuele III**, la regina **Elena del Montenegro**, il principe ereditario **Umberto**, il Capo del Governo, **Pietro Badoglio**, e i vertici delle forze armate che avevano, in fretta e furia, abbandonato Roma per non cadere in mano ai tedeschi che già stavano stringendo la capitale d'assedio, uno dei primi pensieri dei padroni di casa fu quello di garantire alla regale comitiva l'accoglienza che meritava, in particolar modo a tavola. Come fare in poco tempo e solo con i mezzi a disposizione nella dispensa del maniero?

Il castello di Crecchio



Un elaborato menu realizzato in due ore, con quel che c'era in casa

Al servizio dei duchi allora c'era lo chef **Aquilino Beneduce**, 60 anni, di cui 25 trascorsi a Napoli alle dipendenze del principe **Giovanni Pignatelli** della Leonessa di Monteroduni, cerimoniere di Vittorio Emanuele III, quindi ben conosciuto in casa Savoia. Aveva già cucinato per i reali di Spagna e di Portogallo, per il duca **Amedeo d'Aosta**, cugino del re, per **Italo Balbo** e **Guglielmo Marconi**. Dunque un fuoriclasse, ma rimaneva il problema: poco tempo. Venne saccheggiata la voliera del castello e lo chef Beneduce riuscì non solo a elaborare un pasto degno dei commensali, ma addirittura personalmente vergò a mano il menu, scritto in francese, che dunque si è conservato: *Consommé Sevigné* (brodo ristretto di pollo, morbidelle di pollo, asparagi e lattuga); *Truite saumonée à la diplomatique* (trota salmonata in salsa diplomatica e tartufi); *Poitrine de dinde aux primeurs* (petto di tacchinella alle primizie); *Mousse de jambon de York à la gelée* (spuma di prosciutto di York in gelatina); *Salade orientale* (insalata all'orientale); *Haricots verts au beurre* (fagiolini al burro); *Gâteaux délicieux* (torta deliziosa), un dolce tipico napoletano per i compleanni, con doppia crema e pasta di nocchie; *Pailles japonaises* (bastoncini di sedano-rapa impanati e fritti); *Selle de chèvre à la Maréchal Robert* (sella di capra alla Maresciallo Robert), realizzata in crosta di erbe e senape. Il tutto in poco più di due ore. Alle 13.00



1943, Vittorio Emanuele III in fuga a Brindisi

balli continui, con menu di alta cucina, che replicavano anche in privato, **la coppia reale mangiava poco e modestamente**, tanto che il re aveva anche abolito la tradizione di ricevere il Consiglio dei Ministri a tavola.

Vittorio Emanuele III amava il pollo arrosto, che quasi mai mancava sulla tavola dei pranzi al Quirinale, dove i reali avevano dettato **un preciso ordine di portate**: una minestra di verdure, un piatto di pesce e uno di carne seguiti da un *pâté* o da una *mousse*, per contorno insalata e qualche dolcetto. La sera addirittura il cuoco reale rimaneva spesso senza lavoro, visto che Elena si metteva ai fornelli per preparare qualche brodino o il tradizionale minestrone montenegrino (verdure miste, ma soprattutto l'*okra*, detta anche *gombo*, verdura di origine africana molto comune nella cucina balcanica, carne di vitello, panna acida, succo di limone).

Durante la Prima guerra mondiale il re, che andava spesso a far visita ai soldati nelle retrovie, amava condividere il rancio militare o, se in viaggio, si accontentava di pane e salame o di qualche frittata.

il pranzo venne servito, secondo il rango, nella sala principale, e in una sala adiacente per gli altri ufficiali.

In realtà, i reali italiani non amavano molto i piaceri della tavola

L'elaborato menu del 9 settembre 1943 non deve trarre in inganno sulle abitudini alimentari di Vittorio Emanuele ed Elena: in realtà, i reali italiani non amavano molto i piaceri della tavola e anche in questo i due consorti dimostravano di avere una forte intesa. Nonostante si sia molto riso sulla differenza palese di sta-

tura tra il re e la regina, chiamati spregiativamente "Curtatone" lui e "Montanara" lei (dai nomi di due epiche battaglie del Risorgimento che indicavano invece la bassa statura di re "Sciaboletta", chiamato così perché gli venne realizzata una sciabola appositamente più corta nelle parate militari per evitare che toccasse terra, e le origini montenegrine e ben poco nobili della regina, figlia di **Nicola I**, ex pastore di capre elevato al rango reale), Vittorio Emanuele III ed Elena erano una coppia ben affiatata, con molte cose in comune, legati da sincero affetto.

Al contrario del padre, Umberto I, e soprattutto della madre, la regina Margherita, amatissima dagli italiani, che davano al Quirinale ricevimenti sfarzosi e

Una fuga difficile

Il pranzo di quel 9 settembre 1943 non durò molto: alle ore 15.00, il corteo reale ripartì dal castello per dirigersi verso Pescara. Praticamente, un pranzo di un'ora e mezzo. Tuttavia, i principi di Satriano non avrebbero immaginato che qualche ora dopo il re e la regina si sarebbero ripresentati a Crecchio, stanchi e preoccupati per l'impossibilità di organizzare la trasferta verso il Sud dal capoluogo adriatico. Non ci fu tempo di cenare, nessuno toccò cibo, se non la regina Elena che chiese qualcosa per sé, probabilmente gli avanzi del pranzo. Vennero preparate le stanze per consentire ai reali di riposare. Alle 23.00 la Fiat 2800 nera del re si presentò sotto il castello per portare la famiglia reale a Ortona. A mezzanotte ci fu l'imbarco sulla corvetta *Baionetta*, arrivata da Pescara, con direzione Brindisi. La fuga è compiuta.



La fuga di Vittorio Emanuele III dal porto di Ortona



Casonsèi, scarpinòcc e bétoi

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

Tre formati di pasta con tre diversi ripieni.

Se si dice Bologna si pensa, nel *mare magnum* delle paste ripiene, ai tortellini; a Parma ecco gli anolini, a Reggio o Valsugana spuntano i cappelletti, ma **se si dice Bergamo certamente si parla di casoncelli** (in lingua locale *casonsèi*). Addentrandoci lungo la Val Brembana, poco sopra alla città di Albino, si giunge al **paese di Parre** e, allora, qui nascono gli **scarpinòcc** che hanno una notevole diffusione in tutta la provincia, mentre salendo verso la Val Cavallina, dopo Clusone, si arriva a **Rovetta** e poi ai piedi della Presolana e cioè a

Bossico: quei due paesi si vantano di aver dato origine ai **bétoi**, che nella lingua segreta nota solo ai pastori, il *gai*, significa orecchio. Se dovessimo elencare le paste ripiene della nostra penisola dovremmo fare un elenco infinito di nomi diversi e quindi chiamiamoli tutti semplicemente "ravioli" per evitare di elencare: "tortelli, tortellini, cappelletti, cappellini, anoli" e così via.

È nata prima la sfoglia o il ripieno?

Onde definire il "raviolo" permettetemi di usare una frase simpatica ed estremamente poetica per scoprire se sia nata prima la sfoglia o il ripieno, rifacendomi al sociologo rurale (tanto per rimanere

in famiglia) **Corrado Barberis**, che si pose una domanda e così esemplificò: "fu la molle tenerezza del ripieno a cercare la protezione della sfoglia o fu l'imperialismo di costei ad annettersi una preda così ghiotta?".

Se dovessimo parlare del ripieno di questi primi piatti, dovremmo ricordare che inizialmente la carne non era molto diffusa, poiché è noto che se la potevano permettere solo i ricchi; **i primi ripieni**, infatti, specie in ambito popolare, **avevano come base gli avanzi che venivano così riutilizzati**; solo nelle case principesche e nobili si iniziò a far entrare anche la carne, soprattutto suina, e arrivarono i ripieni simili a polpette. Non a tutti è noto che nei *raioli*, specie prima del Medioevo, non vi era ripieno ma solo sfoglia, ma ovviamente stiamo parlando di ravioli diversi dai tradizio-



Casoncelli



nali poiché, oggi, per prepararli, si fa riferimento al gesto che la cuoca fa rotolando la polpetta su sé stessa per poterla poi modellare sulla sfoglia.

Dopo il 1500, per tornare a Bergamo, nascono i ravioli alla lombarda e i primi furono certamente proprio i “**casoncelli della Bergamasca**”, insieme ai **tortelli cremaschi** e a quelli **emiliani di zucca** anche se sembra che nella cucina rinascimentale una contadina di Cernusco sarebbe stata la prima a “far raffioli avviluppati a pasta liscia” e ciò almeno secondo il **Lando**, che ne parla in un suo catalogo del 1590.

Diversi dentro e fuori

Tornando al titolo, ognuno dei tre ravioli nominati ha una **forma** caratteristica: i **casonsèi**, se messi in fila, **sembrano tan-**

te barchette, mentre **gli scarpinòcc**, come si deduce facilmente dal nome, richiamano **la forma di una calzatura**, o meglio, di una scarpa di cenci, mentre i **bétoi o bertun** hanno la forma di un **orecchio**, come abbiamo accennato dianzi.

Anche il ripieno è diverso: mentre i **casonsèi** hanno un ripieno quasi sempre con tracce di carne, pane grattugiato, croste di taleggio e *formai de mut*, i **bétoi** non conoscono traccia di carne e, come **gli scarpinòcc**, nel loro ripieno si trova solo formaggio e pangrattato.

Ritengo sia noto al lettore che la fine dei tortellini emiliani è farli cuocere in un ricco brodo di cappone servendoli fumanti con un po' di parmigiano reggiano; non è così per i **casonsèi** che vengono invece cotti, anzi, **appena scottati in acqua bollente**, per poi farli **finire di cuocere rigorosamente in bianco, con molta pancetta ben arrostita** e con tante **foglie di salvia**; ecco perché vici-

no alle baite di montagna e ai casolari sparsi troveremo sempre una ricca pianta di salvia. Servendoli, vanno ben salati nel tegame con una ricca sformaggiata (se piace). Come abbinarli a un vino adatto? Non si sbaglia se si sceglie un Valcalepio locale non troppo invecchiato, fresco di cantina e non freddo.

Ogni cuoco può sbizzarrirsi per aggiungere al ripieno qualche traccia inventiva personale, anche se in piccola quantità: un amaretto tritato, mezza pera matura, e, senza sbagliare, qualche goccia di grappa, o infine, come accade in Val Gandino, radicchio rosso tagliato fine, come ricordo del colore delle camicie dei Mille di Garibaldi.

Chiudiamo con una frase in lingua bergamasca che così definisce i **casonsèi**: “*l'era gross co dè oséli, i slisàa come tace lomagòcc*” (Erano grandi come tanti uccellini e scivolavano come tanti luma-cotti).



Scarpinòcc



Bertun o Bétoi



San Valentino, Santo dolce o salato?

di Giuseppe Fatati

Accademico di Terni

*“L'amore del Santo
somiglia più al sale che
dà sapore all'intera vita
che al cioccolatino
che soddisfa
per un momento
e poi scompare”.*

Nell'immaginario collettivo, San Valentino è il Santo degli innamorati e anche dei dolci più o meno tipici ma apparentemente caratteristici della ricorrenza. Un Santo trasformato da qualcuno in un *brand* commerciale redditizio. È opportuno fare un po' di chiarezza, anche se è molto difficile accertare se un contenuto immaginario non abbia un fondamento di realtà. **San Valentino è Patrono della città di Terni** ed è commemorato il

14 febbraio nel *Martirologio Romano*, che lo ricorda solo con la qualifica di martire. Le sue spoglie furono sepolte sulla collina di Terni, al LXIII miglio della via Flaminia, nei pressi di una necropoli. Sul luogo sorse, nel IV secolo, **una basilica nella quale attualmente sono custoditi, racchiusi in una teca, i resti del Santo.**

*Il 14 febbraio, a Terni, si celebra
il Santo anche con una fiera*

Tutti gli anni, il 14 febbraio, si tiene nelle vie a ridosso della basilica **la fiera di San Valentino** e i ternani sono soliti fare visita al Santo e alla fiera, dove si trova **una serie di bancarelle ricche di prodotti alimentari, soprattutto frutta secca e porchetta** posizionati strategicamente all'inizio e alla fine del percorso. Andare alla fiera e in basilica e non consumare semi salati, noccioline, pistacchi, lupini e

mosciarelle è contrario a ogni tradizione. Soprattutto **le mosciarelle** compaiono per San Valentino e poi vengono dimenticate per un anno: sono le **castagne più piccole lasciate asciugare all'aria e private della buccia e della pellicola**. Con la perdita di acqua si seccano, conservandosi con più facilità e diventando particolarmente dolci e gustose. Oggi le *mosciarelle* si ottengono dalle castagne fresche calibrate, essiccate tramite ventilazione ad aria calda, quindi sgusciate, selezionate per separare una prima scelta e infine ammorbidite tramite una macchina vaporizzatrice. I ternani portano a casa, oltre alla frutta secca, la porchetta, elemento fondante di quel fenomeno particolare che è la cucina di strada che viola molte delle regole domestiche, ma in questo caso rafforza il senso del partecipare alla festa e di appartenenza a una comunità. Dal punto di vista culinario ternano, San Valentino è dunque **Santo salato e non dolce**.

Basilica di San Valentino, Terni



Adolfo Puxeddu

SAN VALENTINO MARTIRE

Vescovo e Patrono Massimo della
Città di Terni



LYGAMBINI
EDITORE

Storia e martirio del Santo

Anche sulla figura storica del Santo riteniamo opportuno fare qualche precisazione come riportato in due recenti volumi (**Giuseppe Cassio, Edoardo D'Angelo**: *San Valentino, il profilo e l'immagine*, Campisano Editore 2022; **Adolfo Puxeddu**: *San Valentino Martire*, Gambini Editore 2023). Secondo la classica vulgata, Valentino nacque intorno al 176 d. C. e venne consacrato, nel 197, Vescovo di Terni a soli 21 anni. La sua fama di taumaturgo si diffuse rapidamente; era colui che **si chinava sulle sofferenze e sulle malattie del corpo e dello spirito per alleviarle e risanarle**. Nel 273 fu chiamato a Roma, dal celebre oratore ateniese **Cratone**, al capezzale del figlio **Cheremone**, affetto da una grave malattia che gli impediva di muoversi. Valentino rifiutò le ingenti somme di denaro offerte per la guarigione, ma richiese in cambio, dopo un lungo colloquio con il padre sulla fede e la carità, la promessa a farsi battezzare. Cheremone fu guarito dopo una notte di preghiera; Cratone con la famiglia, unitamente a tre giovani ateniesi, **Procolo, Efebo e Apollonio**, abbracciarono la fede cristiana, così come altri pagani tra cui **Abbondio**, figlio del Prefetto di Roma **Furio Placido**. Il Prefetto, indispettito, ordinò di arrestare Valentino e lo fece decapitare nottetempo fuori porta, al II miglio della via Flaminia. Procolo, Efebo e Apollonio trasportarono il corpo a Terni e lo seppellirono, deposto in una cassa di piombo, sulla via Flaminia al LXIII miglio. Sorpresi dal console pagano **Leonzio** e denunciati al magistrato romano di Terni **Lucenzio**, furono decapitati "di notte e di nascosto" e sepolti da Abbondio nei pressi della tomba di Valentino. Edoardo D'Angelo, sulla base di uno studio accurato del testo latino originale e dell'identificazione storica di *Furius Placidus*, ossia Marco Mecio Memmio Furio Barburio Ceciliano Placido, prefetto del Pretorio, console e prefetto dell'Urbe negli anni 346-347, **ha ridefinito la cronologia valentiniana**, dal III (regno di **Claudio il Gotico**) al IV secolo (regno sull'Italia e sull'Africa di **Costante I**),



circa trenta anni dopo gli *Editti di Tolleranza* di Serdica di **Galerio** (311) e di Milano di **Costantino** (313), che resero universalmente tollerato il culto cristiano nell'Impero. Il martirio di San Valentino avvenne dunque in età post-costantiniana, in un rigurgito di paganesimo, da parte di alti funzionari imperiali tradizionalisti. D'Angelo così commenta causticamente la data del martirio riportata nella *Passio sancti Valentini martyris*: "... è perfettamente comprensibile la reticenza di un agiografo a collocare con nettezza il martirio di un santo sotto il regno di Costantino o di uno dei suoi figli". Non va sottovalutato che tutto avvenne durante il travagliato passaggio dell'alta società romana tra il paganesimo, messo fuori legge alla fine del IV secolo dall'Imperatore **Teodosio**, e il Cristianesimo trionfante. In tale contesto si inquadra la vicenda terrena di San Valentino, esponente della potente famiglia senatoriale dei Simmaci, figlio di **Aurelio Valerio Tulliano Simmaco**.

La fama di protettore degli innamorati è legata alla letteratura fantasiosa inglese

Il culto può essere fatto risalire al V secolo, come menzionato nel *Martirologio Geronimiano*; nella stessa epoca sarebbe stato edificato il primo santuario, che venne a cadere però nel 558 nella giurisdizione dell'Episcopato narnese, a causa della soppressione della Diocesi ternana. Nonostante ciò, nel 742, l'incontro di pace tra **Papa Zaccaria** e **Liutprando** avvenne proprio a Terni, nella Basilica di San

Valentino, su richiesta del re longobardo. La devozione al Santo rimase al di fuori della città natale, tanto che **alla fine del 1625** l'arciduca **Leopoldo d'Austria**, fratello dell'Imperatore **Ferdinando II**, **donò 2000 scudi per la ricostruzione della chiesa** e sponsorizzò generosamente la costruzione dell'altare maggiore.

La fama di protettore degli innamorati è legata alla letteratura fantasiosa inglese e **alla leggenda del matrimonio tra la cristiana ternana Serapia, gravemente ammalata, e il pagano legionario romano Sabino**, convertito al cristianesimo dal Santo in punto di morte. Il favoloso racconto risale al XX secolo ed è connesso al rinvenimento nella Necropoli dell'Acciaieria (ottobre 1909) della tomba n° 26 (VIII/VII secolo a.C.), con un sarcofago contenente due scheletri affiancati, successivamente attribuiti a due ragazzi adolescenti. Penso che si possa terminare rispondendo al quesito del titolo, con le parole pronunciate da Monsignor **Vincenzo Paglia** alcuni anni fa: "L'amore di San Valentino somiglia più al sale che dà sapore all'intera vita che al cioccolatino che soddisfa per un momento e poi scompare".





A tavola con Eduardo

di Rosa Elenia Stravato

Docente di spettacolo teatrale, cinematografico e digitale.

La tradizione culinaria partenopea tra commedie brillanti e drammi.

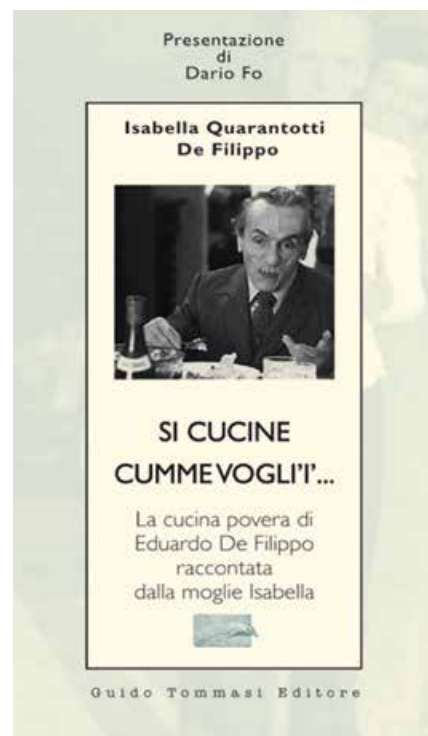
Eduardo De Filippo è stato uno dei massimi esponenti del teatro del Novecento. Figlio d'arte, ha saputo restituire al popolo i suoi vizi e le sue virtù mettendoli a nudo. È la società tutta a essere protagonista delle commedie del celebre artista, che porge, tramite la sua magistrale drammaturgia, una emblematica testimonianza degli eventi che hanno segnato il secolo scorso. È così che la memoria del drammaturgo si rende voce corale, **navigando tra gli interni delle famiglie che si riconoscono in**

quei siparietti. Nelle sue commedie si trova un'ampia gamma di informazioni storiche e antropologiche che riguardano gli anni Venti, la Seconda guerra mondiale e il dopoguerra e infine lo sviluppo della società industriale. Restituire la vita degli uomini comuni, questo il senso della sua drammaturgia.

Non è insolito, per Eduardo, celebrare la cucina all'interno delle sue opere

Non è insolito, dunque, per Eduardo celebrare la cucina all'interno delle sue opere, giacché essa ne restituisce pienamente le radici alle quali egli non smette mai di guardare e attendere. **La cucina che presenta al pubblico è una cucina povera, legata al ricordo della nonna**

Concetta. Dunque fortemente carica di affettività: ecco perché si può quasi parlare di una ricostruzione antropologica della scena napoletana, giacché oltre ai vezzi, ai tratti temperamentali, al legame con il costume, il folklore, c'è la genesi e l'evoluzione dello stare a tavola. Nella celebre scena del balcone di *Questi Fantasmi*, il drammaturgo racconta tutta la passione e il procedimento per ottenere il vero caffè napoletano. Un piacere al quale, a suo dire, non si può rinunciare. Eduardo, rivolgendosi al suo interlocutore fittizio, il Professore, restituisce un'attenta descrizione in cui evidenzia ogni cruciale passaggio per avere il caffè più buono che si possa immaginare: troviamo l'accorgimento del *coppitiello di carta* da mettere sul becco della caffettiera, il mezzo cucchiaino di caffè da cospargere all'interno della capsula bucherellata. Il cibo, potremmo dire, rappresenta il fil



rouge del suo teatro laddove ritornano, tra gli altri, capitone, caffè, ragù, frittata di cipolle. Chiaro che **ogni singola pietanza assurge a una funzione specifica**: nulla è lasciato al caso!

Dalle pietanze si originano le azioni scatenanti che portano allo svolgimento della vicenda

Il teatro, come ricordava ai suoi studenti, ha leggi precise alle quali non bisogna mai sottrarsi! E così, spesso, dalle pietanze si originano le azioni scatenanti che portano allo svolgimento della vicenda, e i cibi diventano funzionali all'azione drammatica. Nella celebre *Natale in casa Cupiello*, ci sembra di sentire quei sapori, riconosciamo gli odori perché è come divenissero parte dello spettatore che assiste alla messinscena. Il capitone che sfugge a donna Concetta fa sobbalzare tanto i performer che il pubblico in sala. Nel suo teatro si trovano con facilità spazi dedicati al cibo, perché **è la tavola il luogo di incontro, comunione e immane confronto tra passato e futuro**. Eduardo ci dona informazioni, altresì, sugli "attrezzi" da adoperare in cucina, dal "tiano in terracotta" alla famosa "cucchiarella in legno"; c'è, persino, la demonizzazione dell'alluminio che non restituisce il sapore autentico alla pietanza.

Senza ombra di dubbio, tuttavia, **il re delle commedie di Eduardo è 'o rrau'** al quale dedica più attenzioni nel corso della sua esistenza, infatti ne scrive un poemetto in cui sottolinea la distanza tra la sapienza della madre e della nonna rispetto a quella della sua donna. È un'ironica e affettuosa critica alla compagna che, evidentemente, malgrado l'impegno, riesce a fare una semplicissima carne c'a pummarola. È nella commedia **Sabato, domenica e lunedì** che Eduardo si diletta a raccontare i passaggi cruciali per avere un esatto **ragù tradizionale**, tra cui il colore scuro che deve avere il sugo e la necessità di farlo "pippiare" per quattro/cinque ore. Ragù che tornerà, qualche anno più tardi, nel volume *Si cucine cum-*



me vogli' a cura della moglie **Isabella Quarantotti**.

L'importanza della tavola intesa come tradizione è restituita, a parer mio, brillantemente in *Questi fantasmi* quando afferma, nell'apertura del secondo atto, che **"la nuova generazione ha perduto queste abitudini che, secondo me, sotto un certo punto di vista, sono la poesia della vita"**. E se il teatro è lo specchio del mondo, in quello di Eduardo possiamo tracciare la storia di un Paese che ha scoperto la miseria e ne ha fatto un atto di militanza, coraggio e mai di rassegnazione.

Il cibo, quindi, come metafora dell'uomo, come orecchie

per sentire il canto libero della possibilità anche quando il sipario sembra serrarsi sull'ennesima tragedia. Perché, malgrado fuori il mondo possa essere crudele, c'è sempre tempo per concedersi il sano piacere.





Il carrubo... o della Sicilia

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

Un rapporto millenario tra il frutto e l'uomo in Sicilia, contrassegnato da una forte valenza simbolica e identitaria.

Vero è che le Sicilie sono tante, non finiremo mai di contarle. Vi è la Sicilia verde del carrubo, quella bianca delle saline, quella gialla dello zolfo, quella bionda del miele, quella purpurea della lava". Così **Gesualdo Bufalino** in *Cento Sicilie fa del carrubo uno degli elementi identitari della Sicilia* e, più avanti, specificamente del territorio ibleo, quello cui il carrubo appartiene.

In effetti, il carrubo, dall'arabo *kharrub*, è la pianta sempreverde tipica del territorio ibleo. È **molto longeva**, potendo avere una vita che va dai cinque agli otto

secoli e più; di grande taglia, **raggiunge i dieci o dodici metri di altezza** e un diametro della chioma che spesso supera i quindici metri. Alcuni farebbero risalire l'originaria diffusione del carrubo in Sicilia ai Fenici, i più antichi colonizzatori dell'isola, ma la sua coltivazione sembra avere avuto inizio al tempo dei Greci e furono poi gli Arabi a intensificarne la coltivazione e a diffonderla fino in Marocco e in Spagna.

La sua coltivazione è concentrata nella fascia del territorio fra le valli del Dirillo e dell'Anapo ma, probabilmente per un fatto climatico o di conformazione del



Photo credits: Giancarlo Tinè

territorio, nella **sola provincia di Ragusa** si trova il 72% di superficie nazionale che **fornisce il 70% dell'intera produzione nazionale** e il 78% di quella isolana. È in questo territorio ristretto che il carrubo domina quasi incontrastato e spesso, nei terreni impervi o più scoscesi, costituisce l'unica macchia di vegetazione.

Un baccello, detto "lomento", simile a quello del fagiolo, ma più grande

La sua fioritura ha inizio nei mesi di luglio/agosto e prosegue fino a dicembre, mentre il frutto comincia a svilupparsi in primavera per giungere a maturazione in estate inoltrata. **Il ciclo di maturazione dei suoi frutti dura quindi un anno** e, quando le carrube mature vengono raccolte, l'albero ha già sviluppato i fiori per la fruttificazione successiva. La carruba è un baccello, detto "lomento", simile a quello del fagiolo, ma più grande e di colore marrone scuro, lucido; **esso contiene semi anch'essi scuri, duri, tondeggianti e appiattiti**. Non è raro, a causa della maestosità del carrubo e dell'ampiezza e rigogliosità delle sue fronde, assistere ancora oggi nel territorio ibleo a uno spettacolo di vera e genuina "bucolicità", consistente nello



scorgere fino a quindici o venti mucche che trovano riparo dal solleone e frescura dall'afa estiva sotto i rami di un solo carrubo, come se si trattasse della più naturale stalla all'aperto.

Usato in numerose ricette, oltre che come addensante ed emulsionante

I suoi frutti, ricchi di proprietà benefiche, sono stati sempre, e sono ancora oggi, utilizzati per sfamare il bestiame, i maiali d'allevamento, i cavalli, le vacche. Tuttavia, **il principale utilizzo del frutto del carrubo è quello in ambito alimentare, legato alla farina che se ne ricava**; essa può essere impiegata per la preparazione di numerose ricette **che spaziano dagli antipasti sino ai dolci, dalle caramelle balsamiche fino ai liquori**; e poi, ancora, per stabilizzare gelati, prodotti caseari, insaccati e prodotti da forno, come agente addensante, stabilizzante, gelificante ed emulsionante, nella preparazione di vari tipi di salse, come additivo nelle gelatine. **I carrubi, inoltre, donano un particolare miele inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat)** della regione Sicilia. Ottima fonte di fibre, i frutti secchi, ricchi di saccarosio, vitamine A, B, D e sali minerali, sono anche un efficace additivo alimentare e un buon surrogato del cacao. **I frutti freschi, nell'industria farmaceutica**, hanno proprietà lassative o emollienti; servono a

preparare sciroppi anticatarrali; polverizzati rappresentano un rimedio contro la diarrea e nelle infezioni intestinali. Ultima frontiera di sfruttamento dei frutti del carrubo è **l'industria dell'estetica e della cosmesi**: creme per il viso, nutrienti per la pelle, sieri rinvigorenti, varie formulazioni cosiddette *bio*, sono realizzati per sfruttare gli enormi poteri di tali frutti come sorgente fondamentale di idratazione, morbidezza, tonicità, protezione dei tessuti cutanei, agenti importantissimi contro l'invecchiamento della pelle.

I riferimenti a questa pianta si trovano nella storia e nell'arte

Il rapporto tra il carrubo e l'uomo in Sicilia è un rapporto millenario, contrassegnato da una forte valenza simbolica e identitaria. I riferimenti a questa pianta si trovano nella storia, nella letteratura, nelle religioni, nella medicina, negli usi gastronomici, nella pittura, nell'arte. **Carlo Levi, Marco Manzella**, tanti altri pittori noti e, *in primis*, **Piero Guccione** hanno posto il carrubo al centro di almeno uno dei loro tanti cicli artistici. **Salvatore Quasimodo**, ormai lontano da anni dalla sua Sicilia, ravvisava nel carrubo un'immagine in grado di rappresentare la sua terra madre: "Il mio cuore è ormai su queste praterie... ho dimenticato il mare... le cantilene dei carri lungo le strade/dove il carrubo trema nel fumo delle stoppie".



La marocca di Casola in Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Un pane contadino,
fatto con poca farina di
grano e molta farina di
castagne.*

I pane, dalla radice sanscrita *pa* = nutrire, da cui il latino *pascor*, "cibarsi", appare sulle tavole di tutto il mondo. "Quando c'è il pane c'è tutto" è il detto popolare e "tutto", in greco, si dice *pas*, *pasa*, *pan*. Quello che rende speciale il pane è l'impressionante varietà di ingredienti, forme, colori, gusti, consistenze e tecniche di preparazione che ne fanno una vera opera d'arte. Ogni cultura lo prepara secondo le peculiarità del proprio territorio e le abitudini storico-sociali della propria tradizione. La Lunigiana è una valle tra il mare e le cime delle Alpi Apuane, segnata dal cor-

so del fiume Magra e dell'affluente Vara. La coltivazione del frumento era limitata al fondovalle e, **nelle aree montane, l'unica farina disponibile per la panificazione era quella di castagne.** Il territorio, infatti, è caratterizzato dalla presenza di numerosi castagneti, da sempre custoditi dalla popolazione locale. Per tutto il Medioevo gli ordini monastici mantengono viva la castanicoltura diffusa dai Romani, perché la castagna è pane d'albero e il castagno diviene l'albero del pane soprattutto nel periodo invernale. I suoi frutti, e la farina che ne deriva, hanno sfamato una ge-





Una strada del borgo di Casola

alla panificazione successiva, si inacidisse nella terracotta, acquisendo le caratteristiche necessarie.

L'aspetto suggestivo del paese di Casola

La marocca è un pane antico, sfornato per secoli dalle donne del territorio di Casola in Lunigiana, al confine con la Garfagnana. **Augusto Cesare Ambrosi**, una delle più eminenti figure della cultura lunigianese, nato a Casola nel 1919 e per tanti anni Sindaco, ricordava ancora quei momenti di socialità tutta femminile fatta di allegria e complicità, con le donne di casa che impastavano la farina con l'acqua e la loro soddisfazione nel vedere vivere e crescere la massa lievitata. Posta nella Lunigiana orientale, Casola si alza su uno sperone roccioso nell'alto corso dei torrenti Aulella e Tassonaro. Nei secoli, la sua posizione chiave lungo le strade che portavano in Lucchesia, sia per i traffici economici sia religiosi, seguendo la via del Volto Santo, permise al borgo di sviluppare commerci e scambi, soprattutto dal XV secolo in poi. L'aspetto suggestivo del centro abitato è determinato dai numerosi palazzi in pietra arenaria, dove si riconoscono ancora le botteghe medievali e rinascimentali, che crebbero attorno a un castello di cui rimane la torre cilindrica all'ingresso del paese.

Un pane che si conservava molto bene grazie alle patate nell'impasto

La marocca nasce come pane contadino, fatto con poca farina di grano perché un tempo rara e costosa, molta farina di castagne, un po' di patate e il prezioso olio. Ne venne fuori un pane che si conservava molto bene grazie anche alla presenza delle patate nell'impasto. **Il nome marocca pare derivare dal termine dialettale marocat**, "maroccato", artefatto con vari ingredienti.

nerazione dopo l'altra, sia nei periodi di abbondanza sia in quelli di guerra e di carestia, diventando un prezioso elemento identitario e ingrediente base della dieta dei lunigianesi.

Le castagne erano presenti in grande quantità nei boschi locali

Le castagne, di varietà Carpinese, Punticosa, Rastellina, piccole e un poco schiacciate da un lato, erano presenti in grande quantità nei boschi locali. **In autunno, la raccolta coinvolgeva tutta la famiglia**, compresi i bambini e gli anziani. I frutti, poi, erano posti a essiccare in piccoli casotti in pietra a due piani, i *metati* (o *gradili*), riscaldati da un lento fuoco di legna di castagno. Sui

versanti dell'Appennino lunigianese, un tempo le case contadine non avevano camino: il focolare, al centro della cucina, mandava il calore all'essiccatoio soprastante e il fumo usciva da due finestrelle poste in alto. Battere le castagne per togliere la buccia, selezionare i frutti puliti, macinarli nei numerosi mulini ad acqua della zona dove **si produceva la farina con una macinazione molto lenta per evitare di perdere il profumo e la fragranza** delle castagne, conservare la farina ben pressata nei bancali erano le operazioni indispensabili per assicurare alla famiglia la sicurezza alimentare.

Ogni comunità aveva un forno a legna e, di solito la domenica, quando le famiglie non lavoravano nei campi, produceva il pane per tutta la settimana. L'intervallo di tempo ideale perché il lievito, ricavato dalla pasta madre e destinato



Dopo la Seconda guerra mondiale, la tradizione si è andata affievolendo con lo spopolamento e l'esodo verso le grandi città. Solo negli anni Novanta **Ange-la Leonardi, Simona Balboni ed Ermete Ricci** ne hanno riscoperto la ricetta e **rilanciato la produzione**, oggi affidata soprattutto a **Fabio Bertolucci**, giovane pieno di entusiasmo e appassionato di tutto ciò che è tradizione lunigianese. Lasciati gli studi universitari, Fabio acquistò un piccolo forno a Canoara di Regnano nel comune di Casola, immerso in uno scenario da favola tra i passi storici dell'Appennino e le aguzze vette delle Apuane. Dopo vari tentavi riuscì a ridare alla marocca la giusta notorietà

per la bontà, facendola conoscere anche nelle regioni vicine. Grazie a lui questo antico pane tradizionale della Lunigiana è rinato a nuova vita.

Basta assaggiarla, infatti, la *marocca* di Casola, per rendersi subito conto delle sue **caratteristiche eccelse in fatto di genuinità e di gusto**.

Come viene preparata e gustata

Si ottiene impastando farina di castagne, setacciata fine, con farina di grano e alcune patate lesse schiacciate, alle quali si deve la consistenza spugnosa dei pani.

Si aggiungono olio extravergine, lievito sciolto nel latte, un pezzetto di pasta madre e acqua molto calda. L'impasto è quindi spezzato e modellato in pagnotte rotonde di circa 20 centimetri di diametro che sono spolverizzate di farina di mais e lasciate lievitare per 30-40 minuti. Dopo circa 45 minuti di cottura nel forno a legna, **le pagnottelle marrone scuro, dall'intenso profumo di castagne e gradevolmente dolci, sono pronte per il consumo**. La ricetta di Fabio, sperimentata con l'aiuto di validi panettieri, toglie alcuni elementi della tradizione: in un impasto di un chilo, metà è di farina di castagne e metà di farina di grano con il lievito madre, il 10% è composto di patate, il 60% di acqua e l'1% di sale.

Tutti amano la marocca sia per la caratteristica speciale delle castagne sia perché, anche consumata da sola, è in grado di soddisfare appieno il palato proponendosi in svariati sapori. L'impasto, corposo e avvolgente a ogni morso, ha un'anima versatile e insostituibile. È **un prodotto multisensoriale**: attraverso l'olfatto il profumo del pane regala la magia delle caldarroste, le pagnotte colorate di marrone sono una gioia per gli occhi, toccarlo è un piacere per il tatto e l'udito. E, alla fine, entra in gioco il fondamentale senso del gusto: la marocca è buona con un semplice filo di olio extravergine, **con i formaggi** caprini morbidi e **con il miele** Dop della Lunigiana. Un ottimo abbinamento è **con il lardo di Colonnata** Igp e **con i salumi**, quasi tutti piuttosto salati, della tradizione toscana.

Giuseppe Benelli





Inferno, Purgatorio e Paradiso

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*La trilogia dantesca...
nelle gustose ricette
tradizionali italiane.*

Aggirandosi con un po' di fantasia tra le numerose ricette, sia tradizionali sia creative, che fanno della cucina del nostro Paese la più apprezzata al mondo, è possibile anche dare vita a **un insolito percorso gastronomico tra personaggi e scenari che compaiono nelle tre cantiche** del Sommo Poeta.

Traendo ispirazione da un **inferno popolato da demoni** con il compito di tormentare i peccatori, esponendoli a molesti e infiammati travagli, ecco il

piccante **pollo alla diavola** dalle carni ben rosolate. Per l'**Artusi**: "... si chiama così perché si dovrebbe condire con pepe forte di Cayenna e servire con una salsa molto piccante, cosicché a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi lo ha cucinato...", ma la prospettata colpevolizzazione per il temerario cucciniere in realtà poco si concilia con la stima goduta da **questa preparazione dal sapore rustico irresistibile**.



Di origine contesa tra romani e toscani, **la versione più verace** prevede l'utilizzo di un pollo giovane, aperto lungo lo sterno e poi ben appiattito, quindi massaggiato con una miscela di buon olio, sale e peperoncino piccante. Dopo un adeguato riposo per favorirne l'aromatizzazione, il pollo viene posto a cuocere, intero, in un'ampia casseruola o su una piastra, a fiamma medio-alta, avendo cura di tenerlo ben pressato con un peso, che può essere anche **una cioto- la piena d'acqua con un coperchio**.

Altre preparazioni dalla piccantezza "infernale"

La **bagna du diàuv** o **bagna 'd l'infern** è una salsa della cucina contadina piemontese, usata per accompagnare la polenta, cotta normalmente o frita, resa vivamente piccante dall'uso del mitico "spagnolino", piccolo peperoncino dal sapore pungente. Le acciughe, dissalate e diliscate, si fanno soffriggere in olio, con fettine di aglio, nel *dianèt* (il tipico coccio da fiamma); si aggiungono pomodori sbucciati, spezzati grossola-

namente, e il peperoncino, e si prosegue la cottura, a fiamma bassa, fino a giusta consistenza della salsa. Si versa calda sulle fette di polenta spolverizzando con un pizzico di prezzemolo tritato.

Anche per il pesce, in particolare moscardini, polipetti e calamari, numerose ricette regionali prevedono **una versione con la piccantezza** conferita dalla capsicina del peperoncino. Piatti semplici e veloci da preparare (una cottura non troppo lunga in un sugo di pomodori freschi o passata, reso piccante da pezzetti di peperoncino), ma con il massimo del rendimento in termini di sapore. **I moscardini "luciferini", nella versione ligure, sono detti "affogati"; in**

quella veneta "alla búsara" (probabilmente riferito alla pentola in coccio usata dai marinai per cuocere i pasti a bordo), in **quella toscana "in inzimino"** (riferito allo zemino, una sorta di zuppa densa e "accomodata"), e in **quella campana sono "alla Luciana"** (il nome deriva dal quartiere napoletano di pescatori di Santa Lucia).

Uova e polpi in Purgatorio

Nei vicoli storici di Napoli non è difficile imbattersi in qualche antica edicola votiva, rappresentante anime vestite di bianco che soffrono perché avvolte dalle fiamme, a testimonianza dell'antico culto, ancora vivo e molto sentito fra i napoletani, per le anime del purgatorio (o anime *pezzentelle*).

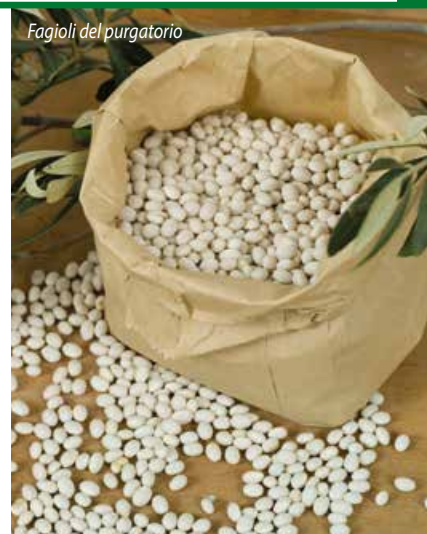
E proprio nelle **ova 'mpriatorio** (o uova in purgatorio), secondo l'immaginario partenopeo, l'albume delle uova simbologgerrebbe le vesti bianche di quelle anime, circondate "dalle fiamme" del rosso della salsa di pomodoro. Un piatto verace e povero che in origine sembra venisse cucinato i primi giorni della settimana, per consumare gli avanzi d'oraù, il ragù, ossia il sugo domenicale napoletano per eccellenza: lì si facevano cuocere le uova, a fuoco dolcissimo, il tempo sufficiente ad avere un albume coagulato ma un tuorlo supermorbido in cui intingere pezzetti di pane.

I polpi in purgatorio, se preparati secondo la ricetta molisana, sarebbero in realtà una versione locale dei già citati molluschi alla diavola.



Polenta con bagna du diàuv





Il Paradiso tra dolce e salato

La dolcezza che permea la terza cantica dantesca è rappresentata piacevolmente dalla delicata **torta paradiso**, la cui creazione risalirebbe al 1878 a opera del pasticciere di Pavia **Enrico Vigoni**, e il cui nome deriverebbe dall'espressione estasiata di una nobildonna al primo assaggio. La torta fu premiata con l'oro all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906. C'è una certa tendenza a confonderla con la torta margherita, ma in realtà tutto dipende dal procedimento: si può partire amalgamando burro e zucchero, come nel caso della torta paradiso, o montando le uova con lo zucchero, nel caso della torta margherita. Anche se non hanno lievito, entrambe risultano soffici e si servono con un'abbondante spolverizzata di zucchero a velo.

La **minestra del paradiso** è conosciuta con questo nome soprattutto in **Emilia Romagna**, mentre altrove prende il nome più noto di **stracciatella**: in una ciotola si sbattono le uova amalgamandole con pangrattato, parmigiano, un pizzico di sale e di noce moscata, fino a formare una pastella fluida. Si versa l'impasto in un buon brodo bollente mescolando continuamente finché cominceranno a emergere gli "stracci" in superficie.

I fagioli per ogni cantica

Per gli estimatori dei fagioli può risultare interessante ricordare che ne esistono varietà i cui nomi sono curiosamente legati all'opera di Dante. La **fasòla del diavolo**, coltivata nei comuni di Posina e Arsiero, in provincia

di **Vicenza**, è di colore rosso, chiazzato di nero o viola con sfumature bluestre. Robusto, dalla buccia abbastanza spessa, pasta interna farinosa dal tipico sapore di castagna.

I **fagioli diavoli rossi** sono un raro **legume umbro**, di grande formato, con bordi rossi e macchie quasi completamente nere nella parte centrale, buccia tenera e polpa carnosa, dal sapore di castagna.

I **fagioli del purgatorio**, una varietà locale, coltivati da tempo immemorabile sui terreni a cavallo fra **Toscana e Lazio**, sono bianchi e tondi, piccoli e teneri, dal sapore delicato, con tempi di cottura rapidi e senza bisogno di ammollo.

Anche i **fagioli paradiso**, delle **terre toscano-umbre**, sono rotondetti, bianchi e di piccola taglia, di pasta delicata e morbida, molto apprezzati per il breve tempo di cottura.

Giancarlo Burri





Quando la forma è anche sostanza

di Elisabetta Cocito
Accademica di Torino

Tendenze e nuove forme di design nelle creazioni culinarie.

I gusto ha una sua forma che si evolve continuamente; deve seguire i tempi, le mode e saper giocare con il caldo, il freddo, il duro, il molle e il deperibile degli alimenti. I nostri tempi in particolare, sempre **più aperti al confronto con cucine e gastronomie di culture lontane**, complici le nuove tecnologie più avanzate, hanno portato a

modifiche nei processi di preparazione, trasformazione e presentazione dei cibi. Anche le diverse espressioni artistiche, che man mano si succedono, influenzano le mode alimentari dando vita a tendenze e nuove forme di design nelle creazioni culinarie.

Un esempio tra tutti del segno dei tempi è il più iconico dei piatti nazionali: gli spaghetti. Negli anni Sessanta del Novecento, **un piatto fondo colmo** di spaghetti aggrovigliati tra loro e ricolmi di sugo era rassicurante, risentiva ancora dell'eco del dopoguerra ed era un segnale del raggiunto benessere, della fame sconfitta. Soddisfatta la fame, ormai sa-

tolli, ci siamo avviati verso una differente attitudine nei confronti del cibo, verso la costruzione di uno stile: pensiamo al **minimalismo di Marchesi** quando ha presentato **il famoso piatto della pasta in bianco**, che nel Duemila rese gourmet nella sua semplicità: quattro diversi formati di pasta con un filo d'olio per esaltarne l'essenza e le forme. Impensabile negli anni del *boom* economico! E poi, mai più piatto fondo: gli spaghetti sono stati **presentati nel piatto piano raccolti a forma di nido**, poco conditi, in piccole porzioni per poi assumere, più recentemente, una forma a spirale disposta trasversalmente nel piatto, sempre in modica quantità, naturalmente.

Uno sguardo più internazionale lo possiamo adesso **sull'hamburger** che ancora oggi si presenta nella forma originale (carne macinata tra due fette di pane), ma che si è adeguato ai tempi e ai costumi dei diversi Paesi con un occhio almeno apparente alla sostenibilità: con carne locale, per esempio, più verdure (oggi un *must* delle tendenze della ristorazione), pane con farine alternative o "accessoriatizzato" con semi vari.

Interessante il rapporto tra architettura e pasticceria

Molto interessante è il rapporto tra architettura e gastronomia, in particolare per quanto riguarda la pasticceria. Nell'Ottocento, **Bernard Dubois**, nel suo saggio *La cuisine classique*, **sosteneva che la pasticceria è iniziazione artistica**: si creano figure, si ornano, si illuminano e si rifiniscono con l'assemblaggio. Va ricordato che fino al 1700 il termine pasticceria si attribuiva al salato; solo successi-

Pasta in bianco di Gualtiero Marchesi





Croissant cubico

di **Max Ernst**, esponente del movimento surrealista, poi ripresa da **Pollock**. Gocciolare salse di colori e gusti diversi a decoro del piatto è ormai pratica comune. Il colore si è rivelato sempre più importante in quest'era digitale, in cui i piatti vengono fotografati, postati su internet, dove sembra prevalere l'estetica a scapito del contenuto. **L'impiattamento è diventato una parte importante del lavoro di cucina**, appagare l'occhio è uno degli obiettivi principali.

L'orientamento per il futuro, però, sembra indicare una semplificazione della presentazione, in linea con le nuove tendenze salutistiche, più rivolta alla valorizzazione delle materie prime e a una forma più essenziale. Sommessamente mi permetto di osservare che la minor decorazione di ogni singolo piatto alleggerisce anche il lavoro della brigata (meno tempo dedicato e quindi meno addetti) che fa il paio con la scomparsa della tovaglia, che dalla pizzeria è traslocata anche sulle tavole più blasonate in un'ottica minimalista (che consente anche risparmi in lavanderia).

vamente avvenne il passaggio al dolce e alla specializzazione artistica, creando finalmente una distinzione tra cuoco e pasticciere. La pasticceria deve soprattutto, almeno inizialmente, **appagare l'occhio**, in quanto, essendo generalmente fredda, l'odorato non viene sollecitato come nelle preparazioni calde. Come dicevo, la pasticceria ha uno stretto legame con l'architettura e l'arte: ne segue gli stili, i gusti dell'epoca attingendo, per esempio, dal cubismo e dall'astrattismo. Con l'ausilio delle nuove tecnologie e dei moderni strumenti, ci vengono presentati dessert delle più svariate forme geometriche: cubi, sfere, coni e dischi.

A proposito di cubi, è di gran moda il **croissant cubico**, una vera contraddizione in termini se pensiamo che da secoli la storia e la tradizione hanno tramandato la forma a mezzaluna crescente (*croissant*) di delicata sfoglia da gustare al mattino per la prima colazione. Inventato in Svezia nel 2018, *the crube* (crasi di

croissant e *cube*) si è diffuso ovunque, vuoto, ripieno di crema, glassato. L'ultima tendenza parigina è farcirlo di gelato. *Crubik*, ispirato al Cubo di **Rubik**, spopolò a Torino, così come la sua versione a piramide o a forma di occhio.

Il colore è sempre più importante nell'era digitale

Tornando al rapporto della gastronomia con l'arte, **importante in cucina è l'uso del colore**, anche quello del piatto che contiene la portata, tanto che non risulta improbabile un parallelo con la cornice di un quadro, e questo mi fa tornare al grande Marchesi che, provocatoriamente, poteva offrire all'ospite una candida mozzarella servita in un riquadro nero al centro di un piatto bianco. Marchesi, artista in cucina, utilizzava molto **la tecnica del dripping**, mutuata da quella pittorica

Grande protagonista della cucina sarà il mondo vegetale

Il grande protagonista della cucina sarà sempre più il mondo vegetale: da qualche anno ormai **ogni cuoco a la page ha il suo orto personale** da cui attingere per le proprie creazioni e, quando non basta, si cerca di "reinventare" la natura, utilizzando le nuove tecnologie, quali atmosfere modificate, distillatori, emulsionanti, ultrasuoni, per creare **nuove sensazioni non tanto nutrizionali quanto psicosensoriali**: colore, aroma, struttura, contrasto tra caldo e freddo, tra morbido e croccante entrano in gioco.

Come l'arte, anche la cucina ha la sua **componente provocatoria** sempre alla ricerca di rinnovamento, ma l'emozione che ci regala un grande quadro del passato è per sempre e per tutte le generazioni uguale, così come può fare un grande classico della nostra cucina.



L'intenso profumo del bergamotto

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Il suo aroma
caratterizza
preparazioni
di alta cucina
e pasticceria.*

Il bergamotto è un albero di medio sviluppo, con un frutto ridotto rispetto a un'arancia, e ha la peculiarità di essere coltivato fin dagli inizi del XVIII secolo in una fascia di circa 100 km della costa del mar Ionio, **nei pressi di Reggio Calabria, principalmente per ricavarne l'essenza.** Il bergamotto, olio essenziale Dop, è impiegato nell'industria cosmetica non solo per fissare il bouquet aromatico dei profumi, ma anche per armonizzare le altre essenze contenute. La persistenza del fissaggio

del bouquet supera anche le 24 ore, rispetto alle tre-quattro ore dei profumi con oli sintetici. Il frutto, ampiamente utilizzato per la preparazione di profumi agrumati e freschi, e nell'industria farmaceutica per il suo **potere antisettico e antibatterico, è usato anche in cucina e in pasticceria, caratterizzando piatti e dolci.**

Nonostante le sue grandi virtù, fin dagli anni Sessanta **una serie di pregiudizi di tipo pseudo-scientifico**, correlati a una campagna di disinformazione sulla presunta cancerogenità dell'essenza naturale, **ne ostacolò la produzione e la vendita.** A dimostrarne l'innocuità furono gli studi degli scienziati del Comité International de Défense de la Bergamote costituitosi a Parigi nel 1985, su basi internazionali. Tre gruppi di studiosi dimostrarono, nel luglio 1988, la non pericolosità dei profumi con olio essenziale di bergamotto, e la sua superiorità qualitativa rispetto a quello di sintesi chimica.

*Tracce dell'uso gastronomico
già in un volume
di Bartolomeo Scappi*

Secondo alcuni studiosi la prima notizia collegabile a un uso gastronomico del bergamotto andrebbe ricercata nel *Dell'arte del cucinare, con la quale si può ammaestrare qual si voglia cuoco, scalco, trinciate o maestro di casa*, un libro di cucina, pubblicato nel 1570, redatto anni prima da **Bartolomeo Scappi**, cuoco personale di Papa Pio V. Nel testo si parla di sei libbre di **"bergamini confetti"**, preparati, nel 1536, in occasione di un banchetto romano, offerto all'Imperatore **Carlo V** di passaggio per Roma e ospite del cardinale **Lorenzo Campeggi**, decifrati dagli storici come **bucce di bergamotto candite.** Il menu comprendeva dodici servizi (le odierne portate): cinque servizi di credenza e sette di cucina e poiché si era "in giorno Quadragesimale", il banchetto prevedeva tutto il possibile universo dei pesci e dei crostacei.

Più documentabili sono invece le fonti che si riferiscono all'invenzione, nel 1680, di **un'acqua profumata al bergamotto**, a opera di **Giovanni Paolo Feminis** (1666-1736), profumiere, originario di una piccola borgata dell'attuale provincia di Verbania, emigrato a Colonia, in Germania. Nessuna fonte ricorda però il Feminis soggiornare in Calabria o attraversare lo Stretto di Messina per consentire un possibile legame tra il suo profumo e i territori dove fin dalla seconda metà del Settecento si produceva uno spirito di bergamotto dalle proprietà uniche al mondo.

Passando lo Stretto di Messina fu **Franчесco Procopio**, di Acitrezza, nel Catanese, nella prima metà del 1600, che **scoprì un liquido ambrato dal profumo inten-**





Olio essenziale di bergamotto

te - le moderne granite -, **dei gelati di frutta**, fiori d'anice, fiori di cannella, frangipane, gelato al succo di limone, gelato al succo d'arancia, **sorbetto di fragola e bergamotto**. Il successo di quella produzione determinò il trasferimento in una sede più grande e adeguata, dove si trova tuttora anche l'omonimo ristorante, al 13 di rue de l'Ancienne Comédie nel VI arrondissement di Parigi.

L'agrumo consente di unire l'agro al dolce, di stemperare sapori forti e di proporre nuovi abbinamenti

L'uso del bergamotto in cucina è stato legittimato per merito della gastronomia moderna, che ha scoperto la bontà di unire l'agro al dolce e l'aroma di tale agrume, ideale per mitigare e stemperare quei sapori, a volte pesanti, delle ricette tradizionali. Può essere anche ingrediente capace di proporre nuovi abbinamenti come **la sardella - il caviale calabrese - preparata con il novellame di acciughe con l'apporto di poche gocce di bergamotto; la 'nduia aromatizzata al bergamotto** per un tocco piccante e saporito ai crostini o ai risotti con la cipolla di Tropea; **il tortino di alici gratinate, dove il bergamotto ammorbidisce le note amarognole**. L'agrumo agisce da contrasto sui cibi a tendenza dolce, e per questo **si abbina con successo a crostacei**, astici, cicale di mare, scampi, aragoste e gamberi o agli "involtini di spada con vongole al piccante e insaporiti al bergamotto". Rende inoltre **più lieve l'odore agreste della cacciagione**, come nel caso del cinghiale, della lepre o del piccione. Per i grandi piatti classici della cucina, un esempio pregiato è **l'anatra al bergamotto**, sostituto dell'arancia prevista dalla ricetta originale. L'impiego in cucina del bergamotto dà ottimi risultati in tutte le pietanze che prevedono l'uso di agrumi, come scaloppine di vitella, carne di maiale, pollo e pesci al forno, ma anche per condire le insalate e per aromatizzare molte salse. Gli **oli extravergine d'oliva aromatizzati**

so in cui erano concentrate le proprietà del bergamotto. Dopo una prima esperienza a Palermo, allora capitale del Regno di Sicilia, si presentò in Francia, alla corte di **Luigi XIV**, tra i fasti di Versailles, portando con sé alcuni fusti di rame che contenevano l'acqua al bergamotto. La reggia era al centro del potere politico della Francia, con una frequentazione di nobili, dame, cortigiani e servitù ammirati dalle proprietà igienizzanti di quel liquido che attenuava il divieto dell'uso dell'acqua, responsabile, secondo la classe me-

dica dell'epoca, della diffusione della peste e di tante infezioni. L'acqua di bergamotto donò agli ambienti regali freschezza e salubrità, sostituendo in breve i profumi forti e speziati usati. Procopio si trasferì a Parigi e fondò nel 1686, di fronte alla *Comédie Française*, dove si esibiva la celebre Compagnia di Molière, **il Café Le Procope**, secondo molti il più antico caffè del mondo, e conquistò i palati più raffinati introducendo, in base a una patente reale con cui Luigi XIV gli aveva dato l'esclusività, **la novità delle acque gela-**



Fabbrica di Onofrio Garufi in attività a Messina a inizio 1900

al bergamotto consentono poi un utilizzo immediato del frutto per dare un sapore e un aroma delicato a tante pietanze.

Numerose composizioni dell'alta pasticceria reggina

Le possibilità offerte dall'agrume in pasticceria sono varie e, oltre al celebre sorbetto al bergamotto per scandire il passaggio tra il salato e il dolce, numerose sono le composizioni dell'alta pasticceria reggina **legata ai dolci tradizionali fatti in casa come la torta Nosside**, un pan di Spagna **bagnato nel liquore al bergamotto**, **farcito di crema al bergamotto e decorato con riccioli di bucce dello stesso agrume**. Con la scorza si preparano anche le **caramelle aromatiche** e le **scorzette candite**. Lasciato a macerare in alcol etilico, il bergamotto diventa la base di **eccellenti liquori tipici**, come il **Bergamino** o **Bergamello** - liquore che ha ricevuto la qualifica di Prodotto Agroalimentare Tradizionale -, e di **pregiati amari**, aggiungendo erbe aromatiche per elisir digestivi a bassa percentuale alcolica. Con il bergamotto si possono anche preparare **succhi di frutta** e **aromatizzare il tè**, usando l'agrume al posto del limone.

Per promuovere e valorizzare il bergamotto, da due anni, **alla fine di ottobre, viene organizzato** dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria con la collaborazione della Città di Reggio Calabria, della Città Metropolitana, del Consorzio di tutela del Bergamotto, delle Associazioni imprenditoriali e degli operatori della filiera, **Bergarè, manifestazione che celebra l'utilizzo del frutto**. Laboratori di pasticceria, *workshop* con esperti profumieri e percorsi di degustazione con chef stellati calabresi danno vita a **profumi ed emozioni di cultura gastronomica** come la pasta e patate con l'aggiunta di bergamotto, totano, finocchietto selvatico e nero di seppia; la seppia con bergamotto, pistacchio e puntarelle; i *parfait* di fegatini di pollo, biscotto croccante, nocciole, bergamotto e cipolla di Tropea.

Attilio Borda Bossana

RISOTTO AL BERGAMOTTO DI CALABRIA

Ingredienti: 240 g di riso di Sibari Arborio, 60 g di burro, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, 1 cipollotto di Tropea, 1 pizzico di pepe nero, 1 cucchiaino di sale, 1,5 cucchiaini di succo di bergamotto, 50 g di parmigiano grattugiato, scorza di bergamotto biologico grattugiata, 1 lt di brodo di verdure.

Preparazione: tritare la cipolla e soffriggerla in una padella con un filo di olio, fino a quando non sarà leggermente dorata. Aggiungere il riso e tostarlo mescolando di continuo con un cucchiaino di legno. Grattugiare la scorza del bergamotto, tagliare il frutto a metà e ricavarne il succo. Unire il sale e poi il succo di bergamotto e farlo evaporare per fargli perdere il sapore amarognolo. Versare man mano il brodo caldo e cuocere a fuoco lento, mescolando spesso e aggiungendo altro brodo al bisogno. Poco prima di terminare la cottura, aggiungere il parmigiano grattugiato e una noce di burro. Mantecare e fare riposare per un paio di minuti. Aggiungere la scorza di bergamotto grattugiata e mescolare. Impiattare e completare con una macinata di pepe nero e servire il risotto ben caldo.



STRONCATURA ALLA BREZZA DI MARE DELLO STRETTO ALL'AROMA DI BERGAMOTTO

Ingredienti: 1 bergamotto di Reggio Calabria, 500 g di pomodorini pachino, 400 g di filetto di pesce spada, 400 g di cozze, 400 g di "stroncatura" (pasta fresca di acqua e farina), 100 g di pangrattato, olio extravergine di oliva, sale, prezzemolo, peperoncino.

Preparazione: tagliare i pomodorini a spicchi, versarli in una padella con l'olio e farli appassire leggermente. Aggiungere le cozze e il pesce spada a tocchetti. Fatta lessare la pasta in abbondante acqua salata, versarla nella padella e farla saltare aggiungendo il succo del bergamotto e le sue bucce tagliate a julienne. Prima di impiattare, spolverizzare di pangrattato, precedentemente tostato. A piacere aggiungere prezzemolo e peperoncino. Servire la pasta molto calda.





A tavola con il cavolfiore

di Giuseppe Anastasio
Delegato di Salerno

*Un ortaggio invernale
dalle ottime
qualità salutari.*

Il cavolfiore è una verdura tipica dell'inverno che, grazie al perfetto equilibrio dei suoi componenti, esercita una benefica azione sulla salute se consumato due-tre volte a settimana. Grazie al **limitato contenuto calorico e all'elevato potere saziante**, i cavolfiori sono perfetti anche per chi segue una dieta dimagrante. Qualcuno non utilizza tale verdura perché, durante la cottura, emana un odore non particolarmente gradevole; per neutralizzare l'inconveniente, però, basta poggiare sul coperchio della pentola pane raffermo bagnato nell'aceto. È utile sapere che i cavolfiori **crudi e non lavati si possono conservare in frigorifero fino a dieci giorni**, ma, una volta cotti, vanno consumati entro due giorni.

*Essendo delicati e facilmente
deperibili, è meglio
consumarli freschissimi*

Essendo ortaggi delicati, e dunque facilmente deperibili, è consigliabile consumarli freschissimi, **anche per poter beneficiare pienamente delle loro proprietà**. Infatti, i cavolfiori sono **ricchi di minerali e vitamine**, in particolare vitamina C; sono inoltre alimenti **antiossidanti e antinfiammatori**. Sono indicati in casi di diabete in quanto contribuiscono, con la loro azione, al **controllo della glicemia**.

Alcuni recenti studi scientifici attribuiscono loro proprietà anticancro; poi, secondo studi americani, aiutano a re-



golare il battito cardiaco e a tenere sotto controllo la pressione arteriosa; stimolano il **funzionamento della tiroide** e sono utili nell'alimentazione di chi soffre di colite ulcerosa; 2-3 cucchiaini di succo di cavolfiore diluito con acqua e miele contribuiscono a far guarire prima dalle malattie da raffreddamento. Quando si acquista un cavolfiore bisogna controllare che sia ben chiuso, compatto, con l'infiorescenza soda e senza macchie; le foglie esterne devono essere croccanti e aderenti alla testa. Un fiore sodo e compatto, con le cimette ben chiuse, è indice di freschezza. La superficie leggermente annerita tradisce una cattiva e prolungata conservazione.

Tempi e modi di cottura

In cucina i cavolfiori vengono in **genere bolliti o cotti a vapore, gratinati, trasformati in mousse o utilizzati come condimento per la pasta** o ingredienti di minestre. Freschi, si conservano

sottaceto o, se particolarmente teneri, si possono consumare crudi.

In genere si separano le cimette e si cuociono in acqua bollente per qualche minuto o a vapore. I tempi di cottura variano in base alle dimensioni dei pezzi: il cavolfiore intero cuoce in 20-25 minuti, mentre le cimette in 10 minuti o anche meno, se si vogliono mantenere croccanti. Se si aggiunge un po' di latte in cottura si mantiene più facilmente il colore bianco.

Una ricetta gustosa e salutare è "l'insalata di cavolfiore con baccalà e olive" i cui ingredienti sono: cimette di cavolfiore, baccalà ammollato, olive miste denocciolate, acciughe sotto sale, pinoli, capperi dissalati, olio extravergine, sale e pepe.

Pasta e cavolfiori è un classico del periodo invernale, molto semplice e veloce da preparare, perfetta per una cena vegetariana e ipocalorica.

Si gusta anche come contorno in **"pastella"** o in purè; le **polpette di cavolfiore** fritto a bocconcini sono perfette come antipasto o per arricchire un buffet.



Il frutto più diffuso e coltivato al mondo

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

Breve storia e curiosità sulla banana.

La banana (nome scientifico *Musa acuminata*, *Musa balbisiana*), originaria del Sud est asiatico, è ancora adesso un alimento fondamentale in tutta l'Asia, l'Africa e le isole dei Caraibi, ma rappresenta anche uno spuntino, un dessert di frutta, un gusto di gelato e un ingrediente di alcuni dolci in Europa e Nord America (celebre il *banana bread*, sorta di *plumcake* alla banana). È **il frutto più diffuso e coltivato al mondo** (in oltre cento Paesi) e **rappresenta il quarto alimento fondamentale in termini economici dopo grano, riso e mais**.

Dal punto di vista botanico, la banana non è un frutto, ma una bacca apirena, cioè senza semi. Forma grossi grappoli, detti caschi, pesanti anche 40 chilo-

grammi, che nascono da grandi fiori a lacrima viola e rossi. Le foglie del banana sono grandi e piatte e localmente sono spesso utilizzate per rivestire i tetti o come ombreggiante. Le parti commestibili non crescono sul tronco, ma su una struttura radicale: è quindi una pianta erbacea, anche se molto grande. Incerto l'etimo di **'banana'**: si suppone che derivi dalla parola greca *banan* che significa *dito*, ma si ritiene più probabile che derivi da una lingua dell'Africa occidentale subsahariana, forse dalla parola della lingua wolof *banaana*.

L'arrivo in Europa si deve ai Portoghesi nel XVI secolo

Il banana ha avuto probabilmente origine in un territorio compreso tra l'India, la Malesia, l'Indonesia e Papua Nuova Guinea. Di lì si è diffuso ampia-

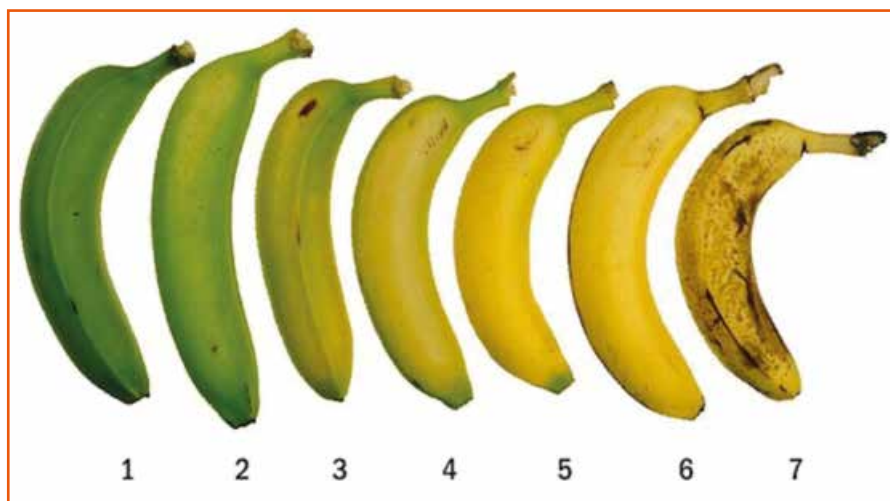
mente in altre parti dell'Asia e, verso il 1000 a.C., nel Madagascar, per poi svilupparsi anche in Africa. Forse ha attraversato il Pacifico ed è giunto dall'Asia in Sud America verso il 200 a.C. In Cina, già dal 200 d.C., erano presenti coltivazioni organizzate, mentre era pressoché sconosciuto nell'Europa medievale, nonostante piante di questo genere fossero presenti in Sicilia: i frutti erano noti solo attraverso i racconti di mercanti, pellegrini e crociati. Con i traffici commerciali la banana è stata trasportata in Africa grazie agli Arabi, ma l'arrivo in Europa si deve ai Portoghesi: dal XVI secolo lungo la via per le Indie, **attratti e persuasi dal profumo e dal sapore di questo strano "fico", ne introdussero la coltivazione nelle isole Canarie.** Si ritiene poi che sia stato **un frate spagnolo - Thomas de Berlaga -** dopo la scoperta del Nuovo Mondo, **a introdurre il banana dall'Africa all'isola di Santo Domingo, nei Caraibi, nel 1516.** Quando la sua coltivazione fu insediata in America centrale e meridionale, la banana non solo fornì un cibo economico e conveniente alla popolazione di schiavi di quella regione, ma le piante furono utili ai coloni per proteggere altre coltivazioni, come quelle del cacao e del caffè. **Nel XX secolo, l'avvento di navi refrigerate permise il trasporto di questo frutto in tutto il mondo, garantendone così la diffusione.**

Ne esistono circa cinquecento varietà

Nonostante esistano circa cinquecento varietà di banana (si dice addirittura mille), **la cultivar attualmente predominante è la Cavendish a frutto gran-**



TABELLA DI MATURAZIONE DELLA BANANA



de, così chiamata dall'inglese **William Cavendish** (1790-1858), sesto duca del Devonshire, che nel XIX secolo coltivò con successo banani importati dalle Mauritius nella serra della sua tenuta. In precedenza, era la *Gros Michel* la varietà di banane commerciali più coltivata e consumata fino agli anni Cinquanta (era più dolce e "sapeva più di banana"), quando, a causa della sua sensibilità a un fungo parassita, venne sostituita con l'attuale Cavendish che copre il 47% della produzione mondiale.

Le banane pesano normalmente 90-200 grammi (circa il 20% del peso è costituito dalla buccia), ma anche questo dato varia considerevolmente fra le differenti cultivar. **Oltre alle tradizionali banane gialle, in commercio si trovano anche banane rosse** (più propriamente rossicce con punte di colore che vanno dal viola al marrone in base al grado di maturazione) che, oltre alla diversa tonalità di buccia, si distinguono per la polpa color avorio e **un leggero sentore di lamponi**. **Esiste, poi, una particolare varietà di colore blu, conosciuta come Blue Java, diffusa in Centro America, nel Sud est asiatico, nelle isole Fiji e alle Hawaii**. Detta anche *Ice Cream Banana*, ha polpa cremosa, quasi come quella del gelato, dal sapore incredibilmente dolce e aroma che ricorda molto la vaniglia.

La raccolta delle banane viene fatta al cosiddetto stadio $\frac{3}{4}$ pieno, quando ancora il colore del frutto è verde, ma continua ugualmente a maturare anche dopo il distacco dalla pianta. Il trasporto dal Sud America (principalmente dall'Ecuador) all'Unione europea, presso l'Euro Fruit Ports di Anversa, in Belgio, il maggiore importatore al mondo di questo frutto, dura 2-3 settimane. Le banane sono caricate in speciali container refrigerati a una temperatura di 13-13,5°C e questo fa sì che il profumo e il sapore perdano di intensità.

I supermercati acquistano dagli importatori solo banane che rientrano tra i gradi 1 (totalmente verde) e 3 (verde con tratti gialli) di colorazione.

Nel 2023, i quattro maggiori produttori sono stati, nell'ordine, India, Cina,

Indonesia e Brasile. Il Paese con il più alto consumo di banane è l'Ecuador, con 101,5 chilogrammi pro capite. **In Italia esistono coltivazioni di alcune decine di ettari localizzate all'interno della Conca d'Oro in Sicilia** che, tuttavia, riescono a produrre solo poche centinaia di tonnellate l'anno delle varietà *Musa capriciosa* e *Musa paradisiaca* e non la *Musa acuminata* cui appartiene la cultivar Cavendish. La prima è molto più lunga e tozza della più diffusa Cavendish, mentre la seconda è più piccola, tondeggiante, di un bel colore giallo paglierino con polpa carnosa dal sapore dolce e aromatico, con un leggero retrogusto di cannella.

Molte sono le curiosità legate alla banana

Repubblica delle banane. L'espressione si utilizza per un Paese politicamente instabile la cui economia dipende in gran parte dall'esportazione di un singolo prodotto, come frutta o minerali. È stata coniata dallo scrittore **americano Olivier Henry** (1862-1910) per descrivere l'immaginaria Repubblica di Anchuria nel libro del 1904 *Cabbages and Kings* (Cavoli e Re), una raccolta di storie ispirate alle sue esperienze in Honduras durante il periodo 1896-1897. In realtà il termine *banana republic* è stato largamente utilizzato per i Paesi della regione centro-americana, ma in senso strettamente economico è applicabile solo a Costa Rica, Honduras e Panama, che sono sta-

te effettivamente repubbliche delle banane, ossia nazioni la cui economia è guidata dal commercio delle banane.

Buccia di banana. È ricca di potassio, di fibre dietetiche, di grassi non saturi e di aminoacidi essenziali. Un recente studio ha scoperto che la buccia di banana, soprattutto se non ancora matura, è ricca di antiossidanti. Si può aggiungere ai frullati e anche friggere in padella per ottenere un risultato simile, per sapore e consistenza, alla pancetta.

Giornata Mondiale della Banana. Come per numerosi altri alimenti, oggi o avvenimenti, ogni anno – il terzo mercoledì di aprile – si celebra il *World Banana Day*.

Farina di banana. Prodotta e consumata prevalentemente in alcuni Paesi dell'Africa e in Giamaica, si ricava nella maggior parte dei casi **dalle banane verdi**, quindi a maturazione non ancora completa. Rappresenta una valida alternativa alle farine di frumento in quanto **non vi è traccia di glutine**. Inoltre contiene pochi grassi, è ricca di fibre e di antiossidanti, aiuta a mantenere nei giusti limiti i livelli di colesterolo e glicemia, allevia i dolori allo stomaco e può essere consumata anche dai diabetici.

Radioattività e acqua. Le banane sono naturalmente radioattive, più della maggior parte degli altri frutti, a causa della presenza di un isotopo del potassio, il potassio-40. In ogni caso, per essere nocive alla salute, dovremmo mangiarne 700 al giorno per 80 anni di fila! Infine, nonostante il loro aspetto solido e denso, **contengono una percentuale molto alta di acqua**: il 75%.



Quando il vino sa di tappo

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Una sgradita sorpresa che coinvolge fino a cinque bottiglie su cento.

La contaminazione sgradevole di un tappo di bottiglia coinvolge sino a cinque bottiglie su cento. Una spiacevole sorpresa per il consumatore al quale si affiancano innocenti ristoratori e vinali non sempre responsabili.

Il gusto di tappo ricorda l'odore di muffa o di sughero umido, più o meno marcato, che non si attenua, purtroppo, ossigenando il vino. Spesso il responsabile è il cloro che, reagendo con i fenoli presenti nel vino, forma i composti detti tricloroanisoli. Tali composti, dal punto di vista olfattivo, sono temibilissimi. Basti pensare che pochi miliardesimi di grammo per litro sono sufficienti per conferire al vino il gusto di tappo. Molti tappi di sughero sono in realtà realizzati con agglomerati di sughero legati insieme da una colla che favorisce la formazione dei tricloroanisoli, spesso realizzati per vini del valore di pochi euro. Non sono però esenti neppure i vini del valore di decine di euro, perché anche tappi di sughero pregiato possono presentare difetti. Occorre, dunque, stabilire se la responsabilità ricada sul produttore dei tappi o derivi dal legno dei tini impiegati dal vignaiolo. Il responsabile è un fungo parassita (*armillaria mellea*), che si trova nella quercia da sughero, e un suo metabolita è responsabile del cattivo odore.

La responsabilità può dipendere dal sughero del tappo o dal legno dei tini

Effettuando una gascromatografia in fase gassosa, accoppiata alla spettrome-



tria di massa, i chimici possono risalire all'origine della contaminazione. Se viene rinvenuto il tricloroanisolo, la responsabilità sarà del produttore dei turaccioni, poiché la molecola è tipica del sughero, mentre se il laboratorio identifica il "tetracloroanisolo", il responsabile è il vignaiolo, poiché questa molecola si trova nel legno o nell'ambiente e il vignaiolo dovrà controllare i suoi tini o il processo di produzione. Altri batteri possono causare la produzione di metaboliti sgradevoli.

Purtroppo, le molecole che provocano il fastidioso gusto non sono solo i tricloroanisoli, ma sono stati sospettati alcuni clorofenoli, per esempio il "para-fenilfenolo". Già in concentrazioni bassissime (inferiori a quattro parti per milione) conferisce, per esempio a un Borgogna invecchiato, un odore di cuoio vecchio. A concentrazioni più elevate, dà al whisky un gusto torbato o, addirittura, un fastidioso gusto di gomma bruciata.

Per esaminare il vino che sa di tappo, si diluisce quello difettoso o si macerano i tappi in acqua, catturando le molecole incriminate con una fibra assorbente; quindi, si effettua una gascromatografia in fase gassosa, per identificare le molecole dei tappi difettosi, conservati prima dell'uso, da tre a sei mesi. In tale

modo, vengono identificate decine e decine di composti volatili: acidi organici, aldeidi, furanifenoli (vanillina, idrocarburi, il semplice acido acetico e altro ancora). Infine, i chimici stanno cercando di capire se le stesse molecole possano identificare i tappi difettosi.

Una ricerca giapponese ha evidenziato un procedimento di analisi immediato

Ricercatori giapponesi hanno misurato la risposta elettrica dei ricettori olfattivi del naso in presenza del tricloroanisolo e pubblicato i risultati della loro ricerca su "Proceedings of the National Academy of Sciences" (PNAS). Canali ionici transmembrana, ossia proteine che attraversano le membrane, si trovano nei neuroni cerebrali olfattivi e in altri organi. Sono canali ionici che hanno un ruolo fondamentale nei fenomeni di trasduzione olfattiva. In conclusione, se i chimici, con analisi quasi immediate, ci confermasse la presenza attiva del tricloroanisolo, il gusto di tappo sarà dovuto al sughero, altrimenti dovremmo ricercarne le cause nel ciclo produttivo, o nelle botti del vignaiolo, e provvedere alla bonifica.



La spesa con l'intelligenza artificiale

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Tutti i prodotti che finiscono nel carrello vengono registrati già al momento in cui si prendono dagli scaffali.

Ancora esistono i mercati rionali, vocianti, dove permane una socialità vivente, la gente compra e parla con chi vende, s'incontra, si affolla e movimentata uno spazio vivo. Hanno resistito con fatica alla forza dei supermercati, ma anche per tali forme di commercio si sta avvicinando l'ora della resa. Arriva l'intelligenza artificiale che **identifica tutti gli articoli che sono posti nel carrello e poi elabora il totale da pagare mettendo a disposizione vari metodi di pagamento** quando arriva il momento di uscire dal punto vendita. **Un sistema chiamato cashierless** di cui dispongono già alcuni esercizi che operano all'estero e che stanno **aprendo anche in Italia, a Trento, a Verona** e presto anche in altre città.

Il modo di fare la spesa è identico a quello di un qualsiasi supermercato. Il cliente prende un pacco di biscotti, un cartone di latte o un flacone di detersivo e mette tutto nel carrello, o addirittura in una sua borsa. Mentre fa questo gesto, **si attivano tre sistemi che permettono di individuare il prodotto e registrare il prezzo** in modo che alla cassa non si debba passare i prodotti sul nastro. C'è solo uno schermo per controllare quali sono i prodotti acquistati nelle corsie e un alloggiamento dove inserire la carta di credito o il bancomat per pagare.

I sensori registrano il prezzo di ogni prodotto preso dagli scaffali

Gli scaffali dove sono poggiati i prodotti sono come bilance con i sensori che li registrano e li identificano **con una speciale telecamera**. Un cartellino elettronico serve a indicarne il prezzo. Il sistema così registra ogni prodotto che finisce nel carrello. L'acquisto è registrato, anche se la destinazione finale è una borsa, uno

zaino o la tasca dei pantaloni. **Sarà sempre più difficile l'opera dei taccheggiatori** dei supermercati, spesso sorpresi dai vigilanti che si trovano nell'imbarazzo di fermare ladri "per necessità alimentari". Per la frutta e gli ortaggi sfusi è ancora necessaria una certa "manualità" perché i clienti debbono pesare l'acquisto sulle bilance; il sistema registra comunque tale operazione.

Un QR code permette di uscire dal negozio senza attese e di ricevere lo scontrino virtuale

Il pagamento all'uscita è al 100% digitale: con carte, smartphone o tramite l'applicazione creata appositamente. Un QR code generato dall'app permette di uscire dal negozio senza attese e di ricevere lo scontrino virtuale in pochi minuti. Non più quindi "perdita di tempo", tutto più veloce e comodo con meno impegno. Anche la cucina, con i piatti già pronti non ci vincola più, le stoviglie non si lavano, si buttano e così via. Saremo ricchissimi di un lungo tempo libero giornaliero. Che ne faremo?





Elisir di lunga vita

di Salvatore Tringali

Accademico di Gela

L'interazione tra le cellule del nostro corpo e i nutrienti contenuti negli alimenti può prolungare la vita e aiutarci a raggiungere una sana longevità.

In molti hanno provato a realizzare l'elisir di lunga vita inutilmente. Possiamo, però, allungare la nostra esistenza e, addirittura, far tornare indietro le lancette dell'orologio con uno stile di vita adeguato. **L'alimentazione gioca un ruolo importante.**

Già **Ippocrate di Co** nel V secolo a.C. diceva: "Il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo". Nel 1748 l'illuminista francese **La Matrie**, nel libro *L'Homme Machine*, spiegava il metabolismo paragonando l'organismo umano a una macchina che utilizza come comburente l'ossigeno, come combustibile gli alimenti e come innesco dei catalizzatori, gli enzimi. Era un'idea molto semplicistica.

Se ne accorse, molto più tardi, **Ansel Keys**

che fu il primo a codificare, con i suoi studi epidemiologici, **la Dieta Mediterranea** che, coadiuvata da uno stile di vita adeguato, garantisce una longevità sana. Ansel e sua moglie Margaret, in un loro saggio, tra l'altro, ebbero a dichiarare che "La cucina mediterranea ci regala una tale ricchezza di delizie gustative... che meriterebbe di essere esaltata comunque, anche se non esistessero prove della sua straordinaria salubrità".

Oggi, attraverso la nostra storia evolutiva e gli studi di biologia molecolare, siamo in grado di capire l'interazione che lega le cellule del nostro corpo ai nutrienti. Tutto avviene sotto il controllo del nostro patrimonio genetico, **il genoma**, costituito dal DNA che abbiamo ereditato dai genitori che ci trasmettono 23 coppie di cromosomi all'interno dei quali si trovano circa 25.000 geni. Il genoma è paragonato da **Vassilios Fanos**, docente all'Università di Cagliari, a un testo formato da 3 miliardi di lettere, che potrebbe occupare circa 1 milione di pagine, contenenti le **"istruzioni per l'uso"**, che vengono impartite dai geni i quali, a loro volta, rappresentano i capitoli. Sono i nostri geni che ci cambiano la vita, ma è anche la nostra vita che cambia il loro comportamento.

Il cibo dialoga con i nostri geni

L'impronta genetica che riceviamo dai nostri genitori è responsabile, però, soltanto del 20% del nostro destino, il restante 80% è determinato da fattori legati all'epigenetica, il cosiddetto **epigenoma**, che stabilisce quali geni attivare e disatti-



vare, quali informazioni leggere e quando. È un sistema di interruttori che accendono e spengono i geni, in risposta a stimoli ambientali. Infatti, nel corso dei secoli, la vita degli ominidi, fino all'*Homo sapiens*, è stata legata a **un susseguirsi di eventi nutrizionali che hanno man mano modificato il comportamento dei nostri geni**. I nostri antenati erano cacciatori e raccoglitori. Il loro corpo si è adattato sviluppando quello che **Sinclair**, professore di genetica alla Harvard Medical School, chiama **"meccanismo di sopravvivenza primordiale"**, "che ha permesso agli uomini di sopravvivere". Il cibo dialoga con i nostri geni non solo incidendo sull'assimilazione, ma anche riuscendo a garantire, attraverso alcuni nutrienti, una longevità sana. Ebbene, **la scienza è riuscita a individuare i geni che incidono sulla vecchiaia, detti gerontogeni, quelli che incidono sulla longevità (Sirt) e addirittura anche le molecole dei nutrienti che stimolano la longevità sana**.

A questo punto è lecito affermare che l'uomo non è solo quello che mangia, ma è anche quello che hanno mangiato gli antenati, i quali hanno dovuto convivere con la presenza saltuaria del cibo e con inverni rigidi. Essi avevano bisogno dei geni gerontogeni che, nei momenti di abbondanza, spingevano al massimo il metabolismo che consentiva di ricavare l'energia di pronto uso e l'immagazzinamento anche di una certa quota di energia nel grasso. L'obiettivo principale era la procreazione che garantiva il mantenimento della specie; la vecchiaia era un effetto collaterale anche perché, a quell'epoca, la morte era sempre in agguato, dovuta alla fame, al freddo e alla predazione.

Alcune molecole dei cibi sono considerate farmaci naturali

Con l'avvento, diecimila anni fa circa, dell'agricoltura, della pastorizia e dell'aggregazione in villaggi sempre più grandi, che garantivano maggior sicurezza, il cibo cominciò a essere più abbondante e continuo. La vita cominciò ad allungarsi, ma



i nostri geni gerontogeni non si sono adeguati; essi hanno continuato e continuano a eccitarsi quando si mangia tanto, trasformando l'energia prodotta da piccoli organuli citoplasmatici, detti **mitocondri**, in grasso.

Un'alimentazione eccessiva e scriteriata, infatti, determina un'iperproduzione di energia, il cosiddetto **stress ossidativo**, che produce **radicali liberi**, molecole molto instabili che possono portare alla produzione di acqua ossigenata che, essendo tossica, danneggia le cellule che, in seguito, vengono rimpiazzate da nuove cellule. A ogni divisione cellulare le parti terminali dei cromosomi, dette **telomeri**, che fungono da cappuccio protettivo, si accorciano e, fondendosi tra loro, danneggiano gravemente il DNA. Per fortuna, per non far avvenire il disastro, entrano in funzione sia proteine enzimatiche, chiamate **sirtuine**, elaborate dai geni della longevità, sia alcune molecole dei cibi, che i ricercatori, come il professor **Giuseppe Pellicci** dell'Università di Milano e la dottoressa **Lucilla Titta**, nutrizionista, chiamano **smart-molecole**, considerate come farmaci naturali che, oltre a tamponare, come antiossidanti, i radicali liberi, stimolano (alcuni di essi) la produzione delle sirtuine. Si crea così una sorta di rete di sorveglianza paragonabile a una centrale operativa di protezione civile che manda le proprie squadre là dove c'è da riparare un danno; vengono anche silenziati i gerontogeni e la vita si allunga con una longevità sana che aiuta a **prevenire le malattie della terza età**.

Gli alimenti della Dieta Mediterranea che aiutano il nostro organismo

Ecco quali sono le smart-molecole che ci interessano: quercitina, epigallocatechingallato, resveratrolo, curcumina, antocianine, fisetina, capsaicina, pterostilbene che si trovano in alimenti di uso comune come asparagi, capperi, cavoli, cipolle, lattughe, melanzane, patate viola, radicchio, arance rosse, cachi, ciliegie, fragole, frutti di bosco, mele, uva rossa, prugne viola, curcuma, peperoncino, paprica piccante, tè verde e nero, cioccolato fondente con percentuale di cacao dal 75% in su. Gli altri alimenti della Dieta Mediterranea come il latte, la carne, il pesce, le uova, i latticini, la frutta secca, i cereali integrali, i legumi, tutte le altre verdure e la frutta fresca, l'olio extravergine d'oliva, l'aglio e le erbe aromatiche anche se contengono meno smart-molecole sono, nelle **giuste proporzioni**, alimenti validissimi che ci arricchiscono di tanti nutrienti, sali minerali, fibre e vitamine di cui il nostro organismo ha tanto bisogno.

Bisogna anche ricordare che, oltre alle sirtuine, esistono altre molecole anti-invecchiamento e altri fattori che contribuiscono ad assicurare una longevità sana, come **l'attività fisica**, il digiuno nelle sue diverse forme e **uno stile di vita** lontano da sostanze tossiche, dallo stress e ricco di vita relazionale.



Longevità e salute: *il ruolo dei funghi*

di Agata Grimaldi

Giornalista esperta nel campo Nutrizione e Salute

Corrispondente ANSA da Singapore

Gli studi condotti nelle "zone blu", a più alta concentrazione di centenari, hanno ribadito che il segreto della longevità si cela nei comportamenti quotidiani, tra i quali una sana alimentazione.

Chi non vuole vivere una vita sana e attiva ben oltre i 90 anni, e magari raggiungere i 100, alzi la mano. Ah, mi raccomando, alzate la mano libera da biscotti e cioccolato! La vita è troppo breve per non concedersi qualche sfizio, ma ricordate che un sorriso brilla ancora di più se accompagnato da una dentatura in forma.

Nuovi studi sull'epigenetica considerano l'invecchiamento come una malattia

Secondo alcuni recenti studi scientifici, sembra che sia stata identificata la "vitamina della longevità". Al momento, la scienza non fornisce supporto alla vita eterna, ma nuovi studi sull'epigenetica considerano l'invecchiamento come una malattia, un danno legato al DNA. Nell'attesa che la scienza faccia progres-

si, perché non ottimizzare la longevità per avere l'opportunità di trasmettere esperienze e conoscenze alle future generazioni?

In un libro molto interessante intitolato *Le Zone Blu*, l'autore e ricercatore **Dan Buettner**, che ha viaggiato nel mondo incontrando le persone più longeve del pianeta, riporta alcune sue esperienze semplici ed efficaci sulla longevità. Apprese nelle cosiddette "zone blu", aree con alte percentuali di centenari, rivelano che **il segreto di tale longevità si cela nei comportamenti quotidiani**, come il cibo consumato, la vita sociale, la visione della vita e il contenimento del livello di stress. Alcune delle zone blu riconosciute includono l'Ogliastria in Italia, Okinawa in Giappone, Loma Linda in California e la Penisola di Nicoya in Costa Rica. Una novità è Singapore.

Dal 2005, Buettner ha osservato da vicino la realtà di Singapore

Dal 2005, Buettner ha osservato da vicino la realtà di Singapore, una città-stato del Sud est asiatico che si è trasformata da isola povera negli anni Sessanta a centro finanziario e di investimento di primo piano in Asia. **Il governo** guida i cittadini come farebbe una "nanny", **promuovendo sani stili di vita**. Non a caso, con la crescita economica, l'aspettativa di vita dei singaporiani è aumentata di 20 anni dal 1960, e **il numero dei centenari è raddoppiato nell'ultimo decennio**. **Singapore è al terzo posto mondiale per aspettativa di vita, dopo Giappone e Svizzera.**

Gli abitanti sono incentivati a fare esercizio fisico e a trascorrere del tempo in





compagnia. Sulla costa o in luoghi aperti al pubblico, è facile trovare anziani in pantaloncini bianchi e magliette rosse, i colori della bandiera singaporiana, praticare *tai chi* o *wushu* o riunirsi al *food court* per i pasti o gustare un *kaya* con pane tostato. Recentemente, **l'Alexandra Hospital ha inaugurato un centro di longevità con lo scopo di studiare e aiutare i cittadini a prolungare gli anni di vita** attraverso interventi all'avanguardia. Il governo investe molto in *biohealth*, *tech health* e tecnologia, rendendo Singapore una zona blu ingegnerizzata, con politiche di salute e benessere che potenziano la vita media.

Promuovere un invecchiamento sano per migliorare la qualità della vita

L'alimentazione sana rimane un fattore comune tra tutte le zone blu, che incoraggiano i loro cittadini a consumare verdure e frutta fresca, a ridurre lo zucchero nelle bevande e possibilmente ad aggiungere alimenti salutari. Promuovere un invecchiamento sano è essenziale per migliorare la qualità della vita.

Non a caso, in occasione della VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, l'Accademia, in collaborazione con la Yong Lo Lin Medical School dell'Università Nazionale di Singapore (Nus), ha organizzato il seminario "Nutrizione e salute mentale" sulle evidenze scientifiche della correlazione tra cibo, abitudini culinarie e salute mentale. L'alimentazione come componente cruciale della capacità cognitiva e della resilienza e il contributo della Dieta Mediterranea nella mitigazione di condizioni mentali, problemi di fertilità e disturbi dell'invecchiamento sono stati i temi trattati dai relatori dell'incontro.

L'amminoacido detto EGT, presente nei funghi, protegge dallo stress ossidativo

Altro **elemento comune alle diverse zone blu è un elevato consumo di funghi**. Essi occupano una posizione unica nel regno biologico e sono spesso considerati un "mondo misterioso", perché non appartengono né al regno animale né a quello vegetale. I funghi si differenziano dalla fauna in quanto non posso-

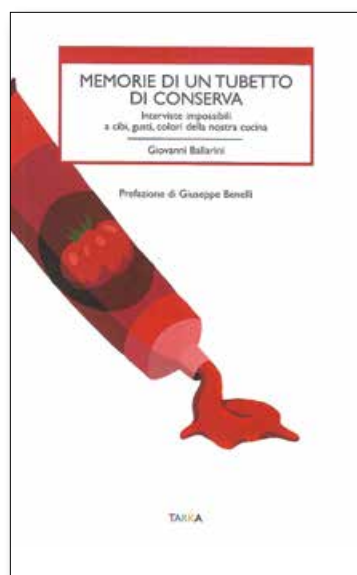
no muoversi attivamente, e differiscono dalle piante perché non contengono clorofilla e non possono svolgere la fotosintesi per produrre il proprio cibo. Come accennato all'inizio, recenti ricerche hanno individuato "la vitamina della longevità": **si tratta dell'ergotioneina (EGT), presente principalmente nei funghi**. Tale componente, che non è in realtà una vitamina in quanto non ne ha tutti i requisiti, offre **notevoli benefici nel contrastare l'invecchiamento**. Con proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, essa riveste un ruolo fondamentale nella promozione della salute e nella prevenzione di malattie legate all'età.

Studi scientifici hanno poi dimostrato che l'EGT ha effetti positivi anche nella protezione **contro lo stress ossidativo**, soprattutto nei disturbi neurodegenerativi. La presenza di tale sostanza nella dieta può influire significativamente sul processo di invecchiamento, con benefici evidenti sulla salute generale.

L'EGT non solo agisce come un potente antiossidante, ma ha anche dimostrato di avere effetti benefici nella prevenzione della degenerazione del cervello, **contribuendo a mantenere la salute neurologica**.



Tarka,
Mulazzo (MS) 2023, pp. 203
€ 17,00



Memorie di un tubetto di conserva

Interviste impossibili a cibi, gusti, colori della nostra cucina

di Giovanni Ballarini

Prendete un solido bagaglio storico-culturale, in senso generico e gastronomico, una vivace creatività e una brillante capacità di scrittura e avrete raggiunto due obiettivi: caratterizzare la figura letteraria di Giovanni Ballarini, autore di una settantina di libri, e non meravigliarvi che un siffatto personaggio abbia potuto concepire e realizzare un'opera che già nel titolo lascia presagire l'assoluta e inaspettata originalità del contenuto. Del resto, l'attuale Presidente Onorario dell'Accademia Italiana della Cucina non è lo stesso che ci ha deliziato, anni addietro, con *La cucina dei numeri primi*? Questa volta ci condu-

ce attraverso una cinquantina di "interviste impossibili" ad altrettanti elementi della cucina, della tavola, dei relativi strumenti, del gusto e dei colori dei cibi, approfondendo fattori della storia, della denominazione, del gusto, dell'evoluzione nel tempo e di quant'altro possa contribuire a una migliore conoscenza di questi nostri quotidiani compagni di cammino e fonti di piacere. Qualche esempio: il culatello callipigio, la carbonara nome misterioso, le microonde non più misteriose, l'umami come la bistecca alla griglia, il viola della melanzana della paura e, non poteva ovviamente mancare, il tubetto di conserva di pomodoro.

Leo S. Olschki,
Firenze 2024, pp. 383
€ 39,00



La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia

Indagine storico-filologica sui ricettari Normanni

di Anna Martellotti

Profondamente interessata alla gastronomia medievale e in particolare ai rapporti con il mondo arabo, l'Autrice aggiunge ora alla sua produzione in campo culinario quest'opera dedicata alla cucina che imperava alla corte di re Guglielmo II di Sicilia (1153-1189), detto il Buono. Grazie all'approfondito confronto fra due ricettari, redatti in lingua normanna e poi qualificati come anglonormanni, conservati alla British Library di Londra, e il *Libro di cucina* di al-Warraq (Bagdad, 950), è stato dimostrato che le imbandigioni della cucina di corte erano il risultato di un felice adeguamento della cucina araba al gusto nordeuropeo dei conquistatori. In realtà, i due trattatelli culinari sono la testimonianza delle consuetudini

gastronomiche siciliane vigenti alla corte dell'ultimo re normanno, appunto Guglielmo II. All'interno di una straordinariamente ampia e, dato il genere di trattatistica, inaspettata (soprattutto se non si è prestata attenzione all'aggettivo contenuto nel sottotitolo) cornice storico-filologica, si trova la componente culinaria vera e propria, che sarebbe però fortemente riduttivo e sbrigativo classificare come ricettario. Il lettore non trova mai la fredda indicazione delle grammature o della temperatura e dei tempi di cottura; impara a preparare un piatto seguendo un'esposizione discorsiva, più formativa di una mentalità che meramente didattica, magari da mandare a memoria per una prossima occasione.



Piemonte

VERCELLI

Le ricette del cuore

Menu gustoso, rispettoso della salute.

La riunione conviviale degli auguri è stata la "festa del cuore", e non solo perché ospite e Simposiarca della serata è stata la dottoressa Maria Elena Rovere, Direttore SC di Cardiologia dell'Ospedale San Giacomo di Novi Ligure, che ha consigliato gli ingredienti di un menu gustoso e adatto alla salute. Pesce, legumi, riso rosso, cacao e vino rosso sono stati i protagonisti di una cena, interpretata dallo chef Stefano Milan dell'"Osteria Cascina dei Fiori" di Borgo Vercelli, che ha pienamente soddisfatto Accademici e ospiti. È stato un convivio del cuore anche perché alcuni piatti, come l'ot-

tima pasta e fagioli, hanno evocato nei commensali ricordi della loro vita. Mangiamo con il cuore quando un boccone infonde un sentimento nostalgico, un'emozione particolare spesso legata all'infanzia.

All'inizio della serata è stato accolto nella Delegazione un nuovo Accademico: Davide Sacco, esperto di riso e grande appassionato di cucina, al quale sono state consegnate le insegne accademiche dal CT Piemonte Est Piero Spaini. Alle signore è stato donato un cuore di cioccolato ripieno di praline realizzato per l'occasione dal *maitre chocolatier* Damiano Gabotti. (Paola Bernascone Cappi)



MILANO

Alla scoperta della cucina sarda

Un percorso gustativo stimolante.

Secundo i dati della Camera di Commercio, Milano vanta 4.600 ristoranti su un totale di 8.000 esercizi. Un dato impressionante anche per gli orgogliosi del *Milan l'è on gran Mi-*

lan e del fatto che la città, al di là del "risotto patrio" di Carlo Emilio Gadda, ha decretato il successo di molte cucine regionali. A cominciare da quella toscana. Perciò è sembrato interessante,

Lombardia

BRESCIA

Brescia, capitale della cultura e del gusto

Un partecipato convegno per raccontare la cucina bresciana.

La Delegazione ha reso omaggio, per la seconda volta, alla designazione di "Bergamo-Brescia Capitale italiana della cultura 2023" con il convegno all'insegna del gusto della cucina bresciana raccontata "dall'antipasto al dolce" attraverso i libri scelti per declinare la tipicità dei prodotti e l'appartenenza al territorio. I volumi selezionati sono stati: *I salumi bresciani: la storia, la tecnica, il gusto*, a cura di Laura Cottarelli e Gianmichele Portieri; *Brescia da mangiare e da bere* con il racconto inedito della famiglia Contenti al ristorante e i disegni di Luca Bertoli, a cura di Giuseppe Masserdotti e Marino Marini; *Il bossolà di Brescia* a cura di Giovanni Brondi e Marino Marini. *Brescia da mangiare e da bere* è stato presentato da coloro che ne hanno curato la prefazione: Giovanni Ballarini per la prima parte

e l'Accademico di Brescia Claudio Macca per le ricette dei piccoli, mentre l'autore Masserdotti ha delineato il ristorante quale centro della convivialità della famiglia. Gli altri due libri sono stati oggetto di domande agli autori da parte del Delegato, in veste di coordinatore e moderatore.

Il Presidente onorario Ballarini e il Vice Presidente della Camera di Commercio Eugenio Massetti hanno poi consegnato i premi: "Villani" a Emiliano Turra e Franco Moretti per il salame di Monte Isola; "Alberini" a Maurizio Sarioli per il *bossolà*; il "Nuvoletti" ai giornalisti Renato Andreolassi e Marino Marini per aver contribuito in modo significativo alla conoscenza e alla valorizzazione della buona tavola tradizionale. Dopo il convegno, la riunione conviviale con menu a tema "A cena con Brescia Capitale". (Giuseppe Masserdotti)

seguendo il suggerimento dell'Accademica Maura Carta, trovarsi in uno dei migliori ristoranti sardi in città per sperimentare quei piatti di tradizione semplicità. Il nome del ristorante, "Frades", fratelli, dichiara subito la propria vocazione familiare e territoriale. Orchestrato con mano sicura, il menu ha presentato alcune delle specialità sarde interpretate da Roberto Paddeu - dei tre fratelli, il cuoco - fra i migliori allievi di Sergio Mei. Qualche bocconcino fuori menu per iniziare e poi uno dei più scenografici formati sardi di pasta ripiena: i *culurgiones* ogliastrini,

ovali, fatti a spiga. E subito la novità: serviti come *amuse-bouche*, da mangiare con le mani, arrostiti anziché bolliti. Poi, il formato di pasta sarda più famoso: la fregola, immersa in un aromatico brodetto di scorfano, basilico e limone. Dopo il maiale arrostito, un dessert in cui la cremosità del cioccolato era contrastata da un cuore acidulo di mandorle, limone e salvia. I commensali si sono alzati soddisfatti, eppure leggeri, pensando che questa puntata sarda potrebbe essere l'inizio di una nuova serie di percorsi gustativi stimolanti. (Fiammetta Fadda)



Trentino-Alto Adige

BRESSANONE

"La cucina di montagna. Un mondo che cambia"

La Delegazione ha organizzato il convegno con il centro di sperimentazione Laimburg.

La città di Brunico ha ospitato Accademici, e non solo, provenienti da tutta Italia e dall'estero, per raccontare la storia della cucina di montagna e le sue prospettive future. Il programma ha previsto, oltre al convegno vero e proprio, una serie di attività che hanno permesso agli ospiti di conoscere il territorio in modo ancora più approfondito. Al convegno, che si è svolto all'interno della Casa Ragen, hanno partecipato relatori di chiara fama. Sono intervenute l'Accademica Marta Villa e la professoressa Maria della Lucia, dell'Università di Trento, che hanno messo l'accento sull'importanza del legame dell'alimentazione con il paesaggio e il valore culturale dei prodotti di montagna, portando i risultati delle loro ricerche e dei loro progetti. Un'analisi scientifica riguardante la produzione e lo studio del-

le materie prime vere e proprie è arrivata poi dalle relazioni del dottor Michael Oberhuber, direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg, e di Giovanni Peratoner, ricercatore dello stesso istituto. La storia e il futuro della cucina sono stati illustrati, infine, dal giornalista Silvano Faggioni, che ha descritto antiche ricette e materie prime nelle cucine dei vecchi masi, e dallo chef pluristellato Norbert Niederkofler, che ha catapultato gli intervenuti nel futuro della cucina di montagna. Gli interventi sono stati raccolti in un piccolo volume che la Delegazione ha regalato agli ospiti. La cena di gala si è svolta presso la "Scuola Alberghiera Provinciale in lingua tedesca di Brunico", dove la direttrice e gli allievi hanno accolto gli ospiti con un menu pensato per l'occasione.

(Francesca Carminati)



Veneto

VERONA

Diploma di Buona Cucina alla trattoria "Al Pompiere"

Nel corso del convivio degli auguri, festeggiato anche l'ingresso di un nuovo Accademico.

Verona, illuminata a festa, ha fatto da cornice alla consegna del Diploma di Buona Cucina alla storica trattoria cittadina "Al Pompiere". Il locale, aperto come osteria nella prima metà del 1800 da un pompiere in pensione, ora è gestito sapientemente dal titolare e cuoco Marco Dandrea. La serata ha incantato gli

Accademici, deliziandone le papille gustative. In tavola, una successione di prodotti ed eccellenze del territorio. Servizio impeccabile. Brindisi degli auguri e festa grande per l'ingresso, nella Delegazione, di Ernesto d'Amico, al quale sono state consegnate la spilla e la pergamena, tra congratulazioni e applausi. (Fabrizio Farinati)



Emilia Romagna

BOLOGNA-SAN LUCA

Convivio degli auguri nell'elegante Circolo della Caccia

Illustrate le storiche ricette bolognesi.

Si è svolta nei locali del Circolo della Caccia di Bologna la riunione conviviale degli auguri della Delegazione. Nella sua sede, a Palazzo Spada, un elegante edificio nel cuore di Bologna, il Circolo della Caccia conserva intatto il suo prestigio,

con le sale cariche di atmosfera, le pareti affrescate, gli angoli riservati.

Nel corso della serata, sono intervenuti Michele Viscidi Nardini, Presidente e AD della Distilleria Nardini che, con il mastro distiller Andrea Manzoli, ha parlato dei se-



greti del mondo della distillazione, introducendo gli Accademici alla degustazione delle grappe. Luca Cesari, storico della gastronomia e conoscitore, in particolare, della nascita dei piatti più famosi della tradizione italiana, ha illustrato le ricette bolognesi nella storia.

Hanno partecipato autorità civili e militari e, a conclusione della serata, il Delegato, nel ricordare i 70 anni dell'Accademia, ha distribuito agli Accademici il piatto celebrativo. A fine serata, il brindisi e i saluti del Delegato onorario Maurizio Campiverdi. (Atos Cavazza)

MODENA

Serata in musica

Gustato il budino con zabaione della "Pasticceria Zeta" che ha ricevuto il premio "Alberini".

La Delegazione si è ritrovata con coniugi e ospiti per la tradizionale cena degli auguri e dei riconoscimenti presso il "Volo Café", esempio di riconversione industriale in luogo di studio e di eventi. Erano presenti il CT Emilia Pier Paolo Veroni e la Delegata delle Terre Modenesi Rosalba Caffo Dallari, ai quali il Delegato Baraldi ha dato la parola per un saluto. Hanno partecipato anche l'Assessore all'Ambiente del Comune di Formigine, Giulia Bosi, e Francesco Vincenzi, chef del ristorante "La Franceschetta 58", che ha avuto la migliore valutazione tra gli otto ristoranti visitati nel 2023. Non era presente il vincitore del premio "Massimo Alberini" Mauro Mattioli della Pasticceria Zeta, ma in compenso tutti hanno potuto gustare il suo



budino con zabaione al Marsala. La serata è stata allietata dalla Roaring Emily Jazz Band, molto apprezzata dai commensali. Il Delegato, dopo il ringraziamento per la partecipazione alla cena e un breve *excursus* dell'annata, ha chiuso il convivio fra una pioggia di coriandoli. (Marco Righi)

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Festeggiati i 20 anni della Delegazione

Ad accompagnare l'evento, un convegno sul tema "Paesaggi, Vigneti e Cantine".

Ll patrimonio della cucina del territorio è straordinario, e la Delegazione ha cercato, negli anni, sia di valorizzare la tradizione sia di visitare i locali che avevano qualcosa di nuovo da proporre". Il Delegato Andrea Stanzani ha così riassunto i vent'anni abbondanti (visto che ne sono passati 21) della Delegazione, festeggiati nell'accogliente cornice dell'Istituto Alberghiero "Bartolomeo Scappi". Ad accompagnare le candeline, un convegno sul tema "Paesaggi, Vigneti e Cantine" che ha visto al centro della scena sei Cantine (Cesari, Fratta Minore, Mingazzini, Palazzona di Maggio, Sgarzi e Villa Poggiolo), altro inestimabile patrimonio del

territorio. Non si poteva scegliere modo migliore per alzare i calici a un traguardo impensabile ventuno anni fa, le cui tappe sono state ricordate nel corso dell'evento, insieme agli auspici per l'attività futura con l'intento di inserire, nel prossimo anno, alcuni giovani che dovrebbero dare ancora più vigore alla Delegazione.

Il convegno, al quale hanno partecipato anche due Consorzi del territorio (precisamente il Consorzio della cipolla di Medicina e quello della patata), si è concluso con il pranzo presso l'Istituto Alberghiero con un gustoso buffet accompagnato dai vini delle Cantine sopra citate.

(Andrea Stanzani)



SALSOMAGGIORE TERME

Venticinque anni di appartenenza

Festeggiato l'Accademico Fernando Sozzi.

La convivialità di una delle recenti riunioni della Delegazione ha salutato la consegna all'Accademico Fernando Sozzi del distintivo e della pergamena che hanno celebrato il 25° anniversario della sua appartenenza all'Accademia. Come ha sottoli-

neato il Delegato Roberto S. Tanzi - che insieme al Vice Delegato Angelo Campanini ha consegnato il riconoscimento - si è trattato di un momento importante che ha festeggiato anni di impegno profusi da Sozzi per la vita della Delegazione, della quale è Consultore



e Accademico attivo, preparato e sempre prodigo di consigli e fatti-

ve azioni per il buono svolgimento delle attività. (Roberto S. Tanzi)

Toscana

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

La Delegazione ospite del Circolo dell'Unione

Nell'occasione celebrato Giacomo Puccini con un concerto e la visita alla casa natale.

Nell'intima e accogliente cornice di Palazzo Controgni, ubicato nel centro storico di Lucca, si è svolta la riunione conviviale della Delegazione che è stata ospite del Circolo dell'Unione che qui ha la propria sede. Il Presidente del Circolo, avvocato Marco Treggi e sua moglie, l'Accademica Angela Masala, Simposiarca per l'occasione, hanno accompagnato gli ospiti illustrando la storia del Circolo, fondato nel 1949 e derivato dall'unione degli ottocenteschi Circoli dei Nobili e degli Ufficiali. Momento clou della giornata è stato il pranzo conviviale, servito nei locali della foresteria del palazzo, e preparato dalla chef Federica Continanza, che si è esibita in un ricco e gustoso menu della cucina tradizionale locale attraverso l'utilizzo di

prodotti genuini. Relatore il dottor Luigi Viani, Direttore della Fondazione Giacomo Puccini ed esperto cultore e appassionato della vita e delle passioni, anche culinarie, del Maestro lucchese, per il quale la città di Lucca sta attualmente dando corso alle celebrazioni in occasione dei cento anni dalla scomparsa. Egli ha narrato qualche simpatico aneddoto sul Maestro, spiegando anche il ruolo della Fondazione creata in suo onore. Ha invitato gli ospiti, a prosecuzione del concerto organizzato nella mattinata presso il Loggiato di Palazzo Pretorio, eseguito dalla Filarmonica "Giacomo Puccini" di Nozzano, cui gli Accademici avevano partecipato, alla visita della casa natale del compositore, ubicata nelle immediate vicinanze. (Ubaldo Pierotti)

Riunione conviviale degli auguri

Equilibri dei sapori e materie prime d'eccellenza.

La tradizionale riunione conviviale degli auguri della Delegazione si è svolta al ristorante "Castello" di Varano de Melegari, incontrando la cucina di eccellenza di Stefano Numanti, con il quale è da tempo in corso una collaborazione tesa a valoriz-

zare le competenze di alto profilo dello chef, attento agli equilibri dei sapori e alla ricerca delle materie prime.

Gli Accademici hanno apprezzato la proposta di una cucina capace di aprire inusitati spazi creativi e gustativi. (R.S.T)



MUGELLO

"La cottura del cibo: metodi tradizionali e nuove tecniche"

Il tema del convegno in occasione del ventennale della Delegazione.

Imetodi tradizionali e le nuove tecniche di cottura del cibo sono stati i temi del convegno, tenuto al Teatro Giotto di Borgo San Lorenzo, per il ventennale della Delegazione. Ne hanno parlato, coordinati dal Segretario Generale Roberto Ariani, i relatori Carla Romby dell'Università di Firenze, Leonardo Romanelli critico enogastronomico, Roberto Zottar del Centro Studi "Franco Marengi", il cuoco Cristian Borchini e il ristoratore Nicola Tranchina. Scopo dell'incontro analizzare l'evoluzione in cucina nella preparazione del cibo tramite il suo principale processo di trasformazione, la cottura, da sempre segno di progresso e civiltà. Attraverso l'esame dell'or-

ganizzazione degli spazi deputati alla cottura del cibo nella casa fiorentina tra XV e XVIII secolo, sono stati evidenziati i sistemi per l'uso e il controllo del fuoco e dell'acqua. Un *excursus* della civiltà contemporanea ha sottolineato il valore irrinunciabile dei metodi tradizionali, che ci fanno godere della gioiosa croccantezza di una frittura o del profumo indescrivibile di un arrosto. Oggi è possibile avvalersi di nuove tecniche, che consentono un controllo delle temperature con risultati interessanti in termini di consistenza e intensità di sapori. La nuova strumentazione, in grado di ottimizzare i tempi, offre vantaggi non solo nella ristorazione, ma anche nella cucina

casalinga. Al convegno è seguita la riunione conviviale che, in coerenza col tema, ha affiancato a quelle

tradizionali alcune nuove cotture, come la cbt per la bistecca. (Monica Sforzini)

Umbria

FOLIGNO

Le tradizionali cialde di Santa Lucia

Dal 1400 si consumano a Foligno, dove gli artigiani realizzavano "i ferri" per cuocerle.

La Delegazione ha svolto la riunione conviviale degli auguri il 13 dicembre, e con l'occasione ha voluto approfondire il tema della preparazione delle cialde che la tradizione folignate fa ricadere proprio nel giorno della festa della Patrona della vista. La scelta del ristorante "Le Mura" è stata dettata dal fatto che nel locale si possono degustare le cialde fatte sul fuoco del camino con gli antichi ferri, alcuni dei quali posti in mostra per i commensali. Il menu è stato incentrato sulle cialde preparate davanti agli Accademici, che si sono anche cimentati nella loro realizzazione. Il convivio si è aperto con la degustazione delle cialde salate ripiene con verdura e con prosciutto di Norcia, ed è terminato con le cialde dolci alla crema e ricotta barocca. Gli ingredienti per la loro realizzazione so-

no semplici: farina, zucchero, Vinsanto, olio, semi di anice e acqua, tanta quanta ne basta per un impasto morbido. La tradizione del loro consumo a Foligno, nel giorno di Santa Lucia, risale al 1400. Ancora oggi si preparano come si faceva anticamente, con i ferri arroventati sul fuoco, con due piatti sovrapposti, che le schiacciano e le cuociono all'istante incidendo sulla loro superficie circolare monogrammi o stemmi di famiglia. I ferri da cialda erano considerati caratteristici della città di Foligno perché gli artigiani ne preparavano moltissimi in occasione della fiera, lasciando uno spazio libero per incidere il monogramma o il blasone di chi li acquistava. In città si distinse, per la produzione dei ferri, Francesco detto "il roscetto", maestro, orefice e incisore, massaro d'arte. (Claudia Valentini)



PISA

"Cibo e Convivialità tra passato e il terzo millennio"

Partecipato convegno in occasione del 70° anniversario dell'Accademia.

Per ricordare il 70° anniversario dell'Accademia, la Delegazione - in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali e il Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica dell'Università di Pisa - ha organizzato il convegno "Cibo e Convivialità tra passato e il terzo millennio". Nel suo intervento iniziale, il Delegato Enrico Bonari ha brevemente ricordato il ruolo primario - e

la successiva evoluzione - dell'Accademia. Gli interventi in programma hanno spaziato dalla cultura enogastronomica all'epoca di Dante alle sfide alimentari attuali e future, da rendere comunque sostenibili e in grado di conciliare fin da ora la crescente domanda di cibo, conseguente all'incremento vertiginoso della popolazione mondiale, con il rispetto delle basilari caratteristiche qualitative delle produzioni agroalimentari. Nella sezione dedicata a "Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare", gli interventi della professoressa Alessandra Di Lauro su "Diritto e letteratura"; del professor Fabrizio Franceschini su "Il cibo, il pasto e le altre parole 'alimentari' nel canto di Ugolino" e del dottor Leonardo



Canova su "Parole e immagini del cibo in Dante". La professoressa Annamaria Ranieri ha trattato, poi, "Il cibo: uno sguardo al passato per progettare sfide future". Le parole chiave sono state soprattutto "sostenibilità della produzione" ed "eticità dei consumi". Il professor Amedeo Alpi ha concluso con una relazione dal titolo: "Nuovi usi alimentari delle piante per un pianeta affollato e consumato", richiamando soprattutto l'opportunità di un uso decisamente più diffuso delle proteine di origine vegetale nella dieta alimentare. Tutti gli interventi hanno avuto il pieno apprezzamento del pubblico, suscitando numerose curiosità ed espressioni di interesse. (Enrico Bonari)

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.



PERUGIA, TERNI

Il tartufo, eccellenza della Valnerina

Dimostrazione pratica della ricerca nel bosco e pranzo dedicato al prezioso fungo ipogeo.

Piacevolissimo incontro, tra le due Delegazioni, dedicato al tartufo, un'eccellenza della Valnerina, ospiti della famiglia Urbani. Meno blasonato del più costoso tartufo bianco pregiato, il tartufo nero di Norcia, *Tuber Melanosporum Vittadini*, detto anche nero pregiato, è un prodotto di prima qualità, presente sulle tavole almeno sin dai tempi degli antichi Romani.

La giornata è iniziata a Scheggino con la visita del Museo del Tartufo "Paolo Urbani", che racconta la storia imprenditoriale della famiglia, iniziata oltre 170 anni fa, oggi azienda leader nel settore a livello mondiale, ma anche le tecniche per la preparazione e la conservazione del prezioso fungo ipogeo per renderne possibile l'esportazione in tutto il mondo. A seguire, una gradevole passeggia-

ta nel bosco, splendido nei colori autunnali, per assistere a una dimostrazione pratica della ricerca, o caccia, al tartufo, alla simbiosi fra il "cavatore", in questo caso una simpatica signora, e il suo cane. Coronamento della giornata, l'ottimo pranzo nelle bellissime sale dell'Accademia del Tartufo, nella vicina Sant'Anatolia di Narco, realizzata dalla Urbani Tartufi per insegnarne l'arte della cucina. Il tartufo presente in tutte le preparazioni, anche nell'originale e gradevole bavarese ai marroni con salsa di cachi. Dopo l'interessante relazione sul tartufo tenuta da Giammarco Urbani, sono stati consegnati gli attestati di benemerita per i 40 anni di appartenenza all'Accademia ad Ada Spadoni Urbani, Accademica di Terni, e a Bruno Urbani, Accademico di Perugia. (Massimo Moscatelli)



Molise

ISERNIA

Pièce teatrale sulla nascita dell'Accademia

Lo spettacolo presentato nel corso del convivio degli auguri.

Pare che qualcuno degli Accademici abbia sognato Orio Vergani e i fondatori dell'Accademia. All'emozione onirica è seguito, come per incanto, un lavoro teatrale. Il Delegato ha contattato Emilia Vitullo, importante regista, che ha accettato con entusiasmo. Poche settimane e l'artista ha prodotto un copione teatrale dal titolo "Accademia 1953", individuando il cast tra gli stessi Accademici e dirigendo magistralmente la *pièce*. Nel giro di qualche mese, infatti, alle prove del copione ha fatto seguito, nel teatro "Il Proscenio" di Isernia, uno spettacolo fatto di ambienti, costumi e musiche che ha mostrato al pubblico la nascita della Accademia. Nel mese di dicembre la Delegazione ha organizza-

to il pranzo degli auguri, che ha coinvolto anche le Delegazioni di Campobasso e Termoli, presso "La Fonte dell'Astore", a Castelpetroso, con in cucina il maestro Giovanni Colarusso. Il pranzo è stato di ottimo livello e ha riscosso giudizi molto positivi. Hanno partecipato le autorità del territorio, tra le quali il Prefetto di Isernia Tancredi. Al termine, la Delegazione ha offerto a tutti gli Accademici molisani la rappresentazione teatrale "Accademia 1953" in un locale del ristorante attrezzato per l'occasione. Gli spettatori hanno molto gradito l'originale lavoro che ha fatto rivivere le atmosfere dei fondatori. È stato un festeggiamento natalizio per i 70 anni dell'Accademia, con la possibilità di eventuali repliche. (Franco Di Nucci)

Campania

PENISOLA SORRENTINA

Pietanze tipiche delle festività

Atmosfera natalizia in un ambiente suggestivo.

In una Sorrento scintillante in abito natalizio, nel centralissimo ristorante "Zi 'Ntonio", si sono riuniti gli Accademici della Delegazione in occasione del tradizionale pranzo per lo scambio di auguri di Natale e buon anno nuovo, con la partecipazione di numerosi ospiti. Per sottolineare l'atmosfera natalizia, il pranzo è stato servito nella sala confor-

mata a grotta, allestita per il Natale. Il Delegato, Pino de Simone, concludendo un brillante e partecipato anno accademico, con un messaggio augurale ha dato il via al pranzo, il cui menu è stato elaborato dalla patron Michela con il figlio Antonio e preparato per dare un assaggio anticipato delle pietanze tipiche delle festività. Simposiarca speciale per l'oc-



casione l'attivissima Accademia Vera Padula De Simone, affettuosamente chiamata zia Vera per la sua veneranda età, splendidamente portata.

Il pranzo si è concluso con il plauso degli Accademici alle brigate di sala e cucina e con la distribuzione di un grazioso gadget natalizio a tutti gli intervenuti.

Sicilia

CALTAGIRONE

Conferenza sui nuovi modelli socioculturali

A settanta anni dalla fondazione, l'Accademia si trova ad affrontare nuove sfide.

Durante una partecipata conferenza aperta al pubblico, hanno risposto alle domande: Massimo Porta, che ha esposto le ragioni del nascere della nostra Accademia tracciandone il percorso fino a oggi; Emanuela Foti che, partendo dal presupposto che "la cucina di un popolo è la sola esatta testimonianza della sua civiltà", ha affrontato i pregi e i rischi delle cucine regionali con l'avvento della globalizzazione. Colomba Cicirata ha fatto notare come oggi i giovani attingano le loro conoscenze da web e social piuttosto che dall'esperienza degli adulti. Non cucinando e non avendo più un rapporto esperienziale con le materie prime e il loro uso,

il cibo viene privato della sua storia e diventa "anaffettivo" e non più capace di definirci e identificarci. Maurizio Pedi ha esortato all'approccio immediato a un cibo sostenibile, possibilmente da filiera corta, auspicando l'abolizione di colture e allevamenti intensivi e una distribuzione più equa del cibo, senza sprechi. Tra gli altri argomenti trattati: i *novel food* affrontano alcuni dei problemi della crisi alimentare? Confrontarsi senza preconcetti è un obbligo. Il 10% circa dell'attuale popolazione italiana proviene da diverse culture alimentari: le contaminazioni, non sempre negative, giocano la loro parte. È necessario confrontarsi con l'attuale ristorazione, definita

dagli analisti "un sistema fragile d'impresa".

Il format delle guide dei ristoranti e dei premi assegnati, fortemente pilotati dagli sponsor, ne mina l'attuale credibilità. Ne consegue l'orgoglio per la nostra guida online, da sempre scevra da queste logiche. (Maurizio Pedi, Colomba Cicirata)



Puglia

FOGGIA

Passaggio della campana

In occasione dello scambio degli auguri, investitura del neo Delegato.

Prima riunione conviviale, finalizzata allo scambio degli auguri di Natale, del neo Delegato Valerio Antonio Vinelli, il più giovane Accademico della Delegazione, nominato nel novembre scorso. Simposiarca il Vice Delegato Giuseppe Vinelli, che ha scelto, per l'occasione, il più antico ristorante della città, il "Cicoella", che nel 2024 compirà 100 anni e dove nel 1964, anno di costituzione della Delegazione, avvenne il primo incontro. Tema della serata e del menu "Le festività religiose nella cucina". Ospite della Delegazione il CT Puglia Nord Vincenzo Rizzi, che ha relazionato sulle funzioni sociali dell'Accademia. Dopo il passaggio della campana, il Simposiarca, spaziando dalle tradizioni di Ognissanti e del 2 novembre a quelle di Natale, ha accennato ad Halloween, ai Saturnali, ai riti pagani del 25 dicembre (*Dies natalis solis invicti*),

sostituiti dalle attuali festività religiose, e alle relative tradizioni gastronomiche. Si è in particolare soffermato sulla *colva* o "grano dei morti", dolce tipico della provincia di Foggia. Hanno partecipato 27 convitati, di cui undici ospiti, potenziali prossimi Accademici. Il Delegato ha concluso donando il guidoncino del prossimo 60° della Delegazione alla food&beverage manager Laura Miressi e alla chef Antonella Colucci.



RAGUSA

Cerimonia di premiazione in Prefettura

Consegnati i premi "Alberini" e "Villani" per due ottimi prodotti del territorio.

Si è svolta nella Prefettura di Ragusa, gentilmente messa a disposizione da S.E. Ranieri, la cerimonia di consegna dei premi "Alberini" e "Villani". Dopo

una relazione del Delegato Vittorio Sartorio sugli scopi e le caratteristiche dell'Accademia, si è passati alla presentazione dei premiati. L'azienda Trapani, di Giar-



ratana, dedita alla produzione di torrione in un piccolo laboratorio da dove partono prodotti diretti in tutta Italia e anche all'estero. Alessandro Criscione, produttore di *cosacavaddu* ragusano stagionato, e allevatore di vacche nell'agro ibleo. Alla presenza delle massime cariche civili, militari ed ecclesiastiche, la premiazione

assume un significato di promozione del territorio e fa da volano economico ai prodotti locali. Parole in tal senso sono state pronunciate dai Sindaci di Giarratana e di Ragusa.

Al termine della manifestazione, un rinfresco con i prodotti delle aziende premiate, molto apprezzato da tutti gli intervenuti.



Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Il tartufo d'Alba a Montecarlo

Menu della tradizione piemontese per la cena degli auguri.

La cena per gli auguri di Natale della Delegazione ha visto la presenza, presso il ristorante della Société Nautique di Monaco, dell'équipe del ristorante "La Piola" di Alba. Capitanati dal manager Andrea Canaparo, lo chef Dennis Panzeri, discepolo del pluristellato Enrico Crippa del ristorante "Piazza Duomo" di Alba, e il sommelier Filippo Rodda hanno preparato un menu speciale della tradizione piemontese a base di tartufi di Alba, conferiti da amici cavaori di Langa e Roero, che hanno inondato la sala di un immenso profumo. Dopo un aperitivo di stuzzichini, in particolare chips di polenta ad accompagnare un Blanc de Blancs La Scolca, lo chef Dennis Panzeri ha proposto un antipasto di cardi gobbi di

Nizza Monferrato stufati e cotti nel latte con crema di patate e tartufo bianco accompagnato da un ottimo vino bianco, di Gavi de La Scolca. Un risotto mantecato al parmigiano con tartufo è stata la proposta come primo piatto, accompagnato da un ottimo Nebbiolo d'Alba, che è stato servito anche per accompagnare una morbidissima fassona brasata al Nebbiolo su letto di purè di patate. Come dolce è stato proposto un tortino di nocchie con zabaione al Moscato d'Asti. Una fetta di buon panettone artigianale ha concluso la serata con i ringraziamenti alla brigata del ristorante "La Piola" da parte del Delegato Luciano Garzelli e gli auguri di buone feste di S.E. Giulio Alaimo, Ambasciatore d'Italia nel Principato di Monaco.

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

FEBBRAIO

16 febbraio - **Fermo, Ascoli Piceno e Macerata**
Convegno "Anice, anisina, anisetta, mistrà: una storia di impresa marchigiana"

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"

13 aprile - **Novara**
Conferenza "Il bollito: piatto sontuoso della tradizione"

MAGGIO

10 maggio - **Pescara**
Convegno "Il futuro del cibo e il cibo del futuro"

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato onorario di Bergamo, **Lucio Piombi**, è stato eletto nel direttivo della secolare associazione culturale "Ducato di Piazza Pontida" con la carica di "Duca Vicario".*

*Il Delegato di Salsomaggiore Terme, **Roberto Tanzi**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.*

Ungheria

BUDAPEST

Grande successo per il convivio natalizio

Raffinata location, ottimo menu, musica di alto livello, allegra atmosfera.

Anche quest'anno, la Delegazione ha vissuto e condiviso il più classico dei suoi eventi, ossia la riunione conviviale degli auguri, in compagnia di parenti e amici in un'atmosfera di grande cordialità e circondati dall'eleganza e dalla raffinatezza di un ambiente esclusivo: il prestigioso salone delle feste del "Grand Hotel Corinthia", alla presenza di un numero importante di Accademici e ospiti, tra i quali S.E. Manuel Jacoangeli, Ambasciatore d'Italia. Il famoso pianista Vittorio Bresciani ha intrattenuto con camei

di assoluta qualità interpretativa. Il convivio ha riscosso un grande successo grazie anche alla collaborazione di Accademici e amici che si sono impegnati con vero spirito di servizio per contribuire a realizzare la serata. Il Delegato ha pertanto premiato con il piatto del 70° anniversario la *interior designer* Tita Musso, che ha realizzato con inventiva non comune le meravigliose composizioni dei tavoli. Inoltre, è stata premiata l'Accademica Ilona David per la sua incessante attività organizzativa e la disponibilità manifestata nel



corso dell'anno, che ha permesso il pieno successo delle iniziative della Delegazione. Premiata anche, con menzione particolare, la Vice Delegata e Tesoriere Maria Carmela Gaetani per il suo insostituibile e continuo apporto, non solo nell'organizzazione di tutti gli eventi, ma più in generale nella gestione globale della vita della Delegazione. Per l'occasione lo chef del "Corinthia", Alexander Mizzi, ha deliziato con un sontuoso

menu articolato in diverse portate di carne e pesce, di assoluta qualità. Nel corso della cena, inoltre, la delicatezza interpretativa di Anna Lilla Szekely, violinista apprezzata a livello internazionale, accompagnata dal pianista Apor Szuts, ha intrattenuto con preziose melodie natalizie. L'evento ha suscitato il plauso incondizionato di tutti i commensali che hanno concluso la serata in un clima di grande allegria e amicizia. (Michele Fasciano)

Nel Mondo

Canada

MONTREAL-QUEBEC

Interessanti eventi per la "Settimana"

Protagonisti i sapori solari della cucina regionale calabrese.

Per l'ottava edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha organizzato due eventi principali nei quali sono stati protagonisti i sapori solari della cucina regionale calabrese. Il primo, presso il ristorante "Natalino", con due chef italiani di Montreal che hanno messo in risalto i prodotti e la cucina italiana. La serata, alla presenza del Console Fortunato Mangiola e della

Dirigente scolastica Isabella Anna Luigia de Finis, ha visto la partecipazione di una trentina di invitati e si è svolta all'insegna della convivialità, con un menu tradizionale arricchito da qualche sorpresa casareccia legata alla tradizione e alle origini dello chef Natale De Fazio, proprietario del ristorante, nonché del rinomato chef Joe Mercuri, entrambi di origine calabrese. Il secondo evento ha visto la par-



tecipazione della chef stellata calabrese Caterina Ceraudo, grazie all'invito del Console generale Enrico Pavone. Per l'occasione, la chef ha tenuto sessioni di formazione per i futuri chef dell'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec* (ITHQ), nonché un atelier in rete per il grande pubblico. Nell'accompagnare la Delegazione nel percorso settimanale,

la chef Ceraudo ha preparato la cena di gala all'insegna di prodotti importati dall'Italia per l'occasione. Nel corso dei due eventi, il Delegato Giuseppe Maiolo si è soffermato sull'importanza della cucina italiana nel mondo e sulla sua influenza sociale e culturale che ne caratterizza storicamente la portata. (Giovanni Chieffallo)



Giappone

OSAKA E KANSAI

Consegna di numerosi e importanti premi

Per la prima volta, assegnati il Diploma di Buona Cucina e il premio "Nuvoletti", oltre a quelli relativi al concorso di ricette italiane.

Nel corso di un evento organizzato al "Conrad Hotel" di Osaka da parte del Consolato Generale italiano, nell'ambito degli eventi della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Legazione ha organizzato la cerimonia di premiazione del secondo concorso di ricette dedicato agli chef di ispirazione italiana operanti nel territorio di competenza e, novità di quest'anno, anche agli appassionati di cucina italiana in una specifica categoria "non professionale" a loro dedicata. Anche quest'anno

il concorso aveva il patrocinio del Consolato Italiano di Osaka e dell'Istituto Italiano di Cultura. Il tema era "Saperi e Sapori delle terre italiane attraverso i cereali", e quest'anno ha raggiunto 66 chef di ispirazione italiana nel Kansai e innumerevoli appassionati di cucina italiana, grazie soprattutto al passaparola sui social media. Le ricette proposte sono state di un livello eccezionalmente alto. Nella categoria "appassionati" ha vinto Abdoul Razak Adamou Ibra con la ricetta "Ventaglio di ravioli mediterranei con veli croccanti



vegetali"; premiati poi i tre cuochi che si sono classificati primi *ex aequo*: Luca Sambari del ristorante "La Cantinetta" di Osaka con la ricetta dell'insalata di mare e farro semiperlato; Kohji Suzuki de "La Lucciola" con la ricetta dei cavatelli al nero di seppia e Alessio Taffarello del ristorante "Garden Giovanni" presso l'hotel Infinito Shirahama (Wakayama) con la ricetta del risotto mantecato alle ortiche selvatiche, stracchino e guanciale. Oltre ai vincitori del

concorso, sono stati consegnati il Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Lanterna di Genova" e il premio "Nuvoletti" a Daisuke Yamazaki, nota personalità del Kansai che in oltre quarant'anni di carriera ha sempre promosso la cucina italiana di qualità. Infine, foto di gruppo con la più giovane chef stellata Michelin italiana Solaika Marrocco che ha cucinato la cena pugliese della serata offerta dal Consolato. (Francesco Santi Formiconi)

TOKYO

Aperitivo letterario in Ambasciata

Presentazione a più voci del libro "Storia della Cucina Italiana a fumetti", ora disponibile anche nella versione giapponese online.

Si è svolto presso la sala Bambù dell'Ambasciata d'Italia a Tokyo l'aperitivo letterario di presentazione del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Dopo i saluti istituzionali dell'addetto alle po-



litiche agricole, dottoressa Anna Iele, il Legato Emanuela Orighi ha illustrato il significato del libro nell'ambito del Manifesto per i settanta anni dell'Accademia. Il folto gruppo di giornalisti e appassionati in sala ha molto apprezzato gli interventi dei relatori che, con *background* differenti, hanno esplorato il

tema del cibo nel fumetto e nel manga.

Dall'Italia è intervenuto Marco Madoglio, saggista, sceneggiatore e autore dei testi del libro. In sala erano presenti Marta Marmioli, Accademica di Tokyo, Simona Stanzani, traduttrice pro-

fessionista di manga, e Yui Okada, Mangaka professionista. Alla fine della presentazione, un sentito scroscio di applausi per i relatori e per il libro, da ora disponibile nella versione giapponese online per essere scaricato e letto sul proprio device. (Emanuela Orighi)





PIEMONTE

ALBA LANGHE

1° dicembre 2023

Ristorante "Da Felicin - Albergo Giardino" di Nino e Silvia Rocca, in cucina Leonardo Rocca. ●Via Vallada 18, Monforte d'Alba (Cuneo); ☎0173/78225; felicin@felicin.it, www.felicin.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà dicembre - fine gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carpaccio di nocce di vitello, fassona con rafano e rosso d'uovo, pâté di faraona con noci e tartufo nero, zabaione di parmigiano con verdure croccanti; *tajarin* di Felicin tagliati al coltello; guancia di fassona brasata al vino rosso con verdure; gianduiotto al caramello e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Erpacrife metodo classico (Erpacrife); Barbaresco 2019 (Produttori del Barbaresco).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al 70° compleanno dell'Istituzione e della Delegazione. Elisabetta Cocito ha presentato il volume edito dall'Accademia per il settantesimo anniversario della fondazione e Paolo Marolo, Simposiarca, ha ripercorso l'attività della Delegazione in questi settant'anni. Ottima cena e grandi

vini in uno fra i più prestigiosi e storici ristoranti del territorio.

ALESSANDRIA

10 dicembre 2023

Ristorante "La Fermata" di La Fermata Ristorante, in cucina Riccardo Aiachini. ●Via Bolla 2, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎0131/617508; info@ristorantelafermata.it, www.ristorantelafermata.it, www.facebook.com/ristorantelafermatalessandria; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: stuzzichini dello chef; *capunet* monferrini su fonduta d'alpeggio; lasagna della vigilia; capone dissossato e ripieno delle sue carni e castagne; pera al Moscato, cioccolato e zabaione; panettone.

I vini in tavola: Aurora Cuvée (Banfi); Nebbiolo (Enrico Serafino); Moscato d'Asti Caudrina (Dogliotti).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale natalizia per gli Accademici alessandrini, riuniti in un clima di festa e amicizia. Dopo il saluto e l'augurio del Delegato Matteo Pastorino, il Vice Delegato Giorgio Borsino, Simposiarca, è intervenuto con un'interessante relazione sulle origini e le tradizioni gastronomiche del capone, certamente uno dei piatti più tradizionali delle festività natalizie e quindi presente all'interno del menu preparato dallo chef Aiachini. La riunione conviviale è stata impreziosita dall'ingresso di una nuova Accademica, Graziella Firpo, presentata dal Consultore Carlo Bajardi. Versione grafica del menu, a tema, curata come sempre

dal Vice Delegato Adriano Benzi e da Rosalba Doleremo.

BIELLA

1° dicembre 2023

Ristorante "Regallo" di Claudio Ravinetto - Chiara Prior, in cucina Claudio Ravinetto. ●Via Tollegno 4, Biella; ☎015/3701523, cell. 377/4522075; regallobiella@gmail.com, ristoranteregallo.com, Facebook - Instagram; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì - la domenica aperto anche a pranzo. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: ramen 2023: brodo umami, tagliatella di seppia, verdure, bon-bon di seppia frita con maionese di bagna cauda; tonno di tonno: tartare di tonno, salsa tonnata, ristretto di manzo, verdure agrodolci; *plin* di calamaro in umido, aglio dolce, olio e peperoncino; carbonaro d'Alaska, crescione di fonte, riduzione di carpione, patata all'olio; *tarte tatin* cotta al momento, gelato di crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Blanc de Blancs millesimato (Francesco Galliano); Brut rosé millesimato (Giovanni Galliano); Podium Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore (Garofoli); Alcesti Sauvignon Colli Tortonesi (Cascina Montagnola); Verduzzo Trevenezie (Bortolusso).

Commenti: Serata degli auguri dedicata al pesce, in un locale che nel corso degli anni si è distinto per la qualità del cibo e la professionalità del servizio. Il Simposiarca Zorio ha introdotto il menu raccontando in particolare la storia del ramen, il tipico brodo giapponese con tagliatelle e verdure. Piatto eccellente che ha accontentato anche quanti non erano amanti del brodo. La cena è stata un crescendo di sorprese, con cibi dai gusti forti e sapidi come i *plin* di calamaro. Deliziosa la *tarte tatin* cotta al momento. Buono l'abbinamento con i vini. La serata si è conclusa con un commento della Delegata Bertotto sull'anno trascorso e con l'immane brindisi finale.

CUNEO-SALUZZO

20 dicembre 2023

Ristorante "Il Sigillo" di Alberto Demaria, anche in cucina. ●Piazza Roma 9 - presso Abbazia di Staffarda, Revello (Cuneo); ☎0175/273120; info@ristoranteilsigillo.com, www.ristoranteilsigillo.com

sigillo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: soufflé di merluzzo e patate in crosta con salsa ai due peperoni; *tajarin* all'uovo saltati con ragù di petto d'anatra e timo; tagliata di manzo in crosta di senape ed erbe con semolini dolci fritti e patate al forno; assaggio di dolci.

I vini in tavola: Magnum Gavi (Villa Sparina); Nebbiolo Ramale (Torreaccia del Piantavigna).

Commenti: Giornata iniziata di prima mattina con la visita al borgo medievale e all'Abbazia di Staffarda, con la sapiente introduzione storica dell'Accademico Francesco Bonamico, proseguita dalla splendida e appassionante illustrazione della guida, signora Maura. Il pranzo, nel ristorante attiguo, ha avuto inizio con un ricco aperitivo, per poi continuare a tavola con l'apprezzato soufflé di merluzzo. Particolarmente gradita la tagliata di manzo. Da segnalare la qualità delle materie prime a km 0 utilizzate. Al termine, il Delegato Ferruccio Franza ha chiamato in sala il cuoco, nonché titolare, che ha risposto alle domande degli Accademici, ricevendo un meritato plauso finale.

NOVARA

10 dicembre 2023

Ristorante Hotel "Al Sorriso" di Valmar srl, in cucina Luisa Valazza. ●Via Roma 18, Soriso (Novara); ☎0322/983228; alsorriso@alsorriso.it, www.alsorriso.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: fungo porcino ripieno di se stesso, aglio e clorofilla di prezzemolo, la sua terra e germogli di bosco, patata al sale, uovo e tartufo del Piemonte; bottoni di pasta fresca al papavero, con faraona, spezie e sfoglia di mela; bue novello di Langa fassone al Barbaresco, erbe e midollo alle nocchie; *parfait* al bergamotto, salsa di agrumi vanigliati e *kumquat*.

I vini in tavola: Spumante rosé metodo champenois 2018 (Bersano); Cuvée Elisa Castel Sallegg 2021 (Baron Kuenburg); Barbaresco Basarin Ris 2016 (F.lli Adriano); Passito 2012 (Cantagali).

Commenti: Pranzo di Natale in uno dei ristoranti che hanno scritto la sto-





PIEMONTE segue

ria della gastronomia italiana di eccellenza. Mantiene sempre inalterato il fascino e la bontà della sua cucina, curata in modo ineguagliabile da Luisa Valazza. Vengono proposti alcuni piatti simbolo del ristorante: il fungo porcino, la patata al sale, uovo e tartufo. Impeccabile la presentazione, sublime il gusto. Molto apprezzati gli altri piatti e l'abbinamento dei vini consigliato dal patron Angelo Valazza, che ha intrattenuto gli Accademici narrando la storia del locale e vari episodi. La DCST Elisabetta Cocito ha illustrato il libro accademico 1953-2023; l'Accademico onorario G. Carlo Andenna ha commentato il volume *Novara e la sua Terra*.

VERBANO-CUSIO 14 dicembre 2023

Ristorante "Locanda La Francisca" di Renato e Grazia Sartori, entrambi anche in cucina. ●Piazza Goffredo Mameli 14, Omegna (Verbania); ☎ 0323/643219, cell. 371/3811933; info@locandalafancisca.it, https://www.locandalafancisca.it, Facebook - Locanda La Francisca - Restaurant & Rooms; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: carpione dei nostri laghi secondo la "ricetta centenaria"; rollè di luccio perca con gel di peperone di Carmagnola; risotto "Una Garlanda" al persico del Maggiore profumato al burro e salvia; frittura di paranza di lago e verdure "ricetta della locanda"; panettone, mascarpone e zabaione.

I vini in tavola: Prosecco (Bottega); Erbaluce di Caluso Docg; Nebbiolo (Torraccia del Piantavigna); El Deseo Cortese Doc (Ca' de Lion Alto Monferrato).

Commenti: Uno dei due nuovi luoghi dell'accoglienza sul versante settentrionale del Lago d'Orta che, in spazi storici attentamente restaurati negli esterni e interni, con ambientazione moderna, molto apprezzata e arredi di qualità, propone con cortesia e impegno una cucina con un ragionato assortimento di pietanze e di vini.

VERCELLI 1° dicembre 2023

Ristorante "Osteria Cascina dei fiori" di Paolo e Massimo Milan, in cucina Massimo Milan. ●Strada Vicinale

Rotta Cavalli, Borgo Vercelli (Vercelli); ☎ 0161/32827, cell. 328/6548852; paolo.milan510@gmail.com; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie variabili a gennaio e a luglio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto, baccalà con tortino di ceci al rosmarino, olive taggiasche e popcorn; pasta e fagioli borlotti di Saluggia; trancio di pesce con riso Erme; cremoso di cioccolato al cacao 70%, crema inglese alla cannella e zenzero candito; piccole cose dolci.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Mon Ross 2022 (Forteto della Lujà); Prosecco di Valdobbiadene (Andreola).

Commenti: Il convivio in un intimo ristorante al centro della campagna vercellese, dove le materie prime di eccellente qualità vengono sapientemente lavorate per offrire un mix di sapori unici che fondono tradizione e innovazione. Convivio che è stato declinato nella "cena del cuore" con ospite la dottoressa Maria Elena Rovere, primaria di cardiologia all'ospedale San Giacomo di Novi Ligure, che ha spiegato quanto sia importante prendersi cura di sé a tavola, scegliendo cibi che regalino energia, buon umore e facciano bene al cuore. La dottoressa Rovere ha indicato gli alimenti "amici" del cuore e lo chef Massimo Milan ha cucinato con questi un menu gustoso e prelibato.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 8 novembre 2023

Ristorante "Da Gin" di Fenocchio Marino, in cucina Rosa D'Agostino. ●Via Pennavaira 99, Castelbianco (Savona); ☎ 0182/77001, cell. 3341705593; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tartara di manzo con maionese ai funghi porcini;



sformato di polenta con fondente al taleggio; risotto Carnaroli con castagne al profumo di maggiorana e formaggio Verzin; salmì di capriolo al Barolo con patate fondenti; semifreddo ai cachi e nocciole tostate.

I vini in tavola: Langhe Nebbiolo Doc 2022 (Cantina Produttori del Barbaresco); Barbera d'Asti Superiore Docg 2020 (Roberto Ferraris, Agliano Terme); Barolo Cannubi Docg 2016 riserva (Michele Chiarlo).

Commenti: Straordinaria riunione conviviale dedicata a novembre e all'autunno nelle valli di Albenga, con ricette eseguite alla perfezione, materia prima ottima. L'eccellenza per il risotto, l'emozione per le carni, la bontà per il dolce. Vini straordinari, servizio impeccabile del patron Marino e di sua figlia Roberta, con la mamma Rosa in cucina. Un'altra perla nella collezione della Delegazione, da rinnovare più e più volte.

GENOVA-GOLFO PARADISO TIGULLIO 13 dicembre 2023

Ristorante "Da Ö Vittorio" di Gianni e Vittorio Bisso, in cucina Roberto Concas, Samuel Orsinger e Giuseppe Bizioti. ●Via Roma 160, Recco (Genova); ☎ 0185/74029; info@daovittorio.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: stuzzichini e stecchi fritti nell'ostia ai carciofi, focaccia di Recco al formaggio Igp; ravioli ripieni di farfalle con zabaione salato e tartufo nero; filetto alla Rossini con scaloppa di foie gras e fondo bruno; sacripantina, pasticceria secca.

I vini in tavola: Strada Chiesa Valdobbiadene Docg Prosecco superiore extra dry (Cantina Varaschin); Great Ruby rosso frizzante (Azienda Monsupello).

Commenti: Serata di gran classe per festeggiare il Natale, che ha visto due Delegazioni riunite in un clima di amicizia tradizionale. L'elaborazione del menu natalizio è stata ispirata da un'impostazione classica più che territoriale. Delicati i bocconcini degli antipasti, in particolare lo stecco ai carciofi. Un autentico successo l'arrivo della focaccia col formaggio, croccante e morbida nello stesso tempo. I ravioli sono apparsi un'autentica delicatezza: un pizzico di originalità e una robusta tradizione perfettamente conviventi. Altro piatto classico di livello internazionale il filetto alla Rossini e gran finale con una strepitosa sacripantina. Ottima la scelta dei vini e servizio impeccabile.

SAVONA 19 novembre 2023

Ristorante "Villa Carla" di gestione familiare, in cucina Martina Saffirio. ●Località Pontevecchio 23, Piana Crixia (Savona); ☎ 019/570019, cell. 333/5641875; hotel.villacarla@alice.it, www.hotelvillacarla.it; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di agosto e prima di settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: battuta al coltello su letto di valeriana, vitello tonnato, peperone in bagna cauda; crêpes con funghi porcini; tortellini in brodo; bollito misto accompagnato da bagnetto verde alla piemontese, maionese all'aglio, salsa tonnata, salsa rossa piccante; torta di nocciole

di Cortemilia accompagnata da zabaione caldo.

I vini in tavola: Barbera La Guernotta (Ivaldi Cassine); Roero Arneis (Tresecoli Mombaruzzo).

Commenti: Il Simposiarca Renato Chiarlone ha descritto le pietanze del menu, arricchendole con riferimenti alla tradizione locale e segnalando la caratteristica della cucina locale, che conserva l'impronta rara della semplicità propria dei cibi genuini. Molto apprezzate le salse del bollito misto, lievi e delicate, eseguite con sapienza dalla giovane chef Martina Saffirio cui viene consegnato, al termine del pranzo, per l'impegno profuso, il piatto dedicato al tema dell'anno. Marco Marino, artista locale, ha deliziato la convivialità accademica con brani musicali di repertorio classico eseguiti con l'armonica a bocca.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
21 novembre 2023

Trattoria "Night Food" della Trattoria Night Food Bar di Angelo e Marco Carrera snc, in cucina Angelo Carrera. ●Via Milite Ignoto angolo Largo Giovane Italia, Canegrate (Milano); ☎0331/403333; nightfoodbarsnc@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tortino di patata con crema di parmigiano; polenta con formaggio e salame; trippa con fagioli; semifreddo al caffè.

I vini in tavola: Rosso Piceno superiore; Prosecco Valdobbiadene Docg.

Commenti: Ogni tanto le definizioni corrispondono appieno alla realtà e meritano sicuramente un plauso. Ciò è capitato a questa trattoria, gestita dai fratelli Carrera che, onorando la tradizione di famiglia (locale aperto dal 1962), realizzano piatti locali secondo la memoria tramandata dalle precedenti generazioni. Al tavolo,

imbandito semplicemente, è arrivata tra l'altro una trippa da leccarsi i baffi. Una serie di portate che hanno fatto esclamare ai commensali: "finalmente cibo semplice, ben cucinato e digeribile!". Bravissimi, continuate così.

BRESCIA
29 novembre 2024

Ristorante "Carlo Magno" di Ristorante Carlo Magno, in cucina Beppe Maffioli. ●Via Campiani 9, Collebeato (Brescia); ☎030/2511197, cell. 351/5177244; info@carlomagno.it, www.carlomagno.it; coperti 80+52 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni ad agosto e 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: capasanta e foie gras alla plancia con crema di castagne e pan di spezie; risotto mantecato al Franciacorta, riduzione di fagianella, formaggella di Collio e coulis di cerfoglio; filetto di cervo poêlé, crema di patate ratte e scalogno confit; gelato alla mandorla di Noto, olive candite e olio del Garda; cremoso di cacio vaniglia e spuma al marron glacé; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta brut Animante (Barone Pizzini); Curtefranca Doc bianco (Vezzoli); Madonna della Scoperta Lugana (Perla del Garda); Curtefranca rosso (Mosne); Moscato naturale Airone (Airone).

Commenti: Dimora del 1500, dove Carlo Magno allestì il suo accampamento, immersa nel verde su una collina tra Brescia e la Franciacorta. Il locale offre un percorso gastronomico tradizione-innovazione che emoziona con piatti e materie prime di qualità eccelsa in una sinfonia perfetta diretta dallo chef Beppe Maffioli, che è stato premiato con il Diploma di Buona Cucina 2023 ed è stato intervistato dal giornalista Renato Andreolassi sul "Futuro della cucina bresciana".

**BRESCIA-
TERRE DEI FONTANILI**
6 dicembre 2023

Ristorante "La Vecchia Filanda" della famiglia Alessandrini, in cucina Maria Rosa Andrini, Federico Alessandrini. ●Via Luigi Semenza 3, Verolanuova (Brescia); ☎030/931974; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi e gnocco fritto; gnocchi in salsa di zucca; faroana al forno con polenta; millefoglie.

I vini in tavola: Franciacorta Docg brut '61 (Berlucchi); Gutturino frizzante Doc (Bacchini); A.A. Doc Lagrein 2022 (San Michele Appiano).

Commenti: Serata in trattoria per scambiarsi gli auguri di Natale a conclusione di un anno accademico particolarmente ricco e interessante. A tutti gli Accademici in dono il "battito": una dolce fusione tra il bossolà bresciano e il Donizetti bergamasco, pensata dai pasticciere delle due città per celebrare Brescia e Bergamo Capitale Italiana della Cultura 2023.

LECCO
16 novembre 2023

Osteria "Il Camino" di Pietro Agostani, in cucina Pietro e Stefano Agostani. ●Via Provinciale 33, Ballabio (Lecco); ☎0341/169 0337; pietroagostani94@gmail.com, www.facebookOsteria-il-Camino; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: trilogia di bresao-le nostrane di magatello, spinacino e codone con taroz alla valtelinese; patole di patate e zucca ripieni al talleggio, burro tostato e mandorle; bocconcini di cervo in umido con polenta; caviadini con lo zabaione.

I vini in tavola: Alpi Retiche bianco Igt 2022 (La Spia); Buttafuoco Doc Bricco Riva Bianca 2018 (Picchioni).

Commenti: Ristorante di montagna, con cucina tipica ma non vetusta o raffazzonata, preparata con attenzione per gli ingredienti e per il risultato, servita da un personale gentile e ve-

loce. Ne sono state esempio le splendide bresao-le dell'antipasto, di diverso taglio, speziatura e stagionatura. Le patole, tipici ravioloni valsassinesi, qui rivisti per la stagione, con l'inserimento della zucca nella sfoglia, sono state molto apprezzate per la loro delicatezza e armonia, come pure i bocconcini di cervo in umido, molto gustosi, serviti con una profumata, morbida e ben cotta polenta. Assai interessante la relazione della neo Accademica Nelly Donato sul presente e futuro dei ristoranti stellati.

LODI
15 dicembre 2023

Ristorante "La Coldana" di Alessandro Ferrandi e Fabrizio Ferrari, in cucina Alessandro Proietti Refrigeri. ●Via Del Costino, Cascina Coldana, Lodi; ☎0371/431472; info@ristorantelacoldana.it, www.lacoldana.it; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto e 2 a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: pane e burro leggermente affumicato a precedere un assortimento di 6 appetizer, uovo 63°, salva cremasco alle vinacce, zucca arrosto e maggiorana; risotto al burro montato al limone, zafferano e gamberi rosa; bottoncini di patate e castagne, infuso autunnale di grana padano gran riserva (Azienda Tazzi); maialino al latte; pre dessert, orzo, piccola pasticceria.

I vini in tavola: Oltrepò metodo classico Luca Bellani 60; Cesanese Campolavico.

Commenti: Ristorante affermato da tempo, al confine della città in una bella cascina settecentesca, che ha avuto il coraggio di cambiare nel





LOMBARDIA segue

2023 affidando la cucina a un giovane cuoco stellato e alla sua brigata, riguadagnando in breve tempo il riconoscimento. Una cucina sapiente che valorizza i sapori di ingredienti e preparazioni locali con contaminazioni giapponesi e del Nord Europa. Un menu composto da piatti già iconici per la cucina del cuoco e una nota di eccellenza per l'uovo a 63°, sempre presente in varie declinazioni nel menu che muta stagionalmente, nella sua veste autunnale. Ottima la scelta dei vini in accompagnamento che hanno ottenuto un unanime gradimento.

MILANO NAVIGLI 14 novembre 2023

Ristorante "Al Cortile" di Al Cortile srl - gestione Food Fellas Milano srl, in cucina Mattia Mazzalon, Davide Giovino. ●Via Giovanale 7, Milano; ☎cell. 345/4020347; info@alcortile.com, www.alcortile.com, www.facebook.com/alcortile, www.instagram.com/alcortilemilano; coperti 65+85 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 4, 25, 26, 31 dicembre-15 gennaio; 12-26 agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì; da maggio aperti la sera tranne domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: cialda di pane, tartare di manzo Bio Bordona Farm, olio al finocchietto, scalogno marinato, aceto balsamico; *consommé* di bucce e semi di zucca, blu di capra; risotto affumicato, parmigiano reggiano 30 mesi di bruna alpina, brodo di croste di parmigiano, latticello, garsinia; controfiletto alla brace Bio Bordona Farm, terrina di patate, radichino trevigiano, funghi, fondo bruno; idea di *tarte tatin*, mela caramellata, gelato alla grappa e miele.

I vini in tavola: Marche Rosato Igt Sant'Isidoro 2021 (Maria Pia Castelli); Terre Siciliane Zibibbo DOP "Al Qasar" 2022 (Rallo); Grignolino del Monferato Casalese 2021 (Auriel).

Commenti: Entrando nel cuore della vecchia Milano in una zona nascosta di Porta Ticinese, gli Accademici hanno vissuto l'esperienza del contesto e della cucina del ristorante, che ospita gli allievi della scuola Food Genius Academy. Con Giovanni Castelli, Niccolò Colnago e gli chef Davide Giovino e Mattia Muzzolon, è stato costruito un menu improntato al riuso e alla modernità di sapori anche non comuni (vedasi il *consommé* di zucca con bucce e semi o la garsinia e il brodo di croste di parmigiano). In



questo scenario di sperimentazione, Lorenzo Preattoni, unico coltellinaio milanese alla quarta generazione, ha spiegato i diversi usi, i materiali e il processo di affilatura dei "taglianti" quotidiani.

MONZA E BRIANZA 16 novembre 2024

Ristorante "Da Giuliano" di Da Giuliano. ●Via Dante Alighieri 1, Lissone (Monza e Brianza); ☎039/462956; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di dicembre-prima di gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di dentice, mandorle tostate, gel al mango, tonno scottato, pomodorini gialli, olive, spada gratinato, cime di rapa; paccheri Gerardo di Nola all'astice, pomodoro del piennolo, basilico; branzino d'amo scottato, cicorie ripassate e crema di fave; crumble di cioccolato e gelato al mango.

I vini in tavola: Falanghina (Masseira Frattasi); A Passo Lento (Vecchia Torre).

Commenti: L'accoglienza da parte del giovane patron Davide, dello chef



Giuseppe e di tutto il personale di sala è stata calorosa e gli Accademici si sono sentiti molto coccolati per tutta la cena. Ben riusciti gli antipasti e apprezzato, per la leggerezza, un inatteso fuori menu: un assaggio del fritto di calamari, gamberi e verdure. Molto validi anche i paccheri Gerardo di Nola per la morbidezza e la succosità dell'astice. Armonioso l'accostamento del branzino con la cicoria ripassata e le fave. Vini del Sud, coerentemente con la tradizione del ristorante, ben abbinati con le pietanze. Servizio molto attento e cordiale.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGlio 23 novembre 2023

Ristorante "Alicanto" di La Picara srl, in cucina Alberto Rossetti. ●S.S. Sabbionetana 420, Casalmaggiore (Cremona); ☎cell. 327/5262344; info@alicantoristorante.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: polpo alla griglia con patate e crema di tartufo; ravioli di baccalà allo zafferano cremonese, asparagi e caffè d'India; ombrina

monocottura, patate e intingolo al tartufo nero; babà al Rum con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Trento Doc extra brut Blanc de Blancs (Lona Ester); Weindorf Lagrein 2021 (Cantina Giralan).

Commenti: Nel complesso alberghiero dell'hotel Bifi, è stato riaperto il settore esterno della ristorazione con due locali distinti, la pizzeria Picara e il ristorante Alicanto, che ha ospitato la Delegazione per una riunione conviviale con la quale si è voluta conoscere la nuova gestione. L'ambiente del ristorante è moderno e confortevole, con ampi spazi tra i tavoli, mentre il menu alla carta offre una scelta equamente divisa tra mare e terra con piatti ispirati a una cucina creativa. Non è stato concordato un menu unico per dare la possibilità agli Accademici di provare la cucina in base al gusto personale. Le portate sono state tutte apprezzate.



TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 16 novembre 2023

Ristorante "Novecento" di società Hotel Rovereto di Marco Zani & C. sas, in cucina Igor Santacatterina e Daniele Bertoni. ●Corso Rosmini 82/D, Rovereto (Trento); ☎0464/435222; info@hotelrovereto.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crema di zucca *capel del pret*; degustazione di pizze gourmet: margherita; verdure alla griglia e pecorino romano; alici del Cantabrico, olive e capperi di Lipari; burrata e culatello; finferli, *casolet* e carpaccio di carne salada; funghi porcini, vezzena e speck; semifreddo al caffè con cioccolata fondente.

Commenti: Una serata particolare, organizzata dai Simposiari Stefano Andreis e Alessandro Molinari, incentrata su una degustazione di pizze gourmet. Complice il ristorante

"Novecento", che ha voluto, da una decina d'anni, introdurre nel menu. Interessanti e apprezzate le tre diverse birre di accompagnamento, fornite da una giovane birreria locale. È intervenuto, a parlare di cereali, pane e panificazione, il Presidente dell'Associazione Panificatori del Trentino, Emanuele Bonafini. Serata con molti ospiti, tra i quali la Sindaca del Comune di Rovereto, Giulia Robol, e il Presidente dell'APT Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo, Giulio Prosser.

TRENTO 30 novembre 2023

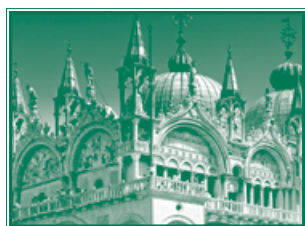
Ristorante "Mas dela Fam" di Luca Boscheri, in cucina Sadià Drame. ●Via Stella 18, Trento; ☎0461/349114; info@masdelafram.it, www.masdelafram.it; coperti 140+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: cestino croccante di trentingrana e mais con insalata di rape bianche, noci del Bleggio, mele, chicchi di melagrana e canditi; zuppa dei frati con fagioli e farina abbrustolita "brustolin"; rufioi Mocheni al burro spumeggiante e salvia; tonco de pontesel con polenta rustica di Storo e verza brasata; zabaione con torta fregolotta e marroni di Castione.

I vini in tavola: Spumante Altemasi Trento Doc; Bianco Trebolle; Rubio Rosso (entrambi Mas dela Fam); Rupe Re Trentino Superiore vendemmia tardiva (Cavit).

Commenti: La riunione conviviale natalizia non poteva contare su una partecipazione più numerosa di Accademici, familiari e ospiti, tutti riuniti

in una gioiosa atmosfera di festa e amicizia. Accuratamente organizzata dai Simposarchi Patricia Deinies e Marcello Carli con la collaborazione di Mario Basile, la tradizione trentina è stata rispettata fin dal nome del ristorante: "Mas dela Fam", sede anche di Confraternite che tutelano le peculiarità dei prodotti previsti nel menu. Il legame con la tradizione trentina è proseguito con la scelta dei piatti, e la tipicità è stata scrupolosamente rispettata nelle portate, appartenenti alla cucina povera ma gustosa, preparata con cura e servita con professionalità.



VENETO

ALTO VICENTINO 12 dicembre 2023

Ristorante "Agriturismo I Peccati della Terra" di Società Agricola I Peccati della Terra, in cucina Sebastian Chirello (cucina) e Andrea Olivo (spiedo). ●Via Campestri Vecchia 16, Montebelluna Maggiore (Vicenza); ☎cell. 340/6008477; info@agriturismoipeccatidellaterra.com, www.agriturismoipeccatidellaterra.com, www.facebookipeccatidellaterra.cucina, www.instagramipeccatidellaterra.collina; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio e ultime 2 di agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 6,9.



Le vivande servite: taglieri di affettati, formaggi, verdure in agrodolce e confetture di casa; zuppa di fagianella con crostini; spiedo di carni miste cotte lentamente con i loro contorni; panettone artigianale con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Domnus Abbas metodo classico extra brut 2018 (Azienda Agricola Abbazia di Praglia); Occhio al Bianco Veneto bianco Igt 2021 (Sieman); Veneto Igt "Il Moro" 2020 (Santa Colomba); Recioto di Gambellara Spumante Docg 2021 (Marchetto).

Commenti: Per la serata degli auguri, la Delegazione, Simposiarca Marco Caltran, ha pensato a un agriturismo particolare per assaporare l'antico piacere della carne allo spiedo, che faceva bella mostra al centro della sala nell'antico camino. Si inizia con i taglieri di salumi e formaggi locali accompagnati da marmellate e verdure in agrodolce della casa. A seguire un intingolo di fagianella, come è di tradizione prima dello spiedo di carni miste, ben sei, di ottima fattura, una vera delizia. Per finire il classico panettone artigianale con la crema al mascarpone. Discreto l'abbinamento piatti-vini tutti del territorio. Alla fine della serata applausi per tutti, sia per la cucina sia per la sala.

PADOVA 9 novembre 2023

Ristorante "Boccadoro" della famiglia Piovani, in cucina Renato e Paolo Piovani. ●Via della Resistenza 49, Novanta Padovana (Padova); ☎049/625029; info@boccadoro.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in gennaio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: insalata di merluzzo, folpo, radicchio e pane alla curcuma; carbonara di folpo con crema di patate e guanciale affumicato; rufioli di folpo, nero di pancia e mazzancolle alla bûzara; terrina di rombo e folpo con fondente di zuccina e olive taggiasche; sorbetto al mango e Rum con frizzi pazzi; mousse alla vaniglia di Tahiti con croccantino al cioccolato e caramello.

I vini in tavola: Chardonnay Doc (Villa Chiòpris); Custoza Doc (Monte del Frà); Fior d'Arancio Colli Euganei Docg (Colle Mattara).

Commenti: Gradita e partecipata riunione conviviale per gustare il

prodotto tipico di Novanta Padovana: il folpo, nome dialettale del moscardino grigio. La relazione è stata svolta dai Simposiarchi Emanuele Carlotto e Antonino Inturri, nonché da Cristian Bisato, Gran Maestro della Confraternita del Folpo, ospite d'onore, i quali hanno illustrato i motivi della diffusione nel territorio noventano di questo mollusco cefalopode, le modalità di degustazione e le attività della Confraternita. Davvero eccellenti l'insalata di merluzzo e folpo servito come antipasto e la terrina di rombo e folpo. Vini all'altezza della serata, impeccabili la cucina e il servizio.

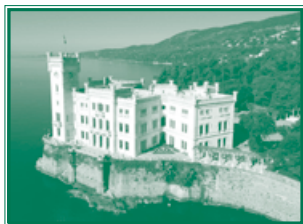
ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 8 dicembre 2023

Ristorante "Valgrande" di Alberto Faccioli e Monica Bimbatti, in cucina Monica Bimbatti. ●Via Riviera 849 - Località Runzi, Bagnolo di Po (Rovigo); ☎0425/708046, cell. 329/0975378; info@agrivalgrande.it, www.agrivalgrande.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: tagliere di salumi (prosciutto crudo, salame, pancetta) con pinza onta e verdure dell'orto in agrodolce; cappelletti in brodo di cappone; cotechino con purè di patate e verze in tecia; anitra di cortile al forno con cipolle stufate; tronchetti di Natale.

I vini in tavola: Verdiso frizzante Colli Trevigiani; Cabernet Marca Trevigiana (entrambi Lino Ballancin); Fior d'Arancio Colli Euganei Spumante (Villa Alessi).

Commenti: Il pranzo degli auguri è stato abbinato con la consegna del Diploma di Buona Cucina 2023 a questo ristorante agriturismo, inserito nella bella azienda agricola di famiglia, nel cuore della campagna polesana, e ha avuto un ottimo esito. Tutti i piatti usciti dalla cucina della signora Monica sono stati ben graditi e hanno ricevuto valutazioni altissime e omogenee, con una leggera preferenza per gli splendidi cappelletti in brodo e per il cotechino di casa. Alla fine, meritatissimi applausi hanno salutato la consegna del Diploma ai coniugi Alberto e Monica e alla mamma Giuliana, che da vent'anni servono una cucina del tutto tradizionale e piatti preparati con materie prime di grandissima qualità.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA
25 novembre 2023

Ristorante "Placito Risano" di Valter Krmac, in cucina Jure Dretnik, Tomač Hohkraut, Pavlinka Spasova e Nikola Popesku. ●Bezovica 30, Črni Kal (Slovenia); ☎00386/41332696; info@placitorisano.eu; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: trota marinata con topinambur e semi di girasole; coniglio koi con sedano; petto d'anatra e pastinaca; zucca in olio di zucca; gelato di miele bruciato.

I vini in tavola: Plavina (Ražman); Burja (Zelen); Bordon (Bon d'Or); Muškatni (Bartol).

Commenti: Ambiente molto gradevole ispirato al realismo magico che getta le radici nell'anno 804 e che ha come *location* il luogo dove fu firmato il trattato fra il duca Giovanni, rappresentante dell'imperatore Carlo Magno, e i rappresentanti delle popolazioni dell'Istria perché continuassero a utilizzare le risorse ambientali nel rispetto del nuovo imperatore. I piatti, serviti con molta cura e grazia, sono preparati con materie prime a km meno che zero e hanno radici che trasportano la storia

medievale fino a noi. Sono preparati ad hoc da un'équipe di chef giovani ma con ricca esperienza internazionale. Servizio inappuntabile, ottimo abbinamento dei vini e delucidazioni corrette e piacevoli.

TRIESTE
13 novembre 2023

Ristorante "Harry's Trieste" di Artur srl, in cucina Matteo Metullio e Davide De Pra. ●Piazza dell'Unità d'Italia 2, Trieste; ☎040/660606, cell. 370/3061141; harrys@duchidaosta.com, www.harrystrieste.it, www.facebook.com/Harrys.Trieste; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: baccalà mantecato e in carpaccio, spuma e chips di patata, olive e pomodori secchi, carpione di zucca, parmigiano e amaretti, animella frita, maionese all'alloro, cardoncelli alla brace; risotto, sedano rapa, liquirizia e mandarino; sella di capriolo, radicchio tardivo, pure di patate profumato al limone; Bronte-Fortaleza, pistacchio e frutto della passione.

I vini in tavola: Franciacorta Docg Nature millesimato 2016 (Enrico Gatti); Alto Adige bianco Dolomys 2016 (Dolomys Sacker); Chateau-neuf du Pape rosso 2021 (Isabelle Ferrando); Burgenland Auslese cuvée 2021 (Kracher).

Commenti: La cena d'autunno ha luogo nei piacevoli ambienti dell'Harry's, affollati di Accademici, sull'eccelso sfondo di Piazza Unità. Dopo una breve prolusione sull'autunno in cucina, è comincia-

to il percorso gastronomico che ha interpretato stagione e ingredienti in sintonia con le tradizioni, ma sperimentando anche tocchi innovativi, sia per cotture, sia per apporti di condimenti e altri ingredienti "comprimari". I risultati hanno toccato gratificanti livelli d'eccellenza, corroborati da convinti applausi, a dimostrare che tradizione e innovazione - in mani sapienti - costituiscono un'accoppiata vincente. Portate e vini d'abbinamento vengono descritte nel fascicolo di schede gustative elaborate dal Simposiarca.

UDINE
24 novembre 2023

Ristorante "Da Boschet" di Alessandro Businaro e Omar Del Sal, in cucina Alessandro Businaro. ●Piazza Enea Codotto 17, Frazione Gorgo, Latisana (Udine); ☎0431/55445; info@daboschet.it, www.daboschet.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno); lunedì a pranzo (estate). ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: gamberi fritti e tartare di gambero rosa, canoce al vapore, cavolfiori, crema di alici e mandorle; risotto con carciofi, scampi e capesante; mazzancolle al forno con aglio, olio e rosmarino; "mandorla" cake all'arancia e mandorla; cremoso amande, marmellata all'arancia amara, gelato al caffè bianco e mandorle sabbiolate.

I vini in tavola: Trento Doc metodo classico brut (Madonna delle Vittorie); Pinot Bianco Il Chiaro Friuli Colli Orientali (Galiussi); Verduzzo Friuli Corno di Rosazzo Colli Orientali (Adriano Gigante).

Commenti: Riunione conviviale d'autunno dedicata ai crostacei nel periodo dell'anno in cui le loro carni sono particolarmente gustose e polpose. Il tema della serata è stato magistralmente interpretato e svolto con successo dallo chef Alessandro e dalla sua brigata, che ha proposto piatti innovativi e ricercati che hanno riscosso il consenso unanime dei commensali. Particolarmente gradito l'antipasto a base di canoce al vapore, cavolfiori, crema di alici e mandorle, un piatto raffinato che ha esaltato la delicata carne delle canoce (canocchie). Il servizio eccellente in sala, guidato da Omar, e il raffinato abbinamento con i vini hanno reso la serata indimenticabile.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
10 dicembre 2023

Ristorante "Agriturismo Corte dell'Abbadessa" di Azienda Agricola Corte dell'Abbadessa, in cucina Federico Mei. ●Via Croara 7/1, San Lazzaro di Savena (Bologna); ☎cell. 328/1803012; info@cortedellabbadessafarm.it, cortedellabbadessafarm.it, instagram-cortedellabbadessa; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: lingua di manzo cotta a bassa temperatura, salsa verde, squacquerone e pane fritto; pasta mista risottata mantecata al cavolfiore, ceci, guanciale e crumble di crescenta all'olio; lasagnette di verdure di stagione e fonduta al castelmagno; brasato di manzo, cime di rapa ripassate e pure di patate; tortino di farina di castagne; gelato al cioccolato e salsa ai cachi.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Argo; Sangiovese Superiore Fratta Rossa (Fratta Minore).

Commenti: Il Delegato e Simposiarca dà il benvenuto ai numerosi Accademici in occasione della riunione conviviale degli auguri che si svolge presso questo agriturismo immerso nel verde del Parco dei Gessi tra i calanchi dell'Abbadessa. Ringrazia l'ospite della riunione conviviale, il divulgatore della gastronomia dottor Luca Cesari. La vice Delegata Scipioni regala una pillola sui Botroidi della Val di Zena, tema legato sia alla natura geologica del territorio, sia alle festività natalizie. Il Delegato procede al brindisi augurale, alla consegna del regalo natalizio agli Accademici e dona il piatto dell'Accademia alla dottoressa Nancy, titolare dell'agriturismo, con il coinvolgimento della brigata di cucina.

BOLOGNA-SAN LUCA
19 novembre 2023

Ristorante "Capanne" di Il cardo snc, in cucina Siham Benrahali, Cecilia



Baah. ●Via Colombiolo 19, Borgo Capanne-Alto Reno Terme (Bologna); ☎0534/1921081, cell. 340/9426411; gerryguiducci@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre e gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: polentina frita con squacquerone fresco, crostini misti, le fritte con affettato nostrano; tortelloni di ricotta e spinaci con funghi porcini; rosticciana di maiale con patate arrosto e verdure al forno; funghi porcini fritti; zuppa inglese.

I vini in tavola: Rosso di Montalbano 2022 Igt Toscana Sangiovese (Cantina di Cerreto Guidi); Pignoletto frizzante 2022 Pignoletto Doc C.I.V. (Soc. Coop Agricola, San Prospero di Modena).

Commenti: La riunione conviviale d'autunno si è concretizzata in una gita nell'oasi verde di Granaglione-Alto Reno Terme, ultimo comune in provincia di Bologna al confine col Pistoiese. Il ristorante si trova in un'area vasta e suggestiva ai piedi delle montagne appenniniche che lo sovrastano. La cucina è davvero curata e di qualità, e sono ottimi sia i primi, sia i secondi piatti. Buonissime anche le crescentine. Il piatto più votato: la degustazione di antipasti composta da crostini misti, polenta con squacquerone e le fritte con affettato nostrano. Molto apprezzati i funghi porcini fritti. Buon abbinamento dei vini.

CENTO- CITTÀ DEL GUERCINO 13 dicembre 2023

Ristorante "Cavalieri Ducati" della famiglia Malagoli, in cucina Stefano Malagoli. ●Via Maestra Grande 47, frazione Renazzo, Cento (Ferrara); ☎051/900713; info@ristorantecavalieriducati.it, www.ristorantecavalieriducati.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: tartara di filetto di manzo black angus con panino soffice al lievito madre e semi croccanti, salsa verde, spuma di tuorlo e corallo al caffè; risotto Carnaroli con zucca violina al forno, pesto di pistacchio di Sicilia alla salvia, gelato cacio&pepe e culatello essiccato; capocollo di maialino da latte cotto a bassa temperatura e caramellato in forno con il suo fondo di cottura agli agrumi, disco di patate gratinate, sal-



sa di topinambur e foglie autunnali; "l'albero": crema cotta al pistacchio con meringa sottile al fondente, noccioline sabbiate, salsa di fichi e gelato all'amaretto Disaronno.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene Colbello extra dry Docg (Merotto); Roero Arneis Recit Docg 2022 (Monchiero Carbone); Torrette rosso Valle d'Aosta Doc (Caves de Onze Communes); Pelago rosse delle Marche 2018 (Umani Ronchi); Fiori d'Arancio passito dei colli Euganei Sette Chiesette Docg 2019 (Borin).

Commenti: Eccellente pranzo degli auguri, in un locale affermato, ma comunque in costante crescita, dove l'armonia tra le idee dello chef Stefano Malagoli, la qualità delle materie prime, le capacità "tecniche" hanno raggiunto livelli altissimi. Il menu che il Simposiarca Massimo Andalini ha definito è stato infatti unanimemente apprezzato, facendo scoprire l'ab-

binamento di ingredienti che, se alla lettura del menu possono sembrare azzardati, rivelano poi all'assaggio un perfetto equilibrio. Anche l'abbinamento di un vino per ogni piatto servito ha riscosso grande consenso.

CERVIA- MILANO MARITTIMA 23 novembre 2023

Ristorante "La Cucoma" di Emiliano e Marco Amadori, in cucina Marco Amadori. ●Via Provinciale Molinaccio 175, Russi (Ravenna); ☎0544/534147; cucoma@mac.com, www.ristorante-cucoma.com; coperti 80+30 (periodo estivo all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: vellutata di patate con lumachine di mare, piatto di "vapore" e azzurro marinato, polenta di farina bianca con frittura di gam-



beri bianchi; strichetti ai calamaretti spillo; pescato alla brace di legna; gelato di Sbrino allo strudel di mele.

I vini in tavola: Blanc de Noir metodo Classico 2020 (Tenuta Santa Lucia); Albana Docg 2022 (Podere La Berta); Albana Passita 2022 Solara (Cantina Celli).

Commenti: Cena conviviale quasi perfetta. Un bel 9 meritato, a partire dall'aperitivo di benvenuto con varie prelibatezze e, dopo il breve saluto del Delegato, 3 antipasti variegati e in quantità accompagnati dal Blanc de Noir Tenuta S. Lucia. Discreto il primo piatto, per salire di nuovo di tono con il secondo, il tutto sapientemente abbinato all'Albana del Podere La Berta. Sublime il dolce con alcuni Accademici che hanno riservato anche qualche bel 10 e l'abbinata con l'Albana Passita della Cantina Celli. Eccellente il servizio a tavola e un meritato e caloroso applauso alla brigata per la bella serata.

CESENA 13 dicembre 2023

Ristorante "Terre Alte" di Michele Casabloni/Terre alte srl, in cucina Thomas Rivalta. ●Via Olmadella 11, Longiano (Forlì-Cesena); ☎0547/666138, cell. 333/3264098; ristorantealtere@yahoo.it, www.ristoranteterrealte.com, Facebook, Instagram; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio, maggio, settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì a cena. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: ostriche Verneuil cal. 2 e fritto misto nel cono, calamari e carciofi con salsa bagna-cauda e crumble di olive taggiasche, canocchie e razza, mazzancolle olio e limone con salsa di accompagnamento; risotto alla marinara con vongole e scampi; seppiolina novella alla brace con il suo nero, crumble di parmigiano e salsa verde; ananas al Grand Marnier con cremoso allo yogurt, spuma di yogurt e crumble salato.

I vini in tavola: Bellaveder Trentodoc brut Nature Riserva 2019 (Cantina Bellaveder); Desiderium "I Ferretti" Venezia Giulia Igt bianco 2020 (Tenuta Luisa).

Commenti: La cena degli auguri si è tenuta in un elegante locale sulle colline cesenati. Menu di pesce, con aperitivo di benvenuto e percorso degustazione, secondo lo stile del locale. Dopo l'aperitivo, con splendide



EMILIA ROMAGNA segue

ostriche e fritto misto nel cono, la serata è proseguita con un'equilibrata sequenza di piatti, ben presentati e serviti con cura e rispetto dei tempi. Ottima la proposta dei vini e il loro abbinamento. La serata, molto allegra e partecipata, ha incontrato l'unanime apprezzamento dei commensali. In conclusione, lo scambio degli auguri natalizi e la consegna del piatto dell'Accademia al gestore Michele Casalboni e allo staff da parte del Vice Delegato Gianluigi Trevisani.



IMOLA 17 novembre 2023

Ristorante "Frascinetti" di Maurizio Frascineti, in cucina Liliana Costa. ●Via Chiesa di Pediano 2, Imola (Bologna); ☎0542/657016, cell. 339/4128710; frascineti@virgilio.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; a pranzo martedì-venerdì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: affettato misto con piadina e formaggi; tortelli di ricotta burro e salvia; tagliatelle al ragù di prosciutto; pollo e coniglio alla cacciatora; patate fritte; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante; Sangiovese Rubicone Igt (entrambi Cantina Frascineti).

Commenti: È una famiglia che da molti decenni conduce un bel vigneto in cima al circuito dei Tre Monti quella che gestisce un agriturismo molto frequentato sia per la buona cucina, sia per un appropriato rapporto qualità-prezzo. La Delegazione, salendo in cima al monte Frassineto, ha incontrato nei piatti dell'Agriturismo Frascineti la vera cu-

cina di casa che si esprime in modo marcatamente romagnolo con salumi e formaggi, tortelli burro e salvia, elevando poi le tagliatelle al ragù di prosciutto e la cacciatora di pollo e coniglio al vertice del gradimento. Un meritato plauso finale ha salutato la cuoca Liliana e la responsabile di sala Sara, entrambe attorniate dagli altri componenti della brigata.



LUGO DI ROMAGNA 22 novembre 2023

Ristorante "Opera Sapor Osteria Cucina" di Dimitri Tronconi, anche in cucina. ●Via Aurelio Saffi 7, Massa Lombarda (Ravenna); ☎0545/294697, cell. 347/7037352; operasapori@gmail.com; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato e porcini; cappelletti di baccalà, fonduta di formaggio di fossa e guancia croccante; risotto con stracciatella, gambero viola e colatura di alici; filetto di rombo, spuma di patate e crumble di taralli; mousse di cioccolato bianco; ananas, basilico e lime.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso.

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta questo ristorante nel centro di Massa Lombarda. Location semplice, in cucina Dimitri Tronconi che gestisce, da qualche anno, l'attività dopo varie esperienze presso chef in locali della zona. Menu principalmente di pesce: apprezza la qualità degli ingredienti con un cenno particolare ai cappelletti. Porzioni più che adeguate. Servizio attento. A fine cena gli Accademici hanno espresso i complimenti al-

lo chef con la raccomandazione di continuare nella crescita di cucina e gestione del locale.



MODENA 13 novembre 2023

Ristorante "Antica Grama" di Filippo e Pietro Ingrassia, in cucina Pietro Ingrassia. ●Via Vignolese 765, Modena; ☎059/364176; anticatrattoriagrama@gmail.com; coperti 35+12 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di luglio e 1 settimana dopo il 6 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: polenta frita con pancetta e fonduta di pecorino; chitarrina al pesto di pistacchio con guancia croccante; involtini alla palermitana; caponata siciliana; cannolo siciliano scomposto.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Chiarli); Nero d'Avola (Tenuta Rapitalà); Zibibbo (Terre di Zagara).

Commenti: Il Delegato Mario Baraldi ha sostituito il Simposiarca della serata, Daniele Rubboli, assente per ragioni di salute. L'"Antica Grama" non era mai stata visitata dalla Delegazione dal momento in cui Filippo Ingrassia e il figlio Pietro hanno riaperto questa antica trattoria. Lo chef Pietro si è rivelato un valente cuoco, dimostrando ciò che la scuola alberghiera prima, e gli stage compiuti dopo, hanno lasciato nel suo bagaglio professionale. In questo bagaglio c'è anche una profonda conoscenza dei piatti siciliani. La serata è stata una magnifica sorpresa per cibi, vini e servizio fornito in modo elegante e funzionale considerando il locale di piccole dimensioni.



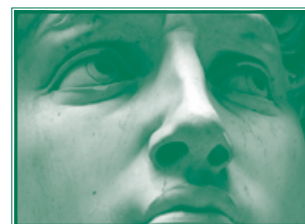
Rimini 15 novembre 2023

Ristorante "Osteria Io e Simone" di Osteria Io e Simone. ●Piazzetta Teatini 3, Rimini; ☎0541/709742, cell. 347/9178893; osteriaioesimone@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: uovo croccante con crema di parmigiano e carciofo fritto; tortelloni alla zucca con burro e salvia; costata di razza iberica; costata di asino; erbette ripassate; patate al forno; zuppa inglese; mattonata; latte brûlé.

I vini in tavola: Ruchè di Castagnole del Monferrato Docg 2021 (Montalbera).

Commenti: Il Simposiarca Roberto Bianchini ha organizzato la cena in questo ristorante a gestione familiare situato nel centro storico di Rimini, a due passi dal Tempio Malatestiano. Si affaccia sulla Piazzetta Teatini dove, nella buona stagione, è possibile mangiare all'aperto. La cucina rispecchia la tradizione e propone, oltre a interessanti primi di pasta ripiena fatta in casa, una varietà di carni italiane ed estere cotte alla brace. Buona la cantina. In particolare sono stati apprezzati l'uovo croccante e la costata. Il personale ha svolto un servizio attento e curato. La sala riservata, nonostante la non perfetta insonorizzazione, ha consentito la conversazione.



TOSCANA



COSTA DEGLI ETRUSCHI 28 dicembre 2023

Ristorante "Batticarne-Macelleria con cucina" di Batticarne srls, in cucina Jonny De Marco e Michele Carugi. ●Via Napoli 22, Cecina (Livorno); ☎0586/090771, cell. 328/7127154; batticarnesrls@hotmail.com, Instagram - Facebook; coperti 33. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di vacca, salumi home made, formaggi Podere Paterno; paccheri al ragù di cortile; pappardelle al cinghiale; grigliata mista di carni con patate arrosto e verdure grigliate; soufflé al cioccolato.

I vini in tavola: Chianti Classico (Castello di Meleto); La Regola Ligustro Igt; Orma Rosso di Orma Igt; Ra'is Moscato (Baglio di Pianetto).

Commenti: Il fenomeno delle macellerie con cucina si sta diffondendo velocemente e il "Batticarne" di Jonny De Marco, già gestore del macello di Cecina, ne è un esempio di alta qualità. La cucina si basa su anni di esperienza nel trattamento delle car-





ni, operato con camere termiche per frollature dai 45 giorni ai 3 anni. Carni bovine e suine del territorio, da filiera corta e da stalle selezionate, allevate con foraggi sani e di qualità. Presenti anche carni danesi, olandesi, irlandesi, spagnole, giapponesi. Moderno, luminoso e confortevole il locale, ideale per pranzi veloci o serate "ciccia e vino" come ama dire Jonny, guardando la sua fornitissima cantina, opera dell'esperto fratello Simon.



EMPOLI FIRENZE 15 novembre 2023

Ristorante "Papaveri e Papere" di Papaveri e Papere Srl (Paolo Fiaschi, Giuliano e Gabriella Mannucci), in cucina Paolo Fiaschi. ●Via Dalmazia 159d, San Miniato (Pisa); ☎0571/409422; info@papaveriepaolo.com, www.papaveriepaolo.com, Instagram, Facebook; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane febbraio/marzo; giorno di chiusura mercoledì (inverno), domenica (estate). ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: uovo morbido, crema di patate e porro, ricotta salata e tartufo bianco delle colline sanminiatesi; tagliolini freschi con tartufo bianco delle colline sanminiatesi; cilindro di coniglio farcito, servito con salsa alla cacciatora e tartufo nero; mela al caramello, crumble di noccioline e spuma di crema inglese, la mela nascosta.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg 2022 (Cesani); Orme Cilegiolo Igt 2022 (Tenuta Orzale).

Commenti: Si è tenuta a San Miniato la riunione conviviale fra le due Delegazioni presso il ristorante "Papaveri e Papere". La Delegazione di

Empoli ha consegnato il diploma di Buona Cucina 2023 al locale nella persona del suo chef Paolo Fiaschi che, per la serata, ha predisposto un menu apparentemente semplice, ma di qualità e molto ben curato, all'insegna del tartufo. Oltre al Delegato di Empoli Massimo Vincenzini erano presenti il Segretario Generale, nonché Delegato di Firenze Roberto Arian, il CT Toscana Est Roberto Doretti, le Delegate della Versilia Storica Anna Ricci e del Mugello Monica Sforzini. Un'ottima serata all'insegna dell'ottima cucina.



FIRENZE 14 dicembre 2023

Ristorante "B-Roof del Grand Hotel Baglioni" di Brunelleschi Hotelierie srl, in cucina Richard Lemer. ●Piazza dell'Unità Italiana 6, Firenze; ☎055/23588865; info@b-roof.it, www.b-roof.it/it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: lollipop di fegatini, crostino granella di nocciole e cannellini all'uccelletto, sformatino di pecorino alla maggiorana, pere cotte al Sangiovese; ravioli alle castagne, fresco di rosmarino, sugo di arrosto e parmigiano 36 mesi; piccolo assaggio di pasta e fagioli borlotti; cappone del Mugello disossato cotto a bassa temperatura con polenta lenta al cavolo nero e fiocchi di broccoli romaneschi all'olio nuovo e filo di sugo di cottura; crostata crema al limone, fragole e piccole meringhe, fondente di cioccolato e gocce di mango; dolcetti natalizi.

I vini in tavola: Selezione vini bianchi e rossi del Podere di Pietrafitta (Castellina in Chianti).

Commenti: Bellissima serata di amicizia e gioia per la riunione conviviale degli auguri di Natale che anche quest'anno si è svolta nella splendida cornice della Terrazza del B-Roof del Grand Hotel Baglioni, dalle cui vetrate si possono ammirare i più bei luoghi della città. Nel corso della serata, il Presidente Paolo Petroni ha tracciato un ampio bilancio delle attività svolte dall'Accademia per celebrare il 70° anniversario. Generalmente apprezzati i piatti proposti e realizzati con particolare attenzione dallo chef Richard Lemer, che ormai da quasi dieci anni guida la cucina dell'albergo. Al termine, come ogni anno, è stato offerto agli Accademici e alle signore un piccolo dono a ricordo della serata.



GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 7 dicembre 2023

Ristorante "Pozzo" di Maurizio Romei, anche in cucina. ●Via Europa 2, Pieve Fosciana (Lucca); ☎0583/666380; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,52.

Le vivande servite: culatello con porcini sott'olio e salumi misti; lasagnette agli asparagi; tortellacci garfagnini; stinco al forno con patate, verdure e radicchio dolce; torta dell'Accademia.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Rosso "Casa e Chiesa" (Tenuta Lenzini); Vermentino Obizzo (Donna Olimpia).

Commenti: Per la tradizionale festa degli auguri è stato scelto il ristorante "Il Pozzo" tra i più affidabili del territorio: offre, infatti, un'ampia scelta di specialità garfagnine, rivisitate con un tocco di modernità e innovazione. La Simposiarca Ilva Bacci ha organiz-

zato la serata in modo che, tra una portata e l'altra, il Delegato potesse ricordare il programma svolto nel 2023, augurando a tutti buone feste e auspicando un 2024 migliore.



LIVORNO 23 novembre 2023

Ristorante "La Lupa" di Soc. La Lupa snc. ●Via del Testaio 22, Livorno; ☎0586/886213, cell. 338/343964; trattorialalupa@icloud.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: vellutata di pescato del giorno e zucca mantovana, spiedino di polpo gratinato, salmone pancettato allo yogurt greco, gambero in tempura e salsa piccante; risotto cacio e pepe al ragù di scampi; filetto di orata (pescata nel giorno) alla mediterranea, con contorno di patate arrosto; millefoglie chantilly e frutti rossi.

I vini in tavola: Bianco di Valdobbiadene (Bottega); Vernaccia di San Gimignano (Borgo alla Terra).

Commenti: Buona partecipazione alla cena nella trattoria segnalata dall'Accademico Fabrizio Mascitelli, per la degustazione di un menu a base di pesce fresco. Molto apprezzato l'antipasto e anche il primo ha suscitato un'ottima attenzione e valutazione. Eccellente anche il millefoglie. Appropriati i vini. La tradizionale conversazione accademica, tenuta dal Segretario Gianfranco Porrà, accennava alla partecipazione dell'Accademia alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, alla problematica del fermo parlamentare alla vendita in Italia della carne coltivata e infine ai decreti ministeriali che hanno imposto regole all'etichettatura di farine alternative alle tradizionali.





TOSCANA segue



LUCCA

21 novembre 2024

Ristorante "Ciberia Pucci" di gestione familiare, in cucina Simone. ●Via Nottolin 871, Lucca; ☎0583/953731, cell. 349/7675113; luca.pucci63@gmail.com, www.macelleriaciberiapucci.it; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; a cena dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tordelli al ragù; tagliata di carne di polpa regina; borbotti "scoppiati" e verdure al forno; piattoforte lucchese.

I vini in tavola: Maria Teresa Urlo di Lupo Igt Toscana Rosso (Tenuta Maria Teresa).

Commenti: Si entra dalla macelleria in una stanza semplice e curata con un grande tavolo rettangolare. Per i Pucci, artigiani della carne, la bistecca non è solo un taglio, è un'esperienza sensoriale irripetibile che nasconde una storia, una scelta, una selezione accurata. La polpetta ripassata al pomodoro, un crostino col tonno del Chianti sono un fuori programma molto apprezzato. Poi i tortelli di carne al ragù cotto più di sei ore, la tagliata di polpa regina, grande qualità e perfetta cottura con borbotti scoppiati e verdure al forno. Il tipico *piattoforte* lucchese chiude una cena ottima e abbondante. Servizio attento e curato.



LUNIGIANA

6 dicembre 2023

Ristorante "Albergo Ristorante Mauro" di Maicol Biondi anche in cucina. ●Via Roma 223, Tresana (Massa Carrara); ☎0187/477464, cell. 335/5605081; ristorante.mauro@libero.it, www.ristorante-mauro-tresana.eatbu.

com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: uovo 63 (cotto a 63 gradi, poi fritto) su crostone di pane di farro, crema di castagne e foglia di cavolo nero croccante; tortelli di zucca, burro e salvia, crema di pane all'amaretto e sbriciolata di cotechino; quaglia ripiena di salsiccia e castagne, spinacino spadellato, crema di zucca e scaglie di tartufo; zabaione con chicchi di melagrana e cantucci fatti in casa.

I vini in tavola: Campogrande Orvieto classico Doc 2022 (Santa Cristina Spa); Belcore rosso biologico Igt Costa Toscana rosso 2020 (I Giusti & Zanza Vigneti).

Commenti: Di recente diventato anche titolare, Maicol, con le sue grandi ambizioni e molto impegno, ha portato una ventata di aria fresca nell'attività di famiglia, che si manifesta negli arredi rinnovati e nella cucina che propone piatti innovativi, d'autore. Una serata interessante, di cultura della tavola, grazie all'intervento dell'Accademia Emilia Petacco che ha illustrato, nella presentazione del suo libro *Chiacchiere di Cucina*, i forti legami tra il territorio, la sua storia e la cucina che hanno sempre caratterizzato la Lunigiana, e che purtroppo non si esprimono nell'attuale cucina.



MAREMMA-GROSSETO

26 novembre 2023

Ristorante "Antico Casale L'Impostino" di Fabio Loda, anche in cucina. ●Località Impostino Civitella Paganico, Civitella Paganico (Grosseto); ☎cell. 335/8239990; info@tenutaimpostino.it, www.tenutaimpostino.it; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio pri-

vato del ristorante; ferie 15 gennaio-28 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: ventaglio di capocollo con flan di pecorino e composta di pere e anice; risotto mantecato al Montecucco con crema di zafferano di Maremma; crespella di farina di castagne ripiena di fonduta ai funghi condita al burro e salvia; arista alle prugne su cipolle caramellate e giardinetto di verdure al forno; bigné chantilly con fonduta di cioccolato.

I vini in tavola: Sassorosa rosato Toscana Igp; Montecucco rosso Riserva Doc (entrambi Tenuta Impostino).

Commenti: La cucina riflette tutti i valori primari della tradizione culinaria maremmana e toscana rivisti in chiave moderna. I sapori sono decisi, le materie prime sono "bio" e di assoluta eccellenza, provenienti da fornitori del territorio; la filosofia del "fatto in casa" è presente in ogni piatto, così come la stagionalità. Tutte le portate sono accompagnate dai pregiati vini prodotti nella tenuta, che rendono decisamente particolare questa esperienza culinaria. I piatti proposti dal Simposiarca Lamberto Londini e dal cuoco Fabio Loda hanno suscitato pareri contrastanti, raggiungendo però una discreta valutazione complessiva. Tutti d'accordo sull'unicità e la bellezza del luogo.



MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

23 novembre 2023

Ristorante "Versilia Com'era" di SARA sas di Mario Pagni. ●Via S. Giuseppe 13, Larciano (Pistoia); ☎0573/88460, cell. 320/7116597; versiliacomera@hotmail.it, www.ristoranteversiliacomera.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Par-

cheggio privato del ristorante; ferie ottobre/novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: mousse di nasello, salsa remoulade, baccalà alla cappuccina, sformatino di scorfano; linguine al granchio blu; frittura mista; semifreddo al croccantino con salsa di arancia o cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino di Cerreto Guidi; Moscato.

Commenti: Jenny Innocenti ha proposto di sperimentare questo locale, un po' periferico, data la stagione, ma senz'altro meritevole di più ampia partecipazione. La curiosità, che dovrebbe animare gli Accademici, è stata ben premiata: il locale è risultato gradevole, l'accoglienza premurosa, il servizio solerte e cortese, il menu proposto di piena soddisfazione. Eccellente, a unanime parere, l'antipasto, vario ed equilibrato nel climax dei sapori e delle consistenze; nuova e interessante la proposta del granchio blu nel primo; ricca e ben cucinata la frittura; buono e anche bello il dessert. Ben scelto il vino del territorio, servito a tutto pasto.



SIENA VALDELSA

19 novembre 2023

Ristorante "Torraccia di Chiusi" di Stefano Boco, in cucina Bruno Staccioli. ●Località Montauto, San Gimignano (Siena); ☎0577/941972; info@torracciadi chiusi.it, www.torracciadi chiusi.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: pecorino di zona con ridotta di uve alicante; vellutata



di cipolle rosse; mezzi rigatoni al sugo finto; *suovetaurilia* (ricetta di origini etrusche con carni miste di agnello, maiale e vitello stufate con erbe aromatiche); crema di finocchie; torta al cioccolato fondente con panna fresca.

I vini in tavola: Spumante metodo tradizionale Goccia; Rasna rosato; Turms Sangiovese 2021 (tutti Torracchia di Chiusi).

Commenti: Riunione conviviale nel ristorante di un agriturismo-relais realizzato in un'antica dimora storica sulla via Francigena. Il proprietario ha fatto visitare la cantina, ricavata in una suggestiva tomba etrusca, illustrando il rinvenimento, durante i restauri, della famosa statua etrusca *Hinthal* conosciuta anche come *l'Ombra di San Gimignano*. Lo chef ha allestito un apprezzato menu composto da ingredienti biologici prodotti dall'azienda. Maggiori consensi per la delicata vellutata di cipolle rosse e una particolare portata, la *suovetaurilia*, antica ricetta etrusca, ben intonata con l'atmosfera che pervade l'ambiente. Giudicati positivamente anche i vini e il cortese e puntuale servizio.

VALDARNO ARETINO 21 dicembre 2023

Ristorante "Osteria di Rendola" di Franca Cilibizzi, anche in cucina. ●Via di Rendola 22/24, Monteverchi (Arezzo); ☎055/9707713, cell. 338/4824179; osteriadirendola2019@gmail.com, Instagram: @osteriadirendola; coperti 80/100, con possibilità di essere serviti all'aperto durante la buona stagione. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura a cena; lunedì; sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: canapè serviti a guantiera; tarese della macelleria Fabbrini (premio "Villani"), gota della macelleria Fantechi (premio "Villani"), pecorino dell'ascione (premio "Alberini"), piccola tartare di fassona con cipolla di Tropea caramellata, sformato con broccoli e lamelle di tartufo; tortellini in brodo ristretto; risotto ai carciofi morellini, petali di mandorle e pistilli di zafferano (tema di studio 2023); arrosto girato in bellavista tipico toscano: coniglio, maiale, salsicce, fegatelli, rigatino, pane e pollo di Laura Peri (premio "Alberini"), patate arrosto, frivolezze di insalata con melagrana; dolci delle pasticcerie Bonci (premio "Villani"),

Gelé (premio "Alberini") e Guidieri (premio "Alberini").

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Lilliano); Chianti Classico Notte Fonda (Rocca Sveva); Spumante brut e Moscato.

Commenti: Per l'occasione, l'Osteria di Rendola ha addobbato con gusto la sala eventi, all'interno dei locali in tipico stile toscano. La serata è stata caratterizzata da cordialità e franchezza, in tono con l'atmosfera festiva del periodo natalizio. Durante la cena sono stati consegnati doni da parte del Delegato agli Accademici e ai loro ospiti. La serata, molto gradevole, si è conclusa con un brindisi di auguri per le feste natalizie e per il nuovo anno.

VIAREGGIO VERSILIA 16 novembre 2023

Ristorante "Amaro" di Alberto e Daniele Belluomini. ●Via S. Martino 73, Viareggio (Lucca); ☎0584/962183; amaro@hotmail.it, www.ristorante-amaro.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, carpaccio di angus con fonduta di grana e tartufo, *jamon patanegra* reserva, tartare di manzo con olio e sale; tordelli di Franceschi al ragù di chianina; bistecca di scottona gran selezione; costine di maiale al forno; patate al forno, fagioli all'olio; budino di riso di Galliano.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg; Pinot Nero delle Venezie 2022 Pinocchi; Chianti Classico (Azienda Agricola Casalvento 2020).

Commenti: Nella cornice del ristorante dei fratelli Alberto e Daniele Belluomini, in una riunione conviviale molto partecipata e alla presenza del Presidente Paolo Petroni, sono stati consegnati i premi "Alberini" al Pastificio Franceschi di Viareggio, per una produzione artigianale di qualità eccellente, e il "Villani" al Caffè Pasticceria Galiano di Viareggio, che quest'anno ha festeggiato i cento anni dalla fondazione, per il suo stupendo budino di riso. I Diplomi sono stati accolti con grande soddisfazione dalle due aziende, che hanno fatto gustare agli Accademici anche i loro prodotti in un menu apprezzato da tutti i partecipanti, con un servizio cordiale e accurato.



MARCHE

ANCONA 17 dicembre 2023

Ristorante "Morsi & Sorsi" di Rita Castellucci, in cucina Stefano Serrani. ●Via Trieste 39, Ancona; ☎071/3580862, cell. 333/4055655; morsi.sorsi@alice.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata russa e insalata di carni bianche; cappelletti in brodo; bollito con salsa verde e maionese nostrana; cappone arrosto; cardo ripassato con salsiccia; dolci natalizi della tradizione.

I vini in tavola: brut Tassare (Cantina Monteschiavo); Lambrusco di Corbara (Cantina della Volta).

Commenti: Bellissima riunione conviviale degli auguri, organizzata dal Simposiarca Piero Granelli, che ha concordato con Rita e il cuoco Stefano un menu di grandissima qualità rispettando la più sana delle tradizioni, coniugando un servizio molto ben curato con una cornice di gran classe. Alla riunione conviviale con gli auspici dell'Accademico Paolo Capigrossi hanno partecipato come graditi ospiti il giornalista Carlo Cambi e sua moglie Petra Carsetti, che hanno deliziato con una dissertazione sul galateo a tavola dal loro ultimo libro *Galateo Atto II*. La riunione conviviale si è conclusa con gli auguri e i complimenti per la qualità dei piatti degustati, il servizio e la gioiosa aria di festa di tutti gli Accademici.

FERMO 10 dicembre 2023

Ristorante "Villa Il Cannone" di Marco Squarcia, anche in cucina. ●Viale dei Palmensi 108, Fermo; ☎cell. 328/6258210; info@villailcannone.it, www.villailcannone.it; coperti 230+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura: aperto su prenotazione. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: cartoccio di fritto all'ascolana e bollicine, coniglio in porchetta con crema di patate, olive e pomodorini confit, polentina al ragù di cinghiale e fonduta; cappelletti in brodo di cappone; cappone e sottaceti; filetto di vitello ai mirtili ed erbe di campo; crostatina crema chantilly e marroni; dolci natalizi della tradizione fermana e caffetteria.

I vini in tavola: Passerina biologica Lucrezia; Rosso Piceno Rosso Bello (entrambi Cantina Le Caniette).

Commenti: Raffinata riunione conviviale predisposta dai Simposiari Maura Raccichini e Cristofaro La Corte nella splendida cornice della villa, non a caso scelta da D'Annunzio per la sua luna di miele. Attenzione a ogni dettaglio atto a enfatizzare l'atmosfera natalizia, resa palpabile dal calore conviviale dei commensali. Ottime le preparazioni di tradizione, elegantemente servite e presentate, che sono valse un corale encomio al cuoco Marco Squarcia. Buoni i vini sin dalle bollicine servite con le fritturine iniziali. Cannolicchi siciliani, arance, mandarini e vino cotto offerti dagli Accademici. La riunione conviviale è stata impreziosita dalla presenza del Sindaco Paolo Calcinaro e del Consigliere di Presidenza Ugo Serra.

MACERATA 25 novembre 2023

Ristorante "Smeraldo" dei coniugi Cicaliani-Branchesi, in cucina Diego Cicaliani. ●Località Castreccioni, Cingoli (Macerata); ☎0733/612104, cell. 338/1293628; claudiasmeraldo@alice.it, www.ristorantesmeraldo.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9,25.

Le vivande servite: prosciutto, formaggio pecorino, pizza di formaggio, crescia calda croccante, patata cotta in acqua di mare con tartufo bianco, panna acida e clorofilla, carpaccio di manzo con funghi e mistancina; cappellacci in brodo con cacio, pepe e tartufo bianco; tagliolino con anatra e porcini; piccione ripieno di tartufo nero; cinghiale alle erbe aromatiche; crema ganache di cioccolato bianco e composta di frutti di bosco; panettone gigante.

I vini in tavola: Verdicchio classico superiore (Andrea Felici); Vernaccia rosso Pepato (Fontezoppa); Passito di Vernaccia (Zio Sergio).



MARCHE segue

Commenti: La riunione conviviale è risultata una delle meglio riuscite in tutto il 2023. E ciò è avvenuto perché si tornava allo "Smeraldo" dopo qualche anno di "lontananza", ma si sapeva bene che, quando si vuol organizzare una riunione conviviale riservata esclusivamente a funghi e tartufi, quella è la sede migliore. Inoltre tra gli Accademici e i titolari del ristorante, ma anche con lo staff di servizio, si è creato un clima tale che il pranzo è filato perfetto dall'inizio alla fine. Al termine, sia lo chef Diego Ciciliani, sia la moglie Claudia Branchesi, insieme a tutto lo staff di cucina e a quello di servizio, sono stati chiamati in sala per tributare loro il meritato applauso.



UMBRIA

PERUGIA

14 dicembre 2023

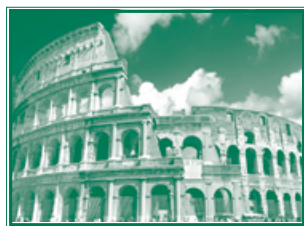
Ristorante "Il Cantinone" di Caterina ed Enrico Guidi. ●Via Ritorta 6, Perugia; ☎075/5734430, cell. 320/0217429; cantinoneperugia@libero.it, www.ristoranteilcantinoneperugia.com, facebook.com/ilcantinoneperugia; coperti 130+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie fine gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: parmigiana di gobbi, insalata di cappone con maionese al tartufo, polpetta di lesso aromatizzata all'arancia; cappelletti della casa in brodo di cappone; farfalle in salmi, purea di patate al rosmarino e verdura ripassata; sfornatino di panettone su crema di mascarpone.

I vini in tavola: Metodo Classico Millesimato 2018; Montefalco rosso Doc 2021 (Azienda Agraria Moretti Omero); Dulcis (Lungarotti).

Commenti: Ristorante nel cuore di Perugia, sotto le quattrocentesche volte delle antiche cantine del Palazzo arcivescovile. Menu, concordato dal Simposiarca Cillian Fani con Caterina Guidi, con preparazioni tipiche della cucina umbra da ricette che Caterina ha appreso dalla nonna. Dalla

parmigiana di gobbi, propria del periodo invernale, quando i cardi giungono a maturazione, ai cappelletti, immancabili sulla tavola natalizia, alle preparazioni con ingredienti di recupero - la cucina del riuso - come l'insalata di cappone impreziosita con il tartufo, le polpettine di lesso profumate con l'arancia, l'originale sfornatino di panettone. Molto apprezzati anche gli abbinamenti dei vini.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA

18 novembre 2023

Ristorante "Mingone" di Mingone srl, in cucina Emiliano D'Arpino. ●Via Pietro Nenni 96, Arpino (Frosinone); ☎0776/869140, 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 Albetum).

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



LATINA

3 dicembre 2023

Ristorante "Il Focarile" dei fratelli Chiara e Gianpaolo Lunghi, in cucina Paolo Lunghi. ●Via Pontina km 46,5, Aprilia (Latina); ☎06/9282549; amministrazione@ilfocarile.it; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fusillo soffiato e crema di finocchio, affettati di maiale di cinta senese: prosciutto 24 mesi, salamino, finocchiona e capocollo, treccia di mozzarella di bufala, ricotta tartufata in cestino croccante di parmigiano, polenta frita, crostini toscani e al lardo di Colonnata, cannolino fritto di provola affumicata con zucchina di romanesco e cavolo di Pantelleria, crocchetta di bollito di chianina con maionese espressa; cappelletti in brodo; straccio di pasta al ragù toscano; coscio di maialino di cinta senese alla fiamma con patate al forno; sorbetto al mandarino; pandorino al cioccolato bianco con mousse di arancia.

I vini in tavola: Castelli Romani bianco e rosso (Cantina Silvestri, Aprilia).

Commenti: Per il pranzo degli auguri gli Accademici pontini sono ritornati al "Focarile" di Aprilia, ristorante elegante e di eccellente livello gastronomico. È stata loro riservata la luminosa sala da ricevimento con vista sul giardino e il laghetto, addobbata con raffinati addobbi natalizi. Il locale è ora gestito dai fratelli Chiara e Gianpaolo Lunghi, eredi della prestigiosa famiglia, che hanno preparato alcuni piatti ispirati alla tradizione natalizia e altri alla cucina toscana di famiglia, tra cui, notevole e scenografica, la presentazione in bella vista del coscio di maialino di cinta senese alla fiamma. Apprezzati l'abbinamento con i vini dei Castelli Romani e il servizio di sala.



ABRUZZO

ATRI

23 novembre 2023

Ristorante "Hostaria Zedi" di gestione familiare, in cucina Giulia Martella. ●Largo Tini s.n., Atri (Teramo); ☎085/87340, cell. 329/5351806; delemi.doc@libero.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: pasta e fagioli; trippa (in alternativa polpetta cacio e omelette); caciocavallo; pan ducale con tiramisù.

I vini in tavola: Cerasuolo (Cantina San Lorenzo).

Commenti: Accolti con la consueta cortesia ed affabilità dallo staff del locale, gli Accademici hanno gustato un menu che prevedeva due piatti tradizionali e specialità della casa: pasta e fagioli e trippa, entrambi molto apprezzati con diversi bis; anche il dolce è stato particolarmente gradito. Simposiarca della giornata l'Accademica Stefania Martin, che ha posto l'accento sul locale, che, ancora una volta, si è confermato attento alla migliore tradizione del territorio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

PESCARA ATERNUM

18 novembre 2023

Ristorante "Ritrovo d'Abruzzo" di Il ritrovo d'Abruzzo Sas, in cucina Cristian Di Tillo. ●Contrada Bosco 16, Civitella Casanova (Pescara); ☎085/8460019, cell. 328/2134148; ilritrovodabruzzo@live.it, www.ilritrovodabruzzo.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì a pranzo, martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: coppa di testa con arancia e finocchio, panino con polmone brasato e mentuccia selvatica, rognone di vitello morbido con sedano rapa e radici alla brace; risotto con finanziaria di pollo e creste di gallo glassate; rigatoni al

sugo di coda alla vaccinara; trippa di vitello in umido con crema di fave, fagioli del Tavo con cotiche; pâté di fegatini con amarena, cioccolato fondente e noccioline; cassata di ricotta di pecora con sfoglia croccante e mandarini.

I vini in tavola: Montonico spumante brut (Francesca Valente); Trebbiano d'Abruzzo Doc 2022; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020 (entrambi Masciarelli).

Commenti: Il Delegato Peppino Di Giovacchino che, per l'occasione, ha indossato anche i panni del Simposiarca, ha riproposto un tema caro all'Accademia: la cucina delle carni da non dimenticare, quelle che col tempo sono passate dall'essere cibo dei poveri a cucina gourmet. Il quinto quarto l'ha fatta da padrone, grazie agli chef Cristian Di Tilio e Cristina D'Andrea, che hanno sapientemente ripreso piatti della tradizione presentandoli in maniera innovativa. In questo evento la Delegazione è stata affiancata dall'Associazione Il Quinto Quarto, con il relatore dottor Ugo Ciavattella, che ha avuto modo di illustrare tutti i benefici delle carni povere, sfatando falsi miti e confermandone altri.

TERAMO 19 novembre 2023

Ristorante "Agriturismo Da Lidia" di gestione familiare, in cucina Maurizio Marcozzi. ●Frazione Sardinara, Teramo; ☎cell. 328/6981568; agrilidia@virgilio.it, agriturismolidia; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: prosciutto della casa, crêpe, formaggio fritto, mazza, trippa alla teramana, timbalino; chitarra con pallottine; arrosto di agnello e pollo con patate al forno e insalata di campo; pizza dolce teramana.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: "La cucina tipica teramana. Diffusione, salvaguardia, futuro" è stato il tema della riunione conviviale della Delegazione. Dopo l'introduzione da parte del Delegato Claudio D'Archivio e moderati dal giornalista e Accademico Sandro Galantini, hanno preso la parola il Simposiarca Guerino Savini, quindi lo storico Matteo Di Natale dell'Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche

e infine il saggista Francesco Galiffa, autore del volume *Il nutrimento dei contadini. Storie e preparazioni*.



PUGLIA

FOGGIA 18 dicembre 2023

Ristorante "Cicoella" di Alberto Cicoella (erede del fondatore Francesco Paolo Cicoella nel 1924), in cucina Antonella Colucci (chef) e Laura Miressi (food&beverage manager). ●Viale XXIV Maggio 60, Foggia; ☎0881/566111; info@hotelcicoella.it, www.hotelcicoella.it, Facebook; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane a fine agosto e 22 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: fantasia di pettoline natalizie (con acciughe, capperi e pomodoro), ricotta al cucchiaino, baccalà su letto di purea di ceci; timballo di Natale; cosciotto di agnello con contorno di cicorie saltate e lampascioni; colva pugliese; cartellate al miele e al vincotto; calzoncelli; mandorle atterrate.

I vini in tavola: Spumante Blanc de Blancs brut millesimato Bacio della Luna di Valdobbiadene; Nero di Troia Cinque Foglie di Castel del Monte (Azienda Vinicola Lamona).

Commenti: Prima riunione conviviale del Delegato Valerio A. Vinelli, finalizzata allo scambio degli auguri. Simposiarca il Vice Delegato Giuseppe Vinelli, che ha scelto il più antico ristorante cittadino: 100 anni nel 2024. Tema del menu: "Le festività religiose nella cucina". Il Simposiarca, spaziando dalle tradizioni di Ognissanti e del 2 novembre a quelle di Natale, ha accennato ad Halloween, ai Saturnali, ai riti pagani del 25 dicembre (*Dies Natalis Solis Invicti*), sostituiti dalle attuali festività religiose. Si è soffermato sulla colva o "grano dei morti", dolce tipico della provincia di Foggia. Hanno partecipato 27 invitati, tra i quali il CT Vincenzo Rizzi. Servizio e assistenza impeccabili.

TARANTO 2 dicembre 2023

Ristorante "Al Piccolo Porticciolo" di Ester Fasano, in cucina Cosimo Gigante. ●Via Latterini 5, San Vito (Taranto); ☎099/7334187, cell. 340/1289861; info@ristorantealpiccoloporticciolo.com, www.ristorantealpiccoloporticciolo.com; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pettoline fritte, insalata calda di mare, cozze gratinate, baccalà in pastella, crocchette e carciofi dorati, latticini e verdure; risotto alla marinara; calamarata di pesce spada e melanzane; frittura mista e pescato del giorno; crudité; dolcetti natalizi.

I vini in tavola: Riserva Rivera bianco; Riserva Rivera rosato.

Commenti: Il cuoco ha preparato diverse portate, secondo la tradizione tarantina, che sono state molto gradite. Buoni i primi piatti, rigorosamente espressi e serviti in tempi brevi. Con il pescato del giorno è stato servito il secondo piatto di frittura mista o, per chi le volesse, le orate arrostate e spinate molto bene dai camerieri. Ha concluso il pranzo un fornito vassoio di dolcetti freschi e secchi, tipici della tradizione natalizia tarantina, come cartellate e sanacchiudere. Il pranzo è stato impreziosito culturalmente dallo storico tarantino Enzo Risolvo, che ha intrattenuto gli Accademici con storie legate alla tradizione della cucina tarantina del periodo natalizio.



BASILICATA

MATERA 19 novembre 2023

Ristorante "Oasi Rupestre" di Vito Oronzo Fumarulo, in cucina Marilena Carriero. ●Masseria D'Alessio, Contrada Murge, Montescaglioso (Matera); ☎0835/208688, cell. 366/2485421; oasirupestre@gmail.com, Oasirupestre.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: f' ccazza vuldat con cipolle, uvetta e pepone, capocollo e salame di maiale, ricotta, caciocavallo e pecorino di produzione locale, olive e peperoni fritti, scarola montese con caciocotta, focaccia a quadretti con semi di finocchio, fave m' zzzuat, zucca in umido; timballo di verdure con mollica di pane; sal-siccia di maiale "a punta di coltello" arrosto; frutta di stagione e fichi secchi; bucc' niet.

I vini in tavola: Primitivo Rosso (Ditaranto).

Commenti: Protagonista assoluto il grano duro, materia prima della focaccia ripiena di cipolle, uvetta e polvere di peperone rosso essiccato al sole, della focaccia all'olio extravergine d'oliva e semi di finocchio e del pane di Montescaglioso, più basso del più famoso pane di Matera ma con una mollica leggera e più soffice, altrettanto aromatico e profumato. Diverse verdure colte nell'orto sono state preparate in accompagnamento alle focacce e al pane: notevole la scarola (indivia riccia da taglio, qualità coltivata e consumata a Montescaglioso) stufata con aglio e pomodoro. Per finire, frutta appena colta ma poco selezionata, fichi secchi e paste morbide alle mandorle ricoperte di gileppe (ghiaccia reale).



CALABRIA

AREA GRECANICA- TERRA DEL BERGAMOTTO 19 novembre 2023

Ristorante "Cantina Di Zuco" di Carmela Romeo, in cucina Giovanni Zuco. ●Località San Basilio di Motta San Giovanni, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/711229, cell. 338/6372113; lacantinadizuco@gmail.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,53.

Le vivande servite: polpette di maiale fritte; crema di zucca con



CALABRIA segue

crostini e stracciatella; porchetta di maiale nero con taglio a vista; patate con buccia al forno e cicoria saltata; caldarroste; sorbetto al bergamotto.

I vini in tavola: Bastardino Motticiano.

Commenti: Valutazione complessiva equilibrata, con un giudizio sostanzialmente unanime. Ad abbassare la media è stato certamente il vino proposto. Gradimento medio del pranzo nel suo insieme, positivamente orientato più sulla crema di zucca che sulla porchetta, che pur buona era ben lontana da quella della tradizione. Un pranzo, quindi, fortemente penalizzato nel giudizio dalla scelta del vino di supporto. Per il resto, il servizio è stato appena accettabile.

COSENZA 16 dicembre 2023

Ristorante "Agorà" di Agorà Ristorante di pesce - Michele Rizzo, anche in cucina. ●Via Gioacchino Rossini 176, Rende (Cosenza); ☎ cell. 347/912 9377; info@agorarende.com, www.agorarende.com, Facebook - Instagram; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 8-28 agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì; domenica (estate). ●Valutazione 9.

Le vivande servite: baccalà croccante, salsa di soia aromatizzata con aglio e zenzero, seppioline, friarielli scottati e in salsa e patata millenaria silana, zuppa di mazzancolle con fagiolo bianco del Pollino, zucca ridotta e tartufo; lasagnetta scampi e bottarga; riso di Sibari in risotto con zucca, zafferano di Reggio Calabria e guancia di pescatrice marinata alle erbe; filetto di branzino, salsa di broccolo, aglio nero e alici salate; sorbetto al bergamotto; mousse alla ricotta, mandarino candito e biscotto alla cannella.

I vini in tavola: Pircoca Terre di Cosenza bianco Doc; Spart Terre di Cosenza bianco Doc Malvasia bianca; Cires Terre di Cosenza rosso Doc Magliocco dolce (tutti della Cantina Masseria Falvo 1727).

Commenti: Lo chef Michele Rizzo ha interpretato con mano particolarmente ispirata le tradizioni delle viglie delle feste natalizie dedicate al pesce, con l'immane baccalà proposto fritto con una pastella asciutta, leggera e croccante. Particolarmente interessante la relazione della Simposiarca Gabriella Coscarella, che ha spaziato tra le usanze fatte di luci colorate che

rallegrano strade e vetrine, i tradizionali fritti dell'Immacolata e l'Epifania quando, secondo la tradizione cristiana, avviene l'arrivo dei Magi a Betlemme per rendere omaggio al Salvatore recando in dono oro, incenso e mirra. Felice la scelta dei vini in perfetta armonia con i piatti serviti.



SICILIA

MESSINA 13 novembre 2023

Ristorante "Grecale" di Maria Bellinghieri, in cucina Giacomo Interdonato. ●Via XXVII Luglio 121bis, Messina; ☎ 090/6406615, cell. 348/6612264; ristorante.marbelli@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: entrée vegetariana; rigatoni con melanzane; spezzatino di carne; briciolata di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola km 0.

Commenti: "Come a casa della nonna!", "Lo spezzatino di casa mia!", "La salsa di pomodoro di quando andavamo a scuola", sono alcuni dei commenti dei numerosi Accademici che hanno apprezzato la cucina di questa trattoria. Preparazioni semplici ma prelibate, perfettamente aderenti al tema "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto", come evidenziato dal Simposiarca Renato Palmeri e dal Delegato. Oltre alla

qualità della cucina si sono fatti apprezzare l'eleganza discreta dell'ambiente, la puntuale cortesia del servizio e l'entusiasmo della titolare e dei figli, Giacomo in cucina e Placido e Luca in sala, che hanno meritato gli applausi convinti e la festosa consegna del guidoncino.

MODICA 11 novembre 2023

Ristorante "Cappero Bistrot" di Antonio Pennacchio. ●Corso Umberto I 156, Modica (Ragusa); ☎ 0932/948669, cell. 338/4981656; coperti 20+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: spatola panato alle mandorle con salsa di zucca al rosmarino; linguine con salsa di bottarga, mandorle, arancia e tartare di ricciola affumicata; pancia di maialino da latte con zenzero, arancia e salsa di sedano rapa; cionocciola.

I vini in tavola: Rosato multivarietà (Casa Vinicola Pallavicino); Bollicine Pro dry (Moltelvinio).

Commenti: Riuscita e piacevole riunione conviviale in una accattivante location sita nel centro storico di Modica, a due passi dal Duomo di San Pietro. Lo chef, e titolare, Antonio Pennacchio, utilizzando esclusivamente prodotti di eccellenza locali e di stagione, ha deliziato i palati dei commensali con piatti preparati con estro e bravura. Ottimo il servizio.

RAGUSA 3 dicembre 2023

Ristorante "Il Baglio" di Giorgio Antoci, in cucina Alessandro Licitra. ●Via G. A. Cartia s.n., Contrada Selvaggio, Ragusa; ☎ 0932/686430; info@baglio.it, www.baglio.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del risto-

rante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: prosciutto di tacchinella con misticanza, noci, melagrana, mela cotogna confit, ristretto di vino rosso; zuppetta di funghi, spuma di patate e polvere di barbabietola; risotto con zucca gialla, castagne e ragù di salsiccia; guanciale di maialino con ristretto di vino rosso, sanapo saltato e patate schiacciate; semifreddo alle castagne con coulis di loti; panettone San Martino.

I vini in tavola: Fushà; Shymer; Agnus (tutti Baglio di Pianetto); Marsala superiore riserva semisecco 4 anni (Florio).

Commenti: Riuscita riunione conviviale degli auguri con numerose presenze di Accademici e ospiti. Presenti i Delegati di Catania, Modica, Palermo e le Ambasciatrici delle Cantine Florio. Menu collaudato e molto apprezzato dai convenuti, in particolare il risotto e la carne. Dolci al top. Abbinamenti con vini e liquori riuscitissimi. Il Delegato si è molto complimentato con il patron e con lo chef per la realizzazione dei vari piatti, consegnando la vetrofania accademica.

VAL DI NOTO 16 dicembre 2023

Ristorante "La Muciara" di La Muciara srls, in cucina Giuseppe e Chiara. ●Largo Balata, Marzamemi (Siracusa); ☎ cell. 380/3857424, 328/7272424; lamuciaramarzamemi10@gmail.com; coperti 45+180 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antipasto misto di pesce, frittura mista; calamarata di gambero e pistacchio; pesce spada e calamari arrosto; canolo scomposto; dolci natalizi.

I vini in tavola: Grillo (Tenute Rappalà).

Commenti: Assente il Delegato per motivi familiari, ha presieduto la Vice Delegata Tita Genovese. La quale, osservando come l'attuale scenario internazionale contrasti col clima natalizio, ha auspicato il superamento degli egoismi personali e l'affermazione della solidarietà. La suggestione dei luoghi, sulla balata di Marzamemi, ha positivamente sorpreso gli Accademici. Il menu, semplice, ha puntato sulla genuinità dei prodotti: particolarmente



apprezzata la frittura dell'antipasto per freschezza e croccantezza. Buona la calamarata di gambero. Un po' scontato il cannolo scomposto. Disponibile il personale di sala.



SARDEGNA



GALLURA

11 novembre 2023

Ristorante "Da Thomas" della famiglia Mannoni. ●Via Val d'Aosta 22, Santa Teresa Gallura (Sassari); ☎cell.349/6929613; www.ristorantedathomas.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana autunno-inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: caprese di gambero rosso e stracciatella di bufala, insalata di mare, ventresca di tonno; paccherini con crema di zucchine e gamberi cotti e crudi; filetto di pesce delle Bocche di Bonifacio con crema di patate, tartufo di Laconi e carciofi di Valledoria; ganache di limone e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Akènta millesimato extra dry (Santa Maria La Palma); Vermentino di Gallura Docg superiore Kenalia (Tenute Faladas).

Commenti: La Delegazione ha scelto questo ristorante di cucina tipica gallurese, per ospitare una riunione conviviale congiunta con gli amici Accademici della Delegazione di Legnago-Basso Veronese e Polesine ovest. A tavola, lo chef Fabio Zicchina ha proposto alcuni piatti tipici della cucina di mare, rivisitati e corretti: dal carpaccio di gambero alla ventresca di tonno, dai paccherini con crema di zucchine e gamberi al filetto di pesce con tartufo di Laconi e carciofi di Valledoria. Gli Accademici hanno apprezzato le proposte della cucina e la qualità del servizio.



OGLIASTRA

21 dicembre 2023

Ristorante "Silana" di F.Ili Mulas, in cucina Giacomina Mereu. ●Località

Ghenna 'e Silana - Orientale Sarda S.S. 125 Km 183, Urzulei (Nuoro); ☎cell.329/3376026; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: funghi, frittelle di zucchine, fruhe di capra, tagliere di salumi (prosciutto, guanciale, salicce), crema di formaggio caprino su foglia di radicchio, sa trattalia di capretto arrosto, olive, assaggio di formaggi locali stagionati e freschi, ricotta col miele; culurgiones di patate e formaggio in bianco e al sugo; caprone arrosto con patate al rosmarino al forno; stufatino di capretto alle erbe del Supramonte, contorno di verdure fresche; sebadas con miele; raviolini fritti al miele di corbezzolo, dolci tipici.

I vini in tavola: Luceres (Vigna de' Luceri); Cannonau di Sardegna Doc (Tenute Perdarubia); Passito Moscato di Sardegna Doc (Cantina Sociale di Dolianova).

Commenti: La Simposiarca Marisella ha ideato l'incontro conviviale per la consegna del premio al caseificio Gruthas di Urzulei. L'atmosfera del locale è gradevole e accogliente, dall'ospitalità calorosa al servizio attento, preparato e tempestivo, al quale Martina, con la sua immancabile cortesia, ha contribuito illustrando con dovizia di particolari le varie pietanze. Menu piuttosto classico. In ogni pietanza si avverte con nettezza l'alta qualità delle materie prime e la grande serietà nella ricerca e nell'esecuzione dei piatti con il risultato di una cucina confortante, equilibrata, sobria. Particolarmente apprezzata sa trattalia, una vera goduria per il palato!



EUROPA

AUSTRIA



VIENNA

13 novembre 2023

Ristorante "I Terroni" di Davide De Luca. ●1070 Westbahnstrasse 23,

Vienna; ☎0043/15223085, cell.0043/6601644636; delucanapoli@hotmail.com, www.iterroni.at; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: alici marine, carpaccio di polpo, carpaccio di pesce spada con focaccia del forno; pasta e fagioli con le cozze; paccheri con calamaretti e pomodorini freschi; spigola all'acqua pazza e friarielli; babà al Rum e torta caprese.

I vini in tavola: Falanghina Lazzarella del Sannio Castel Venere (Benvento).

Commenti: Dalla capitale austriaca a Napoli, questo il trasferimento che il Simposiarca della serata, Sergio Fabiani, ha voluto immaginare per questa assai riuscita serata conviviale. Tutti i piatti hanno ottenuto l'unanime consenso e la piena soddisfazione. Molto buono l'antipasto, deliziose le alici marine accompagnate da una focaccia appena sfornata. Ottima la pasta e fagioli nella versione autentica napoletana con le cozze, così come la spigola all'acqua pazza. Eccessivamente salati i friarielli. Molto apprezzata la torta caprese. Buono il Falanghina che ha perfettamente retto con i diversi cibi. Il servizio rapido ed efficiente. Nel complesso, una serata molto piacevole.

FRANCIA



PARIGI

6 dicembre 2023

Ristorante "Mori Venice Bar" di Massimo Mori, in cucina Manolo Teruzzi. ●27 rue Vivienne, Parigi; ☎0033/144555155; directeur@mori-venicebar.com, www.mori-venicebar.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: crema di zucca profumata alla cannella e guanciale croccante, vitello tonnato, branzino in carpaccio "come nei casoni", quenelle di baccalà alla vicentina con crostone di polenta di Blave frita, piccola tartare di vitello Chateaufort con tartufo nero d'Alba, porcini panati di Alpago, degustazione di spalla e capocollo di maiale nero; tortelli di zucca mantovana al burro e salsa con crema di mostarda; pavé di rombo chiodato cotto al forno con crema di cime di rapa e fritto di porri e carciofi; panettone della tradizione

caramellato al miele con gelato di marroni e zabaione; pasticcini tradizionali e cannoli.

I vini in tavola: Franciacorta (Ca' del Bosco); Chardonnay 2019 (Morino Batasiolo); Raboso del Piave Riserva Cru 2016 (Giorgio Cecchetto).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri la Delegazione è ritornata dopo qualche anno da "Mori Venice Bar", una delle migliori tavole italiane di Parigi. Il proprietario Massimo Mori e lo chef Manolo Teruzzi hanno proposto un eccezionale menu di ispirazione lombardo-veneta. Grandissimo successo degli antipasti originali, gustosi e raffinati e di tutte le pietanze proposte. Unanime l'apprezzamento dei numerosi Accademici e amici che hanno partecipato a questa bella e festosa serata, espresso con un voto mai raggiunto prima d'ora. Festeggiatissimi Massimo Mori e tutto il suo staff, principali artefici della riuscita della riunione conviviale.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO



LUSSEMBURGO

7 dicembre 2023

Ristorante "Caffè Torino" di Caffè Torino Sarl, in cucina Marco Noce. ●8 Av. de la Porte-Neuve, Lussemburgo; ☎00352/26262250; info@caffetorino.lu, www.caffetorino.lu; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 30 dicembre-5 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: carciofi alla romana, bruschetta con puntarelle, acciughe e crema di burrata; casoncelli alla bergamasca; falsomagro alla catanese; caffè gourmet con pangiallo; panettone; cassata al forno.

I vini in tavola: Passerina d'Abruzzo; Barbera d'Alba; Nero d'Avola.

Commenti: Riunione conviviale degli auguri in un'atmosfera di amicizia e convivialità natalizia che ha permeato l'intera serata. Gentilezza, alta qualità del servizio e della cucina sono stati i tratti distintivi di questo evento. Anche i Simposiari, al loro debutto, sono stati bravi, simpatici e i loro contributi sono risultati molto interessanti, tanto da accendere discussioni e domande relative ai piatti degustati. Una nota particolare per il falsomagro alla



EUROPA segue

catanese, servito con una purea di piselli, che ha raggiunto il massimo dei punteggi per la quasi totalità degli Accademici.

REPUBBLICA CECA



PRAGA

22 novembre 2023

Ristorante "Unico Osteria e Caffè" di Osteria Unico Davide e Karolina Lagomarsino Pinton Kd S.R.O, in cucina Davide Lagomarsino. ●Velvorská 411, Horomerice, Praga; ☎00420/220511600, cell. 00420/723454620; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: focaccia col formaggio di Recco, anguilla affumicata con sedano crudo marinato, profumo di tartufo e pepe rosa, calamari Marocco in padella, fagiolini al burro e maggiorana, pinoli tostatati, scalogno flambé con brandy; gnocco di patate con scampi, ricotta vaccina e menta, acciughe del Cantabrico, zenzero e aglio confit; rollé di coniglio disossato ripieno di olive taggiasche, timo avvolto con pancetta affumicata su polenta morbida mantecata; panna cotta alla lavanda.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Bortolusso); Pinot Grigio (Podere Belisi); Sauvignon (Antonio Gelisi); Pinot Nero (Garganuda).

Commenti: Davide si è confermato un cuoco di grande valore: in questa interessante e gustosissima riunione conviviale ha voluto proporre un menu che unisse la sua grande creatività con la tradizione della cucina ligure. Il risultato è stato ottimo. L'anguilla affumicata a bassa tem-

peratura ha subito entusiasmato; grande apprezzamento anche per i calamari. Lo gnocco di patate è stato molto gradito, pur trattandosi di una proposta assai coraggiosa. Il rolled di coniglio è risultato uno dei piatti forti della serata. Il dolce, seppur buono, è stato l'unico un po' meno apprezzato dagli Accademici. L'abbinamento dei vini è stato assolutamente adeguato, il servizio professionale e impeccabile.

SVEZIA



STOCOLMA

29 novembre 2023

Ristorante "Santo da Roma" di Gabriele Paziani, anche in cucina. ●Hornsgatan 1 Stockholm, Stoccolma; ☎00468/1243103; info@santodroma.se, www.santodroma.se; coperti 74. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: battuta di carne con salsa tonnata a base di maionese della casa, bottarga, capperi, limone; risotto milanese allo zafferano della tradizione; saltimbocca alla romana all'antica guarnito da zucchine scapate; torta millefoglie con ricotta e coulis di visciole.

I vini in tavola: Artemisia Prosecco Doc extra dry Passione (Natura Veneta); Capolemole Bellone bianco 2021; Tufalicio Montepulciano Cesanese rosso 2022 (entrambi Marco Carpineti).

Commenti: Piacevolissima riunione conviviale per celebrare i settant'anni dell'Accademia. Dopo la storia dell'Accademia presentata dal Delegato, una cena studiata per

l'occasione e incentrata su un ottimo risotto alla milanese. Ottima anche la battuta con una sapida salsa rinforzata dalla bottarga. Una vivace discussione è nata sul saltimbocca che lo chef, romano, ha interpretato all'antica come lo preparava la nonna. La carne era cotta al punto giusto, ma il prosciutto risultava un po' troppo abbrustolito. Cosa non apprezzata da tutti gli Accademici. Ottima la torta. Vini corretti. Il servizio è stato accurato, ma un po' lento, dovuto alla preparazione e all'impiattamento espressi.

SVIZZERA



SVIZZERA ITALIANA

5 dicembre 2023

Ristorante "Seven" di Breuer & Co. Night Life, in cucina Emanuele Bertelli. ●Via Stauffacher 1, Lugano; ☎0041/0912907777; restaurantluga-no@seven.ch, www.seven.ch/restaurants/seven-lugano-restaurant; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: finta melanzana alla brace, crumble di cacao e origano, bignè di baccalà mantecato, crema di pomodoro e polvere di olive, bon-bon croccante di guancia di vitello, mayo al rafano e zeste di limone, polpo alla plancha, patata schiacciata alla mediterranea, spuma di patata e chips di guancia; mezzamanica Senatore Cappelli con ragù di rana pescatrice, pomodorini confit e limone candito; petto d'anatra alla griglia, pak choi glassato con crema di carote e jus alla senape in grani; cremoso al cioccolato fondente con inserto al caramello salato e gelato alla vaniglia; panettone.

I vini in tavola: Berlucchi 61 extra brut (Berlucchi); Friulano 2021 (Livio Felluga); Rosso di Montalcino 2020 (Collemattoni); Moscato d'Asti 2022 (Paolo Saracco).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata presso il "Seven" di Lugano, ristorante direttamente affacciato sul lago Ceresio. La serata ha visto la partecipazione di numerosi Accademici, provenienti anche da altre Delegazioni. Il menu è stato appositamente studiato con il manager Cadoni e lo chef Bertelli. I vini in abbinamento, selezionati da A. Menato di Globalwine AG, hanno accompagnato i piatti in modo ar-

monioso. Ospite della serata, il Presidente della SMPPC, M. Turuani, che ha presentato pane e panettone serviti. A rallegrare la serata, il Jazz Crooner Claudio Borroni, Delegato di Varese, che ha guidato gli ospiti in un percorso sonoro speciale con la sua band. Serata conclusa con il brindisi finale.



NEL MONDO

BRASILE



RIO DE JANEIRO

30 novembre 2023

Ristorante "Gero Rio - Hotel Fasano Rio de Janeiro" di Wilson Galdino, in cucina Luigi Moressa. ●Avenida Vieira Souto 80, Rio de Janeiro; ☎0055/2132024030, cell. 0055/21995340097; gerorio@fasano.com.br, www.fasano.com.br; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: polenta al taglieggi gratinata con tuorlo d'uovo e burro tartufato; risotto allo zafferano e ragù di ossobuco di vitello; filetto di manzo in crosta di porcini e zucca al forno; tartelletta calda di fichi, balsamico, gelato al fior di latte e anice stellato.

I vini in tavola: Malbec (Finca de Sur); Prosecco (Sartori).

Commenti: Cucina italiana tradizionale, molto raffinata. Il maestro di cucina Luigi Moressa è garanzia di qualità. Servizio di sala inappuntabile, ambiente elegante, locale molto ben frequentato. Una serata da Gero è sempre un programma attraente e di successo.

GIAPPONE



OSAKA E KANSAI

15 dicembre 2023

Ristorante "Raffinato" di Ayumu Kosaka, in cucina Ayumu Kosaka. ●5-24 Funatocho, Ashiya, Hyogo (Tokyo);



☎ 0081/797353444; www.raffinato-ashiya.com; coperti 30. ● **Parcheggio comodo**; ferie variabili a Capodanno; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione 9.**

Le vivande servite: mini cotoletta di patate con caviale, mousse di ricci di mare, carpaccio di pesce su tortino di broccoli e avocado, capellini freddi al granchio; risotto ai porcini; spaghetti fatti a mano con sugo di cinghiale e radicchio; orata alla griglia servita su lattume di merluzzo; vitello alla griglia con patata viola giapponese; gelato alla vaniglia; panna cotta; stecco di gelato al mascarpone e crema di castagne.

I vini in tavola: Etna rosso 2020 (Planeta); Amarone classico 2017 (Montecariano Camina Monga).

Commenti: Il Simposiarca Luciano Gianfilippi ha organizzato questa riunione conviviale in cui, insieme ai 12 "apostoli" partecipanti, si è parlato della leggenda del pandoro di Verona. Ai convitati è stata distribuita una nota sui 70 anni dell'Accademia ed è stato presentato il progetto del padiglione italiano alla prossima EXPO 2025 di Osaka e del Kansai. La squisita ed elegante cucina dello chef Kosaka, proprietario del ristorante, ha ravvivato la serata, che si è protratta fino a tardi con piena soddisfazione dei partecipanti, che hanno avuto l'occasione di scambiarsi anche gli auguri per le prossime festività natalizie e di fine anno.

STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**
12 dicembre 2023

Ristorante "Novelli" di Spiro Barellis e la moglie Stephanie. ● 2410 Hamburg Tpke, Wayne, NJ 07470, Wayne (New Jersey); ☎ 00973/8353585; novellirestaurant@gmail.com, www.novelli-restaurant.com; coperti 100+100 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato**; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione 8,2.**

Le vivande servite: polpette di kobe, polpo alla griglia; tortellini novelli, spinaci, prosciutto, shiitake, scalogno, salsa di panna; fettuccine alla bolognese; misto di manzo e maiale; branzino scottato in padella su scarola e fagioli cannellini in salsa all'aglio; braciola di maiale; panko in crosta di peperoni e riduzione di aceto balsamico; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Doc (LaLucca); Gavi (Marchesi di Barolo); Rosina Barbera d'Asti (Tenuta Garetto); Moscato Igt (Caposaldo).

Commenti: La nuova destinazione, consigliata da uno degli Accademici, è stata davvero una scelta solida: il cibo era ben preparato, l'attenzione ai dettagli era leggermente carente. La costata di maiale era senza dubbio una delle preferite tra tutti i commensali: da non perdere! L'abbinamento dei vini, di gradazione moderata, è stato ben eseguito dal proprietario del ristorante. Un locale da rivedere in futuro con qualche aggiustamento.

TUNISIA

 **TUNISI**
HAMMAMET
16 novembre 2023

Ristorante "Le Golfe" di Hedi Dhauoui, in cucina Fulvio Pischredda. ● 5 rue Larbi Zarrouk, Sidi Abdelaziz, La Marsa; ☎ 0021/671748219, cell. 0021/671748219; contact@restaurant-legolfe.com, www.restaurantlegolfe.com, www.facebook.com/legolfrestaurant/; coperti 120+120 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo**; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione 9.**

Le vivande servite: focaccia, ricotta e miele; guazzetto di ceci, cozze, finocchio e bottarga; zuppa gallurese; agnello al forno col suo sugo al rosmarino; patate al forno, insalata cotta con aceto di vino rosso; *seadas* e *aranzada*.

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

Commenti: Riunione conviviale congiunta con la Delegazione di Hammamet in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. I Delegati Luigi Collu e Gian Paolo Sessa hanno rivolto un caloroso benvenuto agli ospiti: S.E. l'Ambasciatore Fabrizio Saggio, la Console d'Italia dottoressa Gianasso, il Direttore dell'Istituto di Cultura dottor Ruggirello e l'Ammiraglio Filippo Foffi. La Simposiarca Marysa Impellizzeri ha saputo organizzare in modo impeccabile la cena e scelto un ottimo menu sardo, che lo chef gallurese Fulvio Pischredda ha preparato davvero con eccellente maestria, riscuotendo il plauso unanime dei convitati. Servizio cortese.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini

"Memorie di un tubetto di conserva. Interviste impossibili a cibi, gusti, colori della nostra cucina"
di Giovanni Ballarini (Mulazzo: Tarka Edizioni, 2023)

Mario Celso Baraldi, Delegato di Modena

"Ma tu, sei da uova o da latte? Detti sul cibo di ieri, accadimenti di oggi, filosofia per domani"
di Mario Celso Baraldi (Modena: Edizioni Il Fiorino, 2022)

Giovanni Corti, Accademico di Lecco

"Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente" di Jean Anthelme Brillat-Savarin
(Bra: Slow Food editore, 2021)

Delegazione della Gallura

"Le ricette della nonna"
a cura dell'Associazione culturale Sas Janas
(Olbia: Editrice Taphros, 2016)

Delegazione di Ragusa

"Frittellata di San Martino. Le antiche ricette delle 'NobilNonne'"
di Alberto Fasiol e Tiziano Toffolo (Vittoria: s.e., 2023)

Rina Gambini, Accademica della Spezia

"Alla mensa di... poeti, scrittori, artisti, personaggi illustri"
di Rina Gambini (Empoli: Ibiskos Olivieri, 2023)

Graziano Mazzucotelli, Accademico di Lecco

"Cacciagione di pelo e di piuma" di Stéphane Reynaud
(s.l. Guido Tommasi Editore-Datanova, 2016)

Cinzia Militello di Castagna, Delegata di Caltanissetta

"La pasta e i Savoia. Da Manfredi re di Sicilia a Margherita regina 'influencer' degli italiani"
di Franco Di Guardo (Viagrande: Algra, 2022)
"I Siciliani I Dolci I Savoia. Dai fasti del Regno d'Italia all'avvento della Repubblica: una tradizione dolciaria viva che ancora oggi permane"
di Franco Di Guardo (Viagrande: Algra, 2020)

Giuseppe Pinchetti, Accademico di Lecco

"Storie di Saperi. Cucina tradizionale del Lago di Lecco. Osti e trattorie della Valmadrera di un tempo"
a cura di Giancarlo Vassena
(Lecco: Romeo Sozzi Editore, 2008)

Clementina Santi, vincitrice premio "Giovanni Nuvoletti" 2023

"Erbazzone & Scarpazzone" di Clementina Santi
(Reggio Emilia: Corsiero Editore, 2017)



Adelaide	Mary Aida Bosco
Arcipelago delle Isole Eolie	Melchiorre Macrì Pellizzeri
Bari	Gelsomino Cione
Bogotà	Carlo Bongiani
Bologna	Giancarlo Roversi
Castel del Monte	Giacomo Pastore
Castel del Rio-Firenzuola	Paolo Beccaceci
Chieti	Sandro Chiacchiaretta
Den Haag-Scheveningen	Giuseppe Luigi Gastaldi Monica Pierattini Gatti
Empoli	Marta Gronchi Maffei Massimo Vincenzini
Firenze	Massimo De Sanctis
Foligno	Carlo Bertuzzi
Forlì	Loris Camprini Claudio Simoni
Imola	Franco Resta
La Spezia	Patrizia Gallotti
Latina	Anna De Donato Ernesto Narciso
Lecco	Mirco Chiodero
Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest	Vittorio Sandrini
Lisbona	Anabela Baptista José Manuel De Sousa Buccellato Luis Fernando Vilaça Ferreira
Livorno	Ernesto Gristina Francesco Nicolò
Londra	Giuseppe D'Anna
Madrid	Maurizio Di Ubaldo
Mantova	Andrea Merelli
Marsala	Vincenzo Aleci Angelo Fici
Milano	Giuseppe Gambaro
Milano Brera	Giuseppe Monti
Milano Duomo	Nicola Barbera Vito Faggella Maurizio Gatti
Milano Navigli	Silvio Conforti
Modena	Gian Fedele Ferrari
Monaco di Baviera	Annamaria Andretta
Monza e Brianza	Pier Carlo Lincio

New Jersey	Ernesto De Fazio Luigi Sessa
New York Soho	Berardo Paradiso
Padova	Vincenzo Di Tella
Parma	Bruno Mambriani
Pesaro-Urbino	Giuseppe Fattori Adriano Pierboni
Pescara Aternum	Erminia Ariosto
Pinerolo	Romana Binzoni Costabello
Potenza	Lorenzo Affinito Aldo Morlino Alfonso Santojanni
Principato di Monaco	Stefano Stimamiglio
Reggio Emilia	Vittorio Cigarini Camillo Galaverni Ugo Medici
Repubblica di San Marino	Stefano Valentino Piva
Roma Nomentana	Enrico Martini
Rovigo-Adria-Chioggia	Sergio Schiavon Giorgio Vianelli
Salerno	Angela Forte Giuseppe Sole
Santo Domingo	Mario Boeri
Sassari	Giacomo Oggiano
Savona	Francesco Carrera Vittorio Pastorino
Svizzera Italiana	Paola Moroni Stampa
Termoli	Pasquale Marino Marco Sciarretta
Terni	Giuseppe Fatati
Torino	Mario Boschetti Maria Luisa Roncari
Treviso	Luciano Stefani
Val d'Ossola	Giuseppe Polli
Valdelsa Fiorentina	Stefano Casini
Verona	Alberto Rubinelli
Vigevano e della Lomellina	Luigi Zorzoli
Voghera-Oltrepò Pavese	Mario Sipala Mario Zucchi
Vulture	Domenico Saraceno



NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Bergamo
Ottavio Alfieri

Milano Duomo
Daniela De Simone ● Pietro Fracassi

TOSCANA

Valdichiana-Valdorcio Sud
Lorenzo Rossi Valenti

Versilia Storica
Arianna Dati

MARCHE

Pesaro-Urbino
Giuseppe Alberto Bertozzini

LAZIO

Civitavecchia
Massimo Buttafoco ● Giuseppe D'Imperio ●
Pietro Messina

Frosinone-Ciociaria
Renato Ciamarra ● Stefania Di Vico

Rieti
Marco Faraglia ● Alberta Paris

Roma
Francesco Maria Spanò

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Eliseo Palmieri ● Anselmo Stornelli

Vasto
Fabiano Antonio Bucci ● Riccardo Rapelli

PUGLIA

Castel del Monte
Lucia Rosaria Brocolini ● Lazzaro Di Trani ●
Amerigo Maggi

Foggia
Giuseppe Antonio Calzone

SICILIA

Canicattì
Giuseppe Racalbutto

Modica
Antonietta Iaconinoto ● Corrado Micieli

FRANCIA

Lilla
Cedric Dubus-Dano ● Ann Trüb

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Gianfranco Natali

TUNISIA

Tunisi
Francesco Bragetta ● Fabio Ruggirello

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Monica Fontanesi
(da Singapore-Malaysia-Indonesia)

LAZIO

Roma
Antonio Tacconi
(da Pescara)

Roma Appia
Luigi Mollica
(da Locride-Costa dei Gelsomini)

SICILIA

Messina
Giuseppa Strano Materia
(da Monza e Brianza)

VARIAZIONE INCARICHI

MARCHE

Pesaro-Urbino
Delegato: Floro Bisello
Vice Delegato-Tesoriere: Matteo Marchetti
Segretario: Alessandro Fattori
Consultori: Franco Antonini ●
Lorenzo Balestra ●
Giuseppe Alberto Bertozzini ●
Alessandro Bettini ● Rosa Anna Di Gregorio ●
Giovanni Montini ●
Alberto Saragoni Lunghi

REGNO UNITO

Londra
Segretario: Jacqueline Mckay
Consulatore: Etta Carnelli-De Benedetti

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Genova-Golfo Paradiso
Franco Maria Bobbio Pallavicini

VENETO

Padova
Gianfrancesco Poli

EMILIA ROMAGNA

Ferrara
Arturo Zamorani

Rimini
Marco Bianchi

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



FOCUS

see page 3

THE 'TRACTOR REVOLT' INFLAMING EUROPEAN AND ITALIAN POLITICS HAS DISTANT ROOTS

An intricate web of problems involving European laws, national tax systems and world commerce.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

Returning to our Seventieth Anniversary Manifesto, we recall its point 6, discussed last month in conjunction with food waste. This important article declares that "It is necessary to respect our planet and its ecosystems through sustainable agriculture, animal husbandry and fishing." It proceeds by affirming: "Though transport and food preservation systems have significantly reduced seasonality, we should favour products available during their natural harvest period, which are higher in quality and more affordable." **Such concepts appear to be particularly relevant these days, brought to the fore by the so-called 'tractor revolt'.** Starting in Germany and spreading to France, it has now overrun Italy too. All newspapers and television channels have much to say about blocked roads but less about the farmers' demands, because they are multifarious, difficult to articulate and raised by several organisations and associations. In reality, this is an intricate web of problems involving European laws, national tax systems and world commerce: a complex chimaera which includes political interests and sometimes provocations.

The salient points of these demands concern the 'European Green Deal'

The salient points of these demands concern the 'European Green Deal', **namely a European policy viewed as too environmentalist and unfavourable to agriculture**, inter alia through its pesticide stance. These include calls to block imports from countries without the same stringent production and hygiene regulations as the EU; opposition to the requirement that farmers leave 4% of their land fallow; and the plea for a ceiling price on agricultural fuel and VAT reduction or elimination on certain primary goods: practically a dream catalogue. Something will certainly be done and **there will be some victories**, on both national and European levels; but not all these wishes will be granted, not least because **there are insufficient resources to grant them**.



The problem of the excessively long supply chain, which can quadruplicate the cost of a vegetable picked in the neighbouring field before it reaches the supermarket, has long been noted, and it is very true that in some cases, production costs outweigh sales costs: recall the destruction, by the tonne, of tomatoes in fields, because harvesting them would have been too onerous and not offset by sale profits, and the similar problem afflicting Sardinian *pecorino* cheese.

The chickens come home to roost

The chickens are now coming home to roost. Problems proliferate, but above all, **we fear a globalised future** once greeted by thunderous applause (let us help the poor Chilean farmer, and now, the devastated Ukrainian economy), but which now **threatens those who work the land**, whose bargaining position is weak. Because at the end of every production chain lurks large-scale distribution, with its logic and its politicking. What do we, the consumers, expect? For our excellent products to retain their quality at a fair price which allows their producers a dignified standard of life. Certain imbalances must be eliminated.



FEDERICO SENECA: SEEN BY ALL, KNOWN BY NONE

See page 4

Federico Seneca, unknown to most, was the (graphic) father of *Baci Perugina* chocolates, created in 1922. He invented their font, their silvery foil wrapping and their *cartigli*: the little notes, bearing amorous quotes, that nestle inside each *Bacio*, becoming their historic hallmark. Seneca later became the trusted graphic artist for such brands as Talmone, Cinzano, Ramazzotti, and many more.

OF SHIPS AND CHARLOTTEs

See page 6

On 10 August 1911, the imposing, cutting-edge dreadnought battleship *Conte di Cavour* was launched at the La Spezia Naval Base, and we still have the menu, written in Italian, for the rich banquet served on the occasion. It included a curious dessert: *charlotte à la russe*, a delectable cake of ladyfingers, compote and cream.

THE KITCHEN MESSENGER AND ITS 'GENTLE READERS'

See page 8

Il Messaggero della Cucina (*The Kitchen Messenger*), launched in 1903, was a successful fortnightly food magazine directed by Adolfo Giaquinto, author of popular cookbooks and inventor of the once famous Excelsior meat extract. Rich in columns on manifold subjects, jokes, and prize competitions, it was intended mostly to educate its *gentili lettrici* ('gentle lady readers') about the art of excellent cuisine.

ROYAL DINNER ON THE RUN

See page 10

Starting from the elaborate menu served at the Ducal Castle of Crecchio on 9 September 1943, where King Victor Emmanuel III and Queen Elena were received on their flight from Rome and the Germans, Chieti Academician Antonello Antonelli describes the Italian royals' food habits. In their daily lives, the royal pair were not fine dining enthusiasts, showing considerable compatibility in this as in other matters.

CASONSÈI, SCARPINÒCC AND BÉTOI

See page 12

Three pasta formats with three different fillings, characteristic of the Bergamo area. The first resemble a flotilla of tiny boats; the second, footwear; the third, ears. Apart from *casonsèi*, whose filling has traces of meat, the others mostly contain cheese and breadcrumbs.

VALENTINE: A SWEET OR SALTY SAINT?

See page 14

From the culinary perspective, St Valentine is a salty saint, not a sweet one. On 14 February, Terni celebrates its Patron Saint in various ways including a fair offering many edible delights, especially dried fruit and *porchetta* (roast pork). Typical of the event are *mosciarelle*: the smallest chestnuts, shelled, peeled and air-dried.

DINING WITH EDUARDO

See page 16

Eduardo De Filippo was one of the twentieth century's foremost playwrights. His comedies are treasure troves of historical and anthropological data about the 1920s, the wartime and postwar periods, and finally the development of industrial society. It was not unusual for him to celebrate cuisine in his works: a humble, emotionally charged cuisine, associated with his memories of his grandmother, Concetta.

SICILIAN CAROBS

See page 18

The carob is a large, very long-lived evergreen flowering tree or shrub typical of the Hyblaean area of Sicily. Its fruits, rich in health benefits, have long been and still are used as livestock feed. However, they are most commonly used for human consumption: carob flour appears in various preparations from appetisers to desserts, from balsamic sweets to liqueurs.

MAROCCA BREAD FROM CASOLA IN LUNIGIANA

See page 20

Marocca originated as a peasant bread with a long shelf life. It is made with very little wheat flour, which was once rare and costly; mostly chestnut flour; and a little potato and oil. The word *marocca* apparently derives from the dialectal *marocat*, in standard Italian *maroccato*, meaning 'cobbled together'. The recipe's rediscovery and resumed production began from the 1990s, with success.



HELL, PURGATORY AND PARADISE

See page 23

An imaginary voyage among various recipes, both traditional and creative, leads us on an intriguing gastronomic path populated by characters and scenes from the three *cantiche* of Dante's "Divine Comedy". From the hellishly spicy *pollo alla diavola* ('devil's chicken') to 'eggs in purgatory' (eggs poached in spicy tomato sauce), we finish with the delicately citrus-infused chiffon 'paradise cake'.



WHEN FORM IS ALSO SUBSTANCE

See page 26

Turin Academician Elisabetta Cocito presents trends and new designs in culinary creations. Colour, including that of dishes, is important in cuisine, and plating has become a significant aspect of culinary art, though a return to simplicity seems on the horizon. The plant world will increasingly become the star of the show, bringing new sensations which are not so much nutritional as psychosensory.

THE INTENSE FRAGRANCE OF BERGAMOT

See page 28

Bergamot is widely used for preparing bracing citrusy scents, and also in the pharmaceutical industry, thanks to its antiseptic and antibacterial properties. In cuisine and pastrymaking it can enhance both sweet and savoury recipes. Modern gastronomy has rediscovered its ability to create a delicious blend of sweet and sour, mitigate or cut through strong flavours, and introduce new taste combinations.

CAULIFLOWER: A HEALTH-GIVING WINTRY DELIGHT

See page 31

Cauliflower is a typical winter vegetable and conveys health benefits if eaten twice or thrice a week. Because it is delicate and quickly deteriorates, it is best eaten very fresh, when its properties are also at

their peak. Cauliflowers are usually boiled, steamed, cooked *au gratin*, transformed into mousse, or used as a condiment for pasta or an ingredient in soups.

THE WORLD'S MOST WIDELY SOLD AND CULTIVATED FRUIT

See page 32

The banana is the most widely sold and cultivated fruit, and the fourth crop in economic importance after wheat, rice, and maize. Padua Academician Roberto Mirandola briefly presents its history and some curiosities about it, such as green banana flour as a viable gluten-free alternative to other flours.

THIS WINE IS CORKED!

See page 34

Cork taint may affect as many as five in every hundred bottles of wine: a most unpleasant surprise for both consumers and restaurateurs or vintners, who are not always at fault. It may be caused by the cork itself, or the wood in which wine ages. If the cork is the origin, the unpleasant odour is caused by a parasitic fungus which can infest cork oaks.

SHOPPING WITH ARTIFICIAL INTELLIGENCE

See page 35

'Cashierless' supermarket shopping is here: artificial intelligence identifies items in

shopping carts, adds up their prices, and offers various payment methods at the exit. Some such supermarkets are even opening in Trent, Verona and soon other Italian cities. No longer 'a waste of time', AI shopping is fast, easy and altogether a breeze.

THE ELIXIR OF LONGEVITY

See page 36

Gela Academician Salvatore Tringali briefly explains the link between the Mediterranean Diet recommended by Ancel Keys and the interaction between cells in our bodies and nutrients, with reference to our evolutionary history and the latest studies in molecular biology. He stresses that this interaction can extend not only our lifespan but our healthspan, promoting a healthy longevity.

HEALTH AND LONGEVITY: THE ROLE OF MUSHROOMS

See page 38

Studies undertaken in the so-called 'blue zones', which have the highest concentration of centenarians, have corroborated that the secret of longevity lies in daily habits; alongside social interaction and stress reduction, these include a healthy diet. A dietary element common to 'blue zones' is an elevated consumption of mushrooms: these contain the "longevity vitamin", the amino acid known as ERGO, which protects from oxidative stress.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*