

# 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](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 371, GIUGNO 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

# Paolo Petroni rieletto Presidente

(L'articolo a pagina 38)



La XIX Assemblée ordinaria dei Delegati, riunita il 22 maggio, ha confermato Paolo Petroni Presidente per il triennio 2024-2027



Al suono della campana, iniziano i lavori



Tecnici della piattaforma SkyVote Meeting



Il discorso di Paolo Petroni



L'Accademico di Modena Mario Gambigliani Zoccoli stringe la mano a Petroni



Roberto Ariani con il Presidente



Petroni con lo staff della Segreteria di Milano



GIUGNO 2024 / N. 371

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,  
CLAUDIO BOLLA, ATTILIO BORDA BOSSANA,  
ETTORE BOVE, GIANCARLO BURRI,  
ETTA CARNELLI DE BENEDETTI, ELISABETTA COCITO,  
LUIGI COSTA, SERENELLA DALOLIO,  
SILVIA DE LORENZO, MAURIZIO FAZZARI,  
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,  
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,  
MATTEO PILLITTERI, ENRICA RIGILLO,  
GIANCARLO SARAN, ANDREA SCASSO,  
ALBERTO SCARAMUCCIA, ALDO E. TAMMARO.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

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

**STAMPA**  
DIGITALIALAB SRL  
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI  
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,  
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ  
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI  
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,  
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,  
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,  
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,  
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



**In copertina:** Elaborazione grafica di un particolare di una miniatura de "Les Très Riches Heures du Duc de Berry": mese di giugno, creazione dei covoni (1412-1416), Fratelli Limbourg, Musée Condé, Chantilly

## Focus del Presidente

**3** Tutelare e migliorare la nostra cucina  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** L'assalto al buffet  
(Attilio Borda Bossana)



## Tradizioni • Storia

**6** Il ghiottone errante di Paolo Monelli  
(Giuseppe Benelli)



**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.



**8** Puccini musicista e buongustaio  
(Maurizio Fazzari, Etta Carnelli De Benedetti)

**10** Le cialde, tra riti dionisiaci e tradizione cristiana  
(Andrea Scasso)

**12** Marco Polo e gli spaghetti cinesi  
(Giovanni Ballarini)

## Territorio • Turismo • Folklore

**14** Cappellacci di crema al ragù  
(Serenella Dalolio)



**16** La vigna delle Cinque Terre  
(Alberto Scaramuccia)

**18** Le tagliatelle albanesi di Barile  
(Ettore Bove, Enrica Rigillo)

**20** Un ortaggio buono e prezioso  
(Luigi Costa)

**21** Un nuovo amore: mozzarella di bufala e vino  
(Aldo E. Tàmmaro)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

**22** Quel rosso diavoleto vegetale  
(Morello Pecchioli)



**24** La fricassea  
(Giancarlo Burri)

**26** Dal mulsum alla farina  
(Elisabetta Cocito)

**28** I consigli di cucina di Ada Boni  
(Giancarlo Saran)

**30** Pesce azzurro: povero ma ricco di benessere  
(Matteo Pillitteri)



**32** La fortuna delle patate in Liguria  
(Paolo Lingua)

## Salute • Sicurezza • Legislazione

**34** La cultura della prevenzione a tavola  
(Claudio Bolla)

**36** Pubblicità scorretta  
(Gabriele Gasparro)

## In libreria

**37** Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro

## Le rubriche

- 38** XIX Assemblea ordinaria dei Delegati
- 40** Consulta Accademica
- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 42** Accademici in primo piano
- 47** Calendario Accademico
- 53** Attività e riunioni conviviali
- 67** Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
- 68** Carnet degli Accademici
- 70** International Summary







# Tutelare e migliorare la nostra cucina

*Ci onoriamo di essere  
appassionati cultori delle sue tradizioni.*

**N**el 2018 l'Editore Mondadori pubblicò il *best seller Denominazione di Origine Inventata* di **Alberto Grandi**, professore associato di Storia del Cibo all'Università di Parma. L'Autore, con prosa accattivante e documentata, demoliva alcune convinzioni relative alla natura e all'origine di alcuni nostri prodotti d'eccellenza. Oggi, lo stesso Editore e lo stesso Autore, coadiuvato dal suo sodale **Daniele Soffiati**, si sono spinti oltre, pubblicando il volume dal titolo drammatico **La cucina italiana non esiste**. Nel libro, in sostanza, si sostiene che la "cucina italiana è stata inventata cinquant'anni fa dall'industria alimentare e abilmente raccontata dai gastronazionalisti". Bum! A parte l'orrenda assonanza con altri nazionalismi del passato, ci onoriamo di essere appassionati cultori della nostra cucina e delle sue tradizioni.

*Dire che la tradizione non esiste  
è andare fuori dal seminato*

Non è certo questa la sede per confutare l'impostazione concettuale degli Autori, ma sostenere che i nostri migliori piatti sono stati inventati dagli emigrati in America e resi famosi dall'industria alimentare ci pare davvero frutto di personali opinioni non suffragate da nulla. Raccontare che il lardo di

**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia

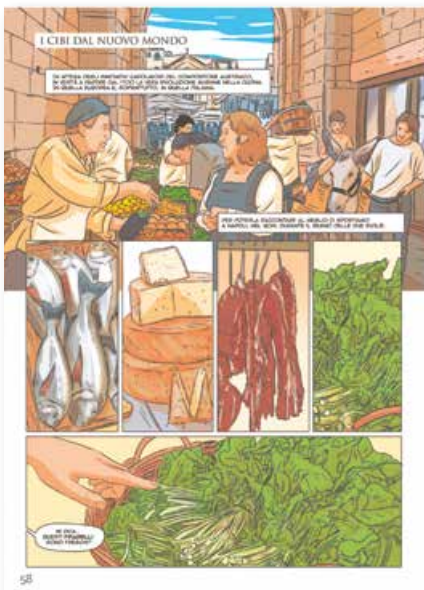
Colonnata non lo mangiava **Michelangelo** perché inventato di recente e che i pomodori di Pachino erano sconosciuti a Pachino perché frutto di recenti studi israeliani è corretto, ma è stato scritto già da molto tempo e da vari autori. Però, da lì a dire che la tradizione non esiste, perché nella Roma antica e nel Medioevo si mangiava in modo diverso rispetto a oggi, è andare fuori dal seminato.

Abbiamo pubblicato il libro **La Storia della Cucina Italiana a fumetti** nel quale si dà conto delle nostre origini e di tutte le infinite variazioni che sono intervenute sulle nostre tavole, derivanti dalle influenze arabe e soprattutto dai tanti cibi di provenienza americana, e si racconta anche dell'importanza dell'industria alimentare che ha facilitato e talvolta migliorato la nostra cucina. Ma ciò rafforza la nostra cultura, non la nega.

*Le cucine del territorio, come un mosaico,  
formano un'unità nazionale composita*

Quando nel 1953 **Orio Vergani** fondò la nostra Accademia si pose, assieme agli altri fondatori, il problema del nome da dare al sodalizio. Alle fine fu scelto il nome di "Accademia Italiana della Cucina" al posto di "Accademia della Cucina Italiana", perché essa, in realtà, è il frutto dell'insieme delle cucine del territorio

che, come un mosaico, formano un'unità nazionale composita. Personalmente, come molti Accademici, ho vissuto in un periodo glorioso per la nostra cucina, sensibilmente migliorata rispetto al passato delle nonne e bisnonne. Migliorata negli ingredienti (oli, vini, formaggi sono esempi), nelle modalità di cottura e di preparazione dovute anche ai nostri cuochi degli anni Ottanta e Novanta, ma non si può negare che le opere dell'**Artusi** e di **Ada Boni** siano state il fondamento della nostra attuale cucina. Se poi la cucina del nostro Paese ha poco o niente a che vedere con i banchetti rinascimentali, non ci importa proprio nulla. Infine, una precisazione: non vogliamo asserire che la nostra cucina sia la migliore del mondo. Le graduatorie non ci piacciono; anche altre cucine sono fantastiche, ma **i nostri piatti hanno particolarità esclusive che ci connotano** e che dobbiamo non solo tutelare, ma anche migliorare. Sempre.





# L'assalto al buffet

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

*Un tipo di servizio che lascia ai commensali la massima libertà, ma che non deve diventare un "arrembaggio".*

**I**l buffet trova ragione di esistere per la tavola su cui disporre cibi, paste, frutta, bevande, a disposizione di ospiti durante convivi, feste, ricevimenti, cerimonie. Va preparato disponendo, sin dall'inizio, piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e le pietanze salate, mentre quelle dolci vanno a parte, così come le bevande e i vini. **Per allestirlo è necessario seguire alcune regole**, un *bon ton* per chi vi si accosta, declinato dalla condizione alla stregua dello stare a tavola. Ciò significa che non occorre chinare il capo sui piatti per guardarli meglio; non

bisogna toccare quelli da portata con le mani e non si prendono le porzioni con le proprie posate, ma solo con quelle di servizio; riflessione poi su ciò che si vuole mangiare davvero, non sprecando cibo abbandonato nel piatto. Non bisogna avere fretta al momento del dolce e precipitarsi sul buffet con un comportamento non elegante, e soprattutto **ricordarsi che il cibo abbondante non è sinonimo di abbuffata.**

*Un premiato cortometraggio mette in scena un grottesco e ironico assalto al cibo*

Poche indicazioni per eludere quei veri e propri assalti al buffet "esaltati" da un omonimo cortometraggio del 2016 di **Santa De Santis** e **Alessandro d'Ambrosi**, vincitori del "Miglior Cortometraggio" al *DOC Wine Travel Food® 2018*

e, nel 2019, al *CineCiok*, il concorso di "corti" che si svolge a Modica, la città del cioccolato. Il breve film mette in luce una rappresentazione parodistica di un raffinato *vernissage* frequentato dall'alta società, che si trasforma in un grottesco e ironico assalto al buffet. **Buffet, visibile su YouTube, mostra l'insaziabile fame dei commensali in un'epica, tragicomica battaglia senza pietà**; una metafora pervasa di surreale ironia sull'umana barbarie, l'ipocrisia e l'individualismo. **Un "arrembaggio" senza esclusione di colpi**, con i camerieri pronti al peggio e gli ospiti del *vernissage* che si accaniscono, in una battaglia all'ultimo sangue, per accaparrarsi un piatto di assaggi misti. La scena non è poi così surreale perché a chiunque sarà capitato di trovarsi incastrato tra gomiti e ascelle nel tentativo di arrivare a un piatto di tem-pura o di maccheroncini alla Norma. Lo storico **Massimo Montanari** annota che **il buffet ha un che di "sovversivo, perché rompe gli schemi e non prevede regole, lasciando ai commensali la massima libertà. È dinamico, creativo, imprevedibile. Esalta la vocazione interattiva del convivio"**.

Il buffet "reinventa", infatti, quel modello di servizio che si suole chiamare "alla russa", nato nei circoli diplomatici russi un paio di secoli fa a Parigi, e definito anche *al gueridon* per l'utilizzo di un carrellino su cui vengono sistemati i piatti e le vivande, evocando scenari raffinati, eleganti e anche sofisticati. Appare allora incomprensibile il consueto assalto al buffet, probabilmente determinato da una sedimentazione emotiva, definita dai narratologi *motivemi*, e *archetipi* dagli psicoanalisti, sicuramen-



Dipinto di Jean Louis Forain "The Buffet" (1884)





Un buffet anglosassone anni Settanta

nari cambiamenti degli stili di vita, del modo di abitare e della tavola, con la comparsa della presentazione di cibi dai quali il commensale può liberamente scegliere.

*Una regola della  
cultura gastronomica  
per la libertà a tavola*

te retaggio delle carenze alimentari del dopoguerra. Uno stralcio di lettera sottoposta a censura, nell'autunno del 1944, riporta le parole di **Arturo Valdemeri** che, rivolgendosi a **Lisetta Formenti**, ricorda la carenza dei prodotti alimentari di prima necessità a Milano, a più di quattro anni dall'inizio del conflitto. "I pasti giornalieri prevedono solo minestrina, mele cotte, pasta o riso e un po' di formaggio, mentre il vino, la carne e le uova sono diventati prodotti di lusso sui quali qualcuno specula aumentando arbitrariamente i prezzi".

*La leggendaria denominazione  
deriverebbe dal cuoco  
Pierre Buffet*

**John Dickie**, professore allo University College di Londra, autore di *Con Gusto. Storia degli italiani a tavola*, edito da Laterza nel 2007, **indica le origini del buffet nel viaggio nel tempo e nelle tradizioni culinarie italiane**. Dai convivii luculliani dei Romani, a quelli ricchi del Rinascimento, per arrivare al Risorgimento, alla Grande Guerra e alle tradizioni culinarie del Novecento. "Il cibo italiano, - scrive - quando è al suo meglio, ha il carisma che gli deriva da un rapporto quasi poetico con il luogo e con l'identità. La ragione principale per cui gli italiani in generale mangiano così bene è semplicemente che la cucina rafforza in loro il sentimento delle origini e della identità".  
E il buffet era ed è una regola della cultura gastronomica per la libertà a tavola, ossia **scegliere a piacere cosa mangiare, come e quando servirsi**.

L'esposizione simultanea delle vivande accentua - quasi paradossalmente - la natura collettiva del pasto, **enfaticando il principio di condivisione**. Un buffet esperienziale, quindi, come scrisse **Giovanni Ballarini** Presidente Onorario dell'Accademia, perché **con i buffet "molto sta mutando nel ruolo tradizionale dei diversi alimenti, piatti e preparazioni di cucina ma soprattutto nei comportamenti alimentari"**. Ballarini ne annotava anche **la leggendaria denominazione**: se non l'origine o l'invenzione del buffet, almeno una sua organizzazione e codificazione sarebbe stata compiuta da **Pierre Buffet**, cuoco di **Francesco I di Valois** re di Francia (1494-1547), il quale, nella campagna d'Italia, portò una grande cassa che conteneva stoviglie preziose e pietanze: una volta scopercchiata, diventò una credenza sulla quale esporre le vivande che il re di Francia poteva scegliere. In Italia Pierre Buffet passò al servizio di **Gian Matteo Giberti**, vescovo di Verona, e strinse anche amicizia con il segretario del vescovo, **Francesco Berni**. Quella cassa mobile, che faceva parte della cucina regale, **divenne il modello di credenze con mobili aperti** destinati alla presentazione di cibi freddi salati, dolci e bevande, detti buffet, **poi associati ai contro-buffet con vetrine chiuse e ricchi di cristallerie**. Se nei buffet sono presentati cibi già pronti e bevande, sulla tavola continuano a essere presenti i cibi caldi del servizio secondo lo stile medievale, rinascimentale e poi barocco. Mobili quali i buffet e contro-buffet **rimangono anche con l'avvento della cucina borghese ottocentesca**, per scomparire definitivamente nella seconda metà del XIX secolo con i rivoluzio-

**Nell'odierno dinamismo del buffet** si archiviano la cucina conservatrice e i fastosi eventi gastronomici del Rinascimento e del Barocco; **il pasto diventa un atto sociale** nel modo che ciascuno desidera e può diventare anche una forma individualistica, rivelando la metafora della vita in cui emerge la cattiva educazione di chi, bramoso di cibo, arraffa piatti enormi come se fosse l'ultima occasione per sfamarsi. E ci sono le **strategie di posizionamento** come alle boe di partenza di una regata, **per essere i primi a impossessarsi del piatto da riempire**. Allora non bisogna accantonnare o addirittura archiviare elementari norme di buona educazione, e rifugiarsi in **quella dignità necessaria a non comportarsi come "un morto di fame"**. **Il criterio di scelta dovrebbe essere lo stesso che si userebbe al ristorante**: un assaggio di antipasto, un primo, un secondo, magari un po' di verdura. Il piatto dovrebbe essere riempito per non più del 70% e contenere 3-4 cose. Attendere prima di "immergersi" nel buffet e servirsi poco per poi tornare a riprendere qualcosa; rispettare chi si è avvicinato prima, magari non utilizzando il "taglia fuori" dei campi di basket per smarcare una signora; usare il coltello il meno possibile; tenere il tovagliolo sotto il piatto; e, per il dolce, evitare il bis, ma scegliere due o tre piccoli assaggi nello stesso piatto. **Poche regole perché il buffet è come la vita: va gustato** e, come dice Fred, ne *Flintstones*, il film commedia del 1994 diretto da **Brian Levant**: "nel buffet della vita non ci si può servire due volte, devi riempirti il piatto, il bicchiere fino all'orlo e un paio di panini in tasca".



# Il ghiottone errante

## di Paolo Monelli

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*A quarant'anni dalla scomparsa, un ricordo del giornalista la cui "prosa saporita" è, come scrive Piovene, "pregna dei sughi e degli odori di una buona cucina".*

**R**icordare Paolo Monelli (1891-1984), grande giornalista e "scrittore non privo di preziose eleganze", a quarant'anni dalla morte, vuole **rendere omaggio all'esperto gastronomo e al raffinato degustatore di vini**, che, con la verve godibile dell'elzevirista disincantato, ha saputo connettere il piacere della tavola all'immagine del girovago intelligente e creare così un vero e proprio genere letterario.

*Il ghiottone errante* di Monelli nasce come raccolta di articoli commissionati da "La Gazzetta del Popolo" di Torino, sull'onda di una moda originata dalla traduzione italiana della *Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri* del tedesco **Hans Barth**, pubblicata nel

1909 con introduzione di **Gabriele D'Annunzio**. Paolo Monelli, autore del testo, e **Giuseppe Novello**, illustratore con 94 disegni in ocre, girano l'Italia per redigere questo viaggio enogastronomico. Monelli e Novello sono due alpini della Grande Guerra: uno emiliano, bevitore attento e sapiente gastronomo; l'altro lodigiano, astemio e inappetente. I riferimenti al cibo stimolano la vena poetica e umoristica di Monelli, che associa la città di Orvieto a "una tavola imbandita" e un prato primaverile a un piatto di "trenette al pesto". Dove non arrivano le parole subentrano le illustrazioni di Novello, che "si disegna mingherlino dal profilo appuntito, perso in enormi cantine, lillipuziano sovrastato da botti gigantesche, figurina rapita dal sogno impossibile 'del mangiare leggerino'...".

---

*Nasce un nuovo  
genere letterario:  
il reportage enogastronomico*

---

Gli articoli del 1934, riuniti l'anno dopo in un vero e proprio libro, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, edito dai Fratelli Treves, inaugureranno un nuovo genere, quello del reportage enogastronomico. Il libro può essere considerato **per metà un'inchiesta, che ci porta a scoprire il buon cibo e vino in Italia, e per metà un elzeviro, per l'alta qualità letteraria**. Tale atteggiamento si rivela quello più consono allo stile narrativo di Monelli, che privilegia il bozzetto all'affresco e che fa della digressione un vero *leitmotiv* di tutto il percorso, collocandosi più e più volte,







con dignità autonoma, nello spazio paratestuale delle note. Egli è **magistrale nel descrivere le tavolate imbandite e trasformare il cibo in paesaggi**. La sua "prosa saporita" è, come scrive **Piovene**, "pregna di sughi e degli odori di una buona cucina, e insieme capricciosa, paradossale, umoristica e dotta". Spiega "umanisticamente" il ligure vitello all'ucelletto, le quaglie di melanzane e il falsomagro di Sicilia. **Un viaggio che dà l'immagine di un paese patriarcale, fedele a vizi e virtù antiche**: un'Italia sincera, che il giornalista rintraccia a Sottoripa di Genova, nella fiorentina via dei Porcellana o nei vicoli trevigiani dove i veri uomini "vanno per ombre", cioè bevono da un'osteria all'altra.

Nato il 15 luglio 1891 a Fiorano Modenese, Monelli, dopo gli studi liceali, consegue la laurea in giurisprudenza all'Università di Bologna. Contemporaneamente coltiva la passione per il giornalismo frequentando la redazione de "Il Resto del Carlino". Allo scoppio della Prima guerra mondiale si arruola come volontario nel corpo degli Alpini, ottenendo tre medaglie di bronzo al valor militare. Rientrato in Italia dalla prigionia austriaca, riprende a lavorare al "Carlino" come inviato speciale e corrispondente all'estero. Nel 1921 dà alle stampe un libro di ricordi delle sue esperienze militari, *Le scarpe al sole. Cronache di gaie e*

*di tristi avventure di alpini, di muli e di vino*, che ottiene una notevole fortuna editoriale anche all'estero. A partire dal 1921 Monelli inizia a collaborare con "La Stampa" che, alla fine del 1926, lascia per approdare al "Corriere della Sera", allora diretto da **Ugo Ojetti**. Licenziato dal "Corriere" nel 1929, è assunto dalla "Gazzetta del Popolo" di Torino, il primo quotidiano italiano a essere stampato a colori e a prevedere un'impaginazione a settori con cronaca, spettacoli, letteratura, sport.

### Il grande successo del libro

Il successo de *Il ghiottone errante* è immediato. **Alla prima edizione seguono, nel 1935 e nel 1936, due ristampe**. Una "Seconda edizione riveduta" è pubblicata a Milano da Garzanti nel 1947, con l'aggiunta di un *Dialogo fra l'autore e Novello* e diverse note. Le note offrono a Monelli un secondo livello del discorso nel quale, oltre alle citazioni erudite e agli aneddoti salaci, si ritrovano interi articoli già pubblicati altrove dall'autore. Delle numerose edizioni recenti, ricordo quella del 2005 (Touring Club Editore, Milano), a cura e con un saggio introduttivo di **Luca Clerici** intitolato *Lespressionismo gastronomico di un "vecchio soldato"*.

Il grande successo del libro è dovuto anche alla prospettiva autarchica del Ventennio, con la grande depressione del 1929 e le "inique sanzioni" del 1935, comminate all'Italia a seguito della guerra etiopica. La pubblicazione nel 1931 della *Guida gastronomica d'Italia* da parte del Touring Club è il risultato di un'indagine sugli usi e i costumi delle cucine italiane, basata su dettagliati questionari spediti ai soci del sodalizio. Come scrive **John Dickie**: "La guida del Touring club colmava le lacune dell'incompleta mappa culinaria tracciata dall'Artusi, allargandola fino a includere ogni angolo del paese. [...] Conoscere l'Italia voleva dire conoscere la sua cucina".

A differenza del taglio editoriale della Guida del TCI, **quello di Monelli è solo**

**uno fra i tanti possibili viaggi nella cucina italiana**. Scorriamo l'elenco delle località da cui vengono inviate le **sedici corrispondenze**: Barbaresco, Barolo, Caluso, Pescarenico, Conegliano, Sorbara, Bertinoro, Sestri Levante, Montepulciano, Roma, Sabaudia, Pescara, Ravello, Palermo, Bari, Montecatini. Se ne ricava una geografia dove il settentrione prevale sul meridione e nella quale la provincia vince contro la cucina dei capoluoghi.

**Alla fine del suo libro Monelli scrive una pagina sulle prospettive della cucina italiana**, destinata a un grande successo se troviamo più orgoglio e coraggio. "E per cominciare sarebbe ora che si bandisse dai lussuosi alberghi italiani quella cosiddetta cucina francese che v'intristisce; che non ha nulla dell'eccellente cucina regionale francese, e non fa che presentare sotto nomi francesi un'insipida e monotona internazionalità. Nulla è più sconcertante, scorrendo la lista dei pasti fissi dei nostri grandi alberghi, del vedere sei volte la settimana offerto un pollo arrosto, sempre quello pur sotto mutati nomi, e una sogliola fritta, sempre quella, con tanta varietà di carni e di pesci e di confezioni che abbiamo; l'uno e l'altra immancabilmente preceduti da una brodaglietta senza sapore e senza vigore, vacua, languida, anemica. Tutta la nostra cucina regionale è degna di salire le scale dei grandi ostelli, se rivestita e adornata un po' da un bravo cuoco, orgoglioso del suo mestiere". Bisognerà attendere la fine degli anni Cinquanta per vedere crescere in Italia una grande cucina in grado di contrastare la *Grande Cuisine* internazionale di **Escoffier e Pellaprat**.





# Puccini musicista e buongustaio

di **Maurizio Fazzari**, *Delegato di Londra*

ed **Etta Carnelli De Benedetti**, *Accademica di Londra*

*A 100 anni dalla morte,  
un ritratto del Maestro  
che aveva una  
grande passione  
per la buona tavola.*

**N**el 2024 si ricordano i 100 anni dalla morte del Maestro che ha portato la musica italiana a livelli di eccellenza, rendendola conosciuta in tutti i più importanti teatri del mondo. Negli anni giovanili al Conservatorio di Milano, il Maestro sviluppò una grande passione per la tavola e, con l'amico **Mascagni**, alla fine delle giornate lavorative,

condividendo cene che variavano a seconda delle loro disponibilità economiche. Puccini, se mancavano i fondi ma non l'appetito, dicono **si divertisse a creare ricette economiche ma gustose, come pasta con le anguille o ravanelli con le aringhe.**

Le discussioni con Mascagni continuarono negli anni e resta famoso il dibattito se fosse più succulento un piatto di cacciucco livornese oppure una folaga rosolata alla lucchese!

---

*L'amore per Torre del Lago  
ha caratterizzato la sua vita*

---

Ciò che ha caratterizzato la vita del Maestro è stato il suo amore per Torre del Lago, dove ha composto alcune fra le sue ope-

re più importanti; **un amore durato oltre trent'anni** e che lo vede ancora adesso nella sua amata terra, **sepolto in una cappella nella vecchia casa del lago**, costruita per volere del figlio, ad ascoltare le note delle sue composizioni quando ogni anno si tiene il Festival Puccini.

Così Puccini descrive la scoperta del villaggio sul lago di Massaciuccoli in una lettera scritta da Londra, inviata nel luglio del 1900 ad **Alfredo Caselli** a Lucca: "Torre del Lago, gaudio supremo, paradiso, eden empireo, turris eburnea, vas spirituale, reggia... abitanti 120, 12 case... Paese tranquillo con macchie splendide fino al mare, popolate di daini, cinghiali, lepri, conigli, fagiani, beccacce... ci sono anche diverse folaghe, fischioni, tuffetti e mestoloni...".

Quando arrivò a Torre del Lago a fine Ottocento, trovò, alla piccola stazione, un comitato di accoglienza composto da giovani artisti con i quali successivamente **fondò il Club della Bohème.**

**Puccini aveva due grandi passioni, la musica e la caccia**, tanto da dichiarare più volte di avere due strumenti familiari: il pianoforte e il fucile. Per lui il lago di Massaciuccoli rappresentò il luogo ideale dove coltivarle entrambe. Quando riuscì a comprare la Torre e a ristrutturarla, uscendo si trovava immediatamente all'imbarcadero da cui partiva per le battute di caccia con gli amici, specialmente per folaghe, beccaccini, morette e arzavole.

"La folaga non va spennata, ma spellata completamente e lasciata a bagno in vino rosso e aceto per due ore". Così il Maestro **indicava come preparare la sua adorata ricetta del "risotto con la Folaga"** all'albergatore **Piero Malfatti** di Viareggio, che ospitava vari cantanti, tra cui la allora famosa **Hariclea Darclée**, invitati a Torre del Lago per preparare e provare *La Tosca*.



Giacomo Puccini



## Il Maestro aveva un quotidiano dialogare con la sua cuoca

Da appassionato cacciatore quale era, con la combriccola del *Club della Bohème*, era sempre pronto ad allegre tavolate, veri menu toscani ma soprattutto piatti con la cacciagione.

A casa Puccini la persona forse più di spicco era **Isola Nencetti Vallini**, la sua cuoca, con cui il Maestro aveva un quotidiano dialogare, soprattutto dopo le grandi battute di caccia e il bottino di beccaccini e folaghe.

Isola era amata anche dal librettista di **Gianni Schicchi**, **Giovacchino Forzano**, il quale scherzosamente la inserì in una bozza del testo dell'opera: "Prima che Gianni Schicchi andasse a letto/Lei voleva un terzetto./Eccole i versi/se le vanno e le sembrano carini/Domani sera voglio i beccaccini".

**Il menu tipico di un'allegre serata in casa Puccini** prevedeva - grazie a Isola - **risotti, fricassea di beccaccini, vino frizzante delle colline toscane, latte "alla portoghese" con mandorle tritate e zucchero caramellato.**

Insomma, Puccini e i suoi amici del *Club della Bohème* erano convinti buongustai. Non dimentichiamo che il compositore, pur prediligendo Torre del Lago, **frequentava Parma e i suoi bolliti**, per cui mai mancava la sosta all'antica trattoria "Fontana", vicino al Palazzo Comunale; inseguiva i fagioli e salamini di Lucca, ma soprattutto - tra i legumi - **prediligeva i fagioli in umido di Sorana**, cui dedicò anche una rima: "Ricerca negli antri e nei recessi/Si può trovare la musica Del Pirani, Vallini e Palamidesi,/mangiando dei legumi pesciatini".

## L'allegro "Club della Bohème"

Con i suoi amici del *Club della Bohème* si ritrovava regolarmente in un capannone sul lago di Massaciuccoli, all'epoca abitazione e bottega del calzolaio **Gagnani** (ottimo cuoco!). Sotto la direzione del

Maestro venne redatto **un regolamento per gli aderenti al club:**

- I soci del *Club della Bohème*, fedeli interpreti dello spirito onde il club è stato fondato, giurano di bere bene e mangiare meglio;
- Ammusoniti, pedanti, stomaci deboli, poveri di spirito, schizzinosi e altri disgraziati del genere, non sono ammessi o vengono cacciati a furore dai soci;
- Il Presidente funge da conciliatore, ma s'incarica di ostacolare il cassiere nella riscossione delle quote sociali;
- Il cassiere ha la facoltà di fuggire con la cassa;
- L'illuminazione del locale è fatta con lampada a petrolio. Mancando il combustibile, servono i "moccoli" dei soci;
- Sono severamente proibiti tutti i giochi leciti;
- È vietato il silenzio;
- La saggezza non è ammessa neppure in via eccezionale.

Nel Club troviamo il Puccini spensierato, gaudente, felice cacciatore e buongustai, assieme ai suoi amici intimi come **Alfredo Caselli** (droghiere e amico di Catalani), **Guido Vandini** (maestro di musica), **Cleto Bevilacqua** (direttore d'orchestra), **Luigi Illica** (il suo librettista), don **Pietro Panichelli**, **Renato Fucini** (amico della famiglia Ginori).

Fra le pietanze che l'allegre compagnia gustava nelle serate spensierate che trascorrevano assieme, **le folaghe erano il piatto forte, quello preferito dal Maestro** che si sbizzarriva in diverse ricette.

Per concludere, lasciateci dire che la musica del grande Maestro evoca emozioni profonde e appassionate, connubio perfetto tra i piaceri del palato e dell'anima. Insieme, il cibo e la musica di Giacomo Puccini rappresentano un omaggio alla passione, all'eleganza e alla ricchezza culturale che caratterizzano la nostra Italia.

## RISOTTO CON LA FOLAGA ALLA GIACOMO PUCCINI



**Ingredienti:** 6 manciate di riso, 1 folaga, 50 g di burro, 3 pomodori San Marzano maturi, Cognac, vino rosso, aglio, salvia, sedano, carota, cipolla, zenzero, olio extravergine di oliva, brodo, sale, pepe.

**Preparazione:** spellare completamente la folaga (non è quindi necessario spennarla) e lasciarla a bagno in vino e aceto per 2 ore. Tagliarla in 4 pezzi, rosolarla e bagnarla con il Cognac. Disossare i pezzi rosolati e tritarli con la mezzaluna; unirli al battuto di sapori, insieme a riso, sale e pepe e portare a cottura aggiungendo via via il brodo.



# Le cialde, tra riti dionisiaci e tradizione cristiana

di **Andrea Scasso**

Delegato di Pontedera Valdera

*“Giovani siam,  
maestri molto buoni,  
donne, come udirete,  
a far cialdoni.  
In questo carnascial  
siamo sviati  
dalla bottega,  
anzi fummo cacciati...”  
(Lorenzo de’ Medici,  
“Canzona de’ cialdoni”)*

**A**vvicinarsi a un dolce come la cialda può riservare grandi sorprese, solo che si abbia voglia di intraprendere un viaggio nella storia per immergersi in un mondo fatto di riti, tradizioni e culti al tempo stesso sacri e profani.

**La cialda, in base alla zona di provenienza, assume nomi diversi.** In Toscana, in particolare nell’area pisana, è conosciuta come **nozza**, essendo il tipico dolce nuziale, mentre a Lamporecchio, nel Pistoiese, prende il nome di **brigidino**. Quest’ultimo, definito dall’**Artusi** come “un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde”, secondo la tradizione sarebbe stato “inventato”, intorno alla metà del 1300, dalle suore di Santa Brigida di Svezia (chiamate appun-

to **brigidine**), mescolando uova, zucchero e anice insieme agli avanzi della farina utilizzata per le ostie.

---

*Si preparano con gli appositi ferri a tenaglia cui sono collegate due piastre*

---

Le cialde, diffuse in tutta Italia e addirittura anche in centro Europa (principalmente nel mondo fiammingo e in Boemia), **presentano modalità di preparazione molto simili, risultando solitamente fatte con acqua, farina e zucchero.**

Si preparano grazie agli appositi ferri, costituiti da una tenaglia cui sono collegate due piastre che, **una volta riscaldate, stringono la pasta cuocendola.** Una volta cotte, recano in positivo, su entrambi i lati, le raffigurazioni presenti sui piatti del ferro: frasi beneauguranti, motti, stemmi, medaglioni con figure, ghirlande, putti.

L’ostia - una *species* all’interno del *genus* delle cialde - che una volta consacrata si trasforma, in virtù della transustanziazione, nel corpo di Cristo, è realizzata con acqua e farina di grano. Il più antico ferro da ostie che si conosca in Italia risale al 1132 ed è conservato al museo del vino di Torgiano, cui accenneremo in seguito.

Nella storia tuttavia, col passaggio dal paganesimo al cristianesimo, la stessa cialda assume connotazioni (e preparazioni) diverse a seconda che sia utilizzata per un rito sacro come quello del matrimonio ovvero - come nel canto dei *cialdonai* di **Lorenzo il Magnifico** - per riti profani, quali, per esempio, il Carnevale e i bizzarri festeggiamenti a esso legati.



Ferro con cialda





In particolare, **la cialda realizzata in occasione dei matrimoni**, con gli appositi ferri con incisi, molto spesso, gli stemmi delle due famiglie, **è preparata con l'aggiunta dell'uovo**, essendo quest'ultimo simbolo, per la tradizione cristiana, di resurrezione a nuova vita, oltre che auspicio di fecondità e prosperità in vista della futura prole della nuova famiglia. Al contrario, **la cialda da Carnevale viene rigorosamente preparata senza uovo**, perché in tal caso non solo non si vuole la fecondità, ma si vuole godere dell'ebbrezza della libertà, senza vincoli di sorta, e soprattutto senza rischio di fecondità. Il canto del Magnifico si richiama alla tradizione carnascialesca pagana, festa di antichissima tradizione propria dei culti dionisiaci (da qui l'ipotesi, convincente, che il termine "Carnevale" derivi non come comunemente si pensa da *carnem levare*, bensì da *currus navalis*, la processione delle maschere, tradizione

sopravvissuta nel Carnevale di Bosa, nella costa occidentale della Sardegna). Ecco dunque che la cialda, a seconda del contesto e del modo di realizzazione, può rappresentare una sorta di eucarestia profana, tanto che, per distinguerle nettamente, già nel Medioevo, si è iniziato ad arrotolare le cialde ancora calde per meglio differenziarle dalle ostie.

### *Nel quadro di Bruegel una cialdonaia pulisce i ferri ancora caldi*

Tutte queste considerazioni, tra cialde, Carnevale, Quaresima e culto di Dioniso, emergono prepotentemente in quel bellissimo quadro del **Bruegel** dal titolo, appunto, **Lotta tra Carnevale e Quaresima**. L'opera, dipinta nel 1559, rappresenta simbolicamente lo scontro epico tra i fasti

del Carnevale e la morigeratezza della Quaresima. Nella parte dedicata a quest'ultima, troviamo un pozzo, nel quale una donna sta pulendo un pesce (acqua e mangiare di magro, tipici del periodo quaresimale, ma anche pesce come simbolo del Cristo, *ichthys*). Nella parte del Carnevale, invece, una vecchia cialdonaia è intenta a pulire con un coltello i ferri ancora caldi. È però il centro del dipinto che merita maggiore attenzione: due uomini abbracciati, ritratti di spalle, di cui uno con una lanterna appesa alla cintura, si allontanano, accompagnati da un ragazzino vestito da giullare, da questi scenari egualmente intolleranti e fanatici, quasi a voler ricordare che la verità sta probabilmente nel mezzo alle opposte fazioni, tra gli eccessi dell'ebbrezza dionisiaca del Carnevale e il rigore esasperato della Quaresima. È qui, forse, che risiede la felicità: nella normalità di una vita vissuta onestamente e serenamente.

### *Le collezioni di ferri da cialda*

La principale collezione di ferri da cialda, composta da circa **centocinquanta pezzi**, si trova in un'apposita sala del **Museo del Vino a Torgiano** (Perugia). Una raccolta altrettanto pregevole è purtroppo relegata **nei magazzini della Galleria Nazionale dell'Umbria**, mentre altri pezzi sono conservati al **Castello Sforzesco di Milano**, al **Palazzo del Buonconsiglio di Trento**, al **museo di Cluny** e a quello delle arti e tradizioni popolari, entrambi **a Parigi**.

Per semplicità, **possiamo dividere i ferri da cialda in quattro categorie**. Quelli per uso "sacro", **destinati alle ostie**, che spesso recano inciso il monogramma di Cristo IHS, IHC o XPS, o croci di vario tipo, oltre all'agnello pasquale, alla flagellazione o alla crocifissione; i ferri per le cialde **da matrimonio**, che recano solitamente incisi gli stemmi delle due famiglie; quelli con **simboli profani** o meramente decorativi, solitamente utilizzati per le cialde da Carnevale, nonché i ferri **commemorativi**, ossia realizzati per speciali occasioni o anniversari.

Particolare da "Lotta tra Carnevale e Quaresima" di Pieter Bruegel il Vecchio





# Marco Polo e gli spaghetti cinesi

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*La strampalata ipotesi che il viaggiatore veneziano abbia importato questa pasta dalla Cina.*

**D**i Marco Polo (1254-1324), in questo 2024, **ricorrono i settecento anni dalla morte** e molto si dirà e si scriverà ricordando che è ritenuto autore del primo grande capolavoro della letteratura italiana, il *Milione*. Si dimentica, però, che **il libro non è scritto da Marco Polo ma dal compagno di prigionia, il pisano Rustichello**, al quale lui forse lo dettò, e che questo racconto di avventure di un veneziano in Oriente **non è in italiano ma in franco-italiano**, lingua abitualmente usata per narrare le storie dei cavalieri e degli eroi e adatta per descrivere **le meraviglie dei paesi lontani, tra le quali non vi sono - è bene ricordare - gli spaghetti**. La notizia è assente in tutti i manoscritti del *Milione*, dove invece si parla della farina di sago, estratto da una

particolare specie di palma, che gli abitanti di Sumatra utilizzano per fare una specie di lasagne e altri tipi di pasta. L'equivoco nasce due secoli dopo, quando il diplomatico, geografo e umanista della Repubblica di Venezia **Giovanni Battista Ramusio** (1485-1557), pubblicando le memorie di viaggio di Marco Polo, fraintende e manipola il testo e associa l'informazione sulla pasta di sago, di cui aveva portato un campione nella Serenissima, alla pasta in genere, facendo credere che l'ambasciatore alla corte del **Gran Khan Kubilai** ne avesse scoperto il segreto nella terra di Confucio.

---

*Come nasce la leggenda degli spaghetti portati in Europa da Marco Polo*

---

Come nasce la leggenda che Marco Polo avrebbe portato in Italia questo cibo, e che da qui poi si sarebbe diffuso in tutto il resto del mondo, e quale pasta conosce in Cina Marco Polo? **Sfatiamo subito** la leggenda, o meglio **fake news, degli spaghetti invenzione dei cinesi** e portati in Europa da Marco Polo. **Questa frottola nasce negli Stati Uniti nell'ottobre del 1929** con un articolo pubblicato dal *The Macaroni Journal*, organo dell'associazione dei produttori statunitensi. In esso si narra, o meglio si inventa, che un giorno Marco Polo, comandante di una flotta cinese, manda a terra, per rifornirsi di acqua, alcuni marinai e uno di questi, dall'incredibile nome di Spaghetti (!!), impara da una donna cinese a preparare un tipo di pasta lunga e sottile poi stesa al sole per l'essiccazione. L'articolo racconta poi che il marinaio importa la pasta in Italia battezzandola con il proprio nome. **Una**





Statua di Marco Polo a Zhangy, Cina

**storia inventata e totalmente impossibile** che si diffonde anche perché nel 1938 è narrata dal Marco Polo interpretato da **Gary Cooper** nel film *The Adventures of Marco Polo*, in Italia ribattezzato *Uno scozzese alla corte di Gengis Khan*. Già gli Etruschi e i Romani conoscono la pasta fresca, mentre quella secca è messa a punto dagli Arabi che la portano in Sicilia, dove, nel 1154, il geografo **Muhammad al-Idrisi** (1099 circa - 1165) scrive che, nell'abitato di Trabia tra Termini e Palermo, si produce pasta che è esportata in tutto il Mediterraneo. Nel 1279, la pasta secca è presente a Genova dove un notaio, nel compilare l'inventario dei beni lasciati da un milite di nome **Ponzio Bastone**, annota "*Una barisella piena de macaroni*". È la prima volta che compare questa parola, sedici anni prima che Marco Polo faccia ritorno dalla Cina (1295).

### La lunga storia degli spaghetti

**Quale pasta può aver incontrato Marco Polo durante il suo viaggio** compiuto con il padre Niccolò e lo zio paterino Matteo attraverso l'Asia, lungo la Via della Seta fino alla Cina, allora Catai, dal 1271 al 1295? O anche i francescani **Giovanni da Pian del Carpine** che nel 1246, a Ulan Bathor, visita il Gran Khan della Mongolia; il missionario-esploratore **Guglielmo di Rubruck** e **Giovanni da Montecorvino**, che diviene il primo arcivescovo di Pechino? **Françoise Sabban**, antropologa, sinologa e storica francese, specialista delle culture alimentari cinesi, nelle sue ampie e documentate ricerche afferma che la Cina è l'altra patria delle paste alimentari (Serventi S., Sabban F. - *La Pasta. Storia e cultura di un cibo universale* - Ed. Laterza, 2000). **In realtà, quando Marco Polo e i francescani visitano la Cina, in Italia si consumano gli spaghetti già da qualche secolo**, ma i cinesi lo facevano già da qualche millennio, anche se sotto forme diverse. Gli spaghetti di farina di cereale sono infatti un alimento popolare in molte parti del mondo e si discute se a



inventarli siano stati gli Arabi o gli Italiani o i Cinesi. Oggi sappiamo che, fino a prova contraria, **primi sono i cinesi, quando quattromila anni fa**, nel tardo Neolitico, a Lajia, sulle sponde del Mar Giallo nel nord-ovest della Cina, **preparano e mangiano una pasta di farina di cereale che può essere allungata in fili lunghi** e sottili che divengono tagliatelle bollite (Houyuan Lu, Xiaoyan Yang, Maolin Ye *et alii* - *Millet noodles in Late Neolithic China* - Nature, 2005). Inoltre, **la più antica ricetta cinese di pasta** appare in un libro scritto in Cina durante la dinastia Han, **tra il I e il III secolo d.C.**, quando le paste di farina di grano, chiamate *bing*, sono denominate, secondo la loro forma come lingue di cane, orecchie di porcellino, lacci di pugnale, coppette e candele, queste ultime quindi simili a spaghetti. **È durante la dinastia Yuan (1271-1368) che la pasta diventa un alimento per tutti** e inizia a differenziarsi a seconda delle regioni e ancora oggi,

per esempio, sono diverse le tecniche di lavorazione: al Nord si preferisce lavorare l'impasto solo con le mani, mentre al Sud ci si serve di un mattarello, piccolo e senza manici, simile a un bastone, utilizzato con una sola mano.

Sempre nell'antica Cina, durante l'XI secolo, dalla farina di cereali si estrae il glutine chiamato *mianjin*, letteralmente muscolo della farina, comprendendone i vantaggi gastronomici e nutritivi, tanto che l'erudito **Shen Gua** (1031-1095), nei suoi *Propositi annotati a Mengqi*, consiglia: "lava la pasta di farina di grano fino a che non ne appaia il muscolo". Sarà invece solo nel XVIII secolo che, in Europa, il bolognese **Jacopo Bartolomeo Beccari** (1682-1766), nella sua conferenza *De frumento* (1728), comunica per primo di aver separato dalla farina di grano il glutine, che conferisce agli impasti di farina viscosità, elasticità e coesione necessari per produrre buoni spaghetti.



# Cappellacci di crema al ragù

di **Serenella Dalolio**

*Antropologa della contemporaneità e giornalista*

*Una tradizione familiare nel territorio di Bondeno di Ferrara.*

**I** cappellacci con il ripieno di crema pasticcera rappresentano una tradizione familiare nel territorio di Bondeno di Ferrara, dalla frazione di Salvatonica, sul lato destro del Po, a quella di Scortichino sul dosso fluviale del Panaro. Gli ingredienti sono quelli che ogni donna di casa aveva a disposizione: le uova fresche del pollaio, la farina del *mugnàr* (mugnaio), lo zucchero dello zuccherificio, la carne

del maiale della *pcaria* (la macellazione domestica). **Il collante è quella creatività casalinga che sperimenta inusitati abbinamenti e si fa cultura.**

In queste terre, dove la pianura *fa filò* (conversa) con i campi coltivati e le biciclette, l'arte di fare la sfoglia con uova e farina appartiene a un passato che è futuro.

Nei giorni di festa, veri e propri *linzò ad sfoia* (lenzuola di sfoglia), più o meno sot-





tile, tirata con la *canèla* (il mattarello) e ritagliata in quadrati più o meno grandi, si riempivano di carne o di zucca per divenire tortellini o *caplaz* (cappellacci). La zucca arrivò in Europa nel 1500, dopo la scoperta dell'America da parte di **Cristoforo Colombo**. Nel Ferrarese si acclimatò con facilità, divenendo un elemento tipico della cucina contadina così come dei banchetti ducali. La medesima versatilità è ascrivibile alla crema. Questo dolce semiduro, proveniente dalla Francia dominata dai re della dinastia dei Valois, era un'assoluta novità di cui **Cristoforo Messisbugo**, scalco degli Estensi, seppe cogliere immediatamente le enormi potenzialità, inserendola nei piatti di corte. Nel *Libro novo* (1549) egli testimonia che, nella cena di carne e pesce in onore del duca di Ferrara, "come prima vivanda fu presentata una crema francese per minestra con zucchero e cannella".

*Alle "razdore" venne in mente di modificare il ripieno sostituendo la zucca con la crema*

**La crema si radicò nel tessuto locale, intrecciando i gesti quotidiani della preparazione del cibo con i significati più profondi legati alla spiritualità.**

La parola italiana *crema* deriva dal francese *crème*, che a sua volta risale al *crama* dell'antico gallico che riprende il greco *chrisma*, unzione. A Bondeno accadde qualcosa di speciale: alle *razdore* venne in mente di modificare il ripieno dei *caplaz* sostituendo la zucca con la crema. Una variazione sul tema, un tocco di ingegno o di necessità in una cucina che viaggiava a chilometro zero al ritmo dell'ottimizzazione delle risorse. **La crema si poteva preparare in ogni stagione** con il latte delle mucche e con le uova delle galline. La densità era correlata all'uso: crema più morbida per la zuppa inglese o piuttosto densa se doveva essere frita. Perché non usarla come ripieno di una pasta salata?

**I caplaz ripieni di crema di Bondeno conservano ancora oggi il sapore delle cose-fatte-in-casa**, dove tradizione



fa rima con attrazione turistica. **Mangiarli è un percorso sensoriale:** la vista accoglie un impiattamento da *comfort zone*; l'olfatto percepisce in modo inequivocabile il profumo di diatoniche compresenze; il gusto assapora consistenze inclusive e dialoga con i magazzini della memoria stupendosi dell'inatteso. **La crema si scioglie, abbraccia la leggera ruvidità della sfoglia**, ne rompe l'argine, si tuffa nel sapido grasso del ragù, e si lascia trasportare.

*Un legame con la ricetta del ferrarese Messisbugo*

**La ricetta della crema per riempire i caplaz al ragù è un po' come l'anima della gente di Bondeno**, uguale a se stessa per essere comunità e nello stesso tempo diseguale per inventare possibilità. Tuttavia, un punto di gravità

permanente c'è, ed è il ferrarese Messer Messisbugo. Nella sezione "Minestre di grasso e di magro" del *Libro novo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de' tempi*, compare la ricetta di "Crema alla francese, per empiere fiordeligi, Cappe Sante di San Giacomo, Tortelle, e Casse da Pastelli per minestra et altro": "Prima piglirai del latte secondo la quantità di che le vorrai fare, e uova ben battute, e zucchero. Poi pigliarai farina bianca con la metà del detto Latte e distempererai bene ogni cosa con la detta composizione. Poi pigliarai l'altra metà del latte, e la poserai in un vaso netto sopra la fiamma del Fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon butiro fresco, e come boglierà, li getterai dentro la detta Composizione, menandola molto bene con un bastone larghetto dal capo disotto, e li getterai dentro un poco d'acqua rosata secondo la quantità che farai, e come vederai che sia stretta la leverai del fuoco, e la getterai in uno altro Vaso".





# La vigna delle Cinque Terre

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*La fama che ammantava  
il vino prodotto in un  
territorio tanto magico,  
quanto faticoso  
da lavorare.*

**L**e Cinque Terre, che per i predecessori erano le *cinque castella*, sono paesini accomunati nella definizione per la roccia a picco sul mare che li connota. Oggi sono meta di un turismo che le straripa al punto che si prospetta l'ipotesi di contingentare l'afflusso dei visitatori per evitare i guai causati dalla rissa. Invece, tanti anni fa, i cinque paesetti che si stendono fra la linea della costa e i cocuzzoli che dal mare s'inerpicano al cielo, erano terra arida e scoscesa, due mali che stabilire quale sia il peggiore è giudizio arduo.

**Rilievi così elevati che già dal 1400 scrivono che perfino gli uccelli faticano**

**a volare sopra a un tal "vivo sasso senza punto d'humore"**. Là sopra, le radici delle piante corrono lungo il terreno come "*l'hellera abbarbicata su un muro*": muta solo il verso che per l'edera, diversamente dalla vite, è verticale.

Eppure, nonostante tutto, cronisti illustri dell'epoca notano che nel territorio si produce "*un licore che non è Barone, Principe, né Re alcuno, qual non si reputi a grande honore quando alla sua tavola si porge vino delle Cinque Terre*". Ancor prima, **Franco Sacchetti**, novelliere di mestiere, aveva narrato di **Vieri de' Bardi** che, desideroso di "*porre nel suo alcuno nobile vino straniero, si fa venire magliuoli* [sono le talee del-





la vite] da Portovenere della vernaccia di Corniglia". Quando, nel 1966, la Vernaccia prodotta a San Gimignano ottenne, primo vino italiano, la denominazione Doc, il nome di Vieri divenne famoso per avere introdotto, nella campagna intorno alla città delle belle torri, la coltivazione di quel vitigno che aveva importato dalla costa spezzina quando, dicono i testi, correva l'anno 1200 o giù di lì.

È dunque quasi preistorica la fama che ammanta il vino delle Cinque Terre. L'origine datata nel tempo è confermata anche dall'etimologia: *vernaccia*, infatti, deriva il nome da Vernazza, borgo assai visitato e delle Cinque Terre il penultimo che incontra chi dal Golfo si dirige verso Genova.

---

*I filari della vite si coltivano nelle "pianelle"; i gradini strappati ai fianchi della montagna*

---

**Una reputazione illustre, questa del vino che, tuttavia, non ha dietro alcun miracolo, né segreto, ma solo il sudore di chi è pronto a coltivare il vigneto** sapendo che, per la morfologia del luogo, dovrà tenere a lungo **la schiena sempre piegata**. È allora, quando la spina dorsale non è più in linea retta, che il lavoro diventa *travaglio* faticoso ed estenuante, che cancella ogni forza e sfinisce annichilendo financo la volontà di stemperare la stanchezza nell'imprecazione. Perché i filari della vite si coltivano nelle *pianelle*, i gradini strappati ai fianchi della montagna a forza di unghie e di denti. Quel rilievo, pur non alto, resta comunque **un'erta che si è domata nei secoli con i muretti a secco**, tante terrazze là dove Madre Natura aveva creato pendii. Non si pensi, tuttavia, che per fare il muretto sia sufficiente accatastare sassi. Serve **la tecnica che nei tanti anni s'è fatta così raffinata che è diventata arte**. Occorre preparare per bene l'area alla bisogna, lasciare gli sfoghi da cui defluisca l'acqua piovana, mettere il pietrisco che funga da vespaio e poi, quando la conclusione del lavoro si approssima, inserire la *posa*, un sasso più lungo che fuoriesca dal muro quasi fosse un sedile.



Sarà proprio lì sopra che, al momento della vendemmia, il contadino appoggerà il *cavagno* carico d'uve e lì, mentre dal basso del monte si risale verso la cantina in alto, *poserà* pochi attimi giusto per tirare un po' il fiato.

**Questo è il panorama, lo spettacolo del terrazzamento costruito nel monte che dal cielo scende al mare:** il verde del rilievo sopra l'azzurro delle onde, interrotto dal bianco dei sassi, mentre in alto il sole è incessante nel maturare l'uva conferendo a ogni acino tanti zuccheri, un bel gruzzoletto che sarà incassato al momento della raccolta.

---

*Non si pensi che la vendemmia fosse operazione semplice*

---

Allora, sono gli storici a dirlo, ché noi non lo immagineremmo mai: "*alla vindemia è necessario che gli uomini si calino dalle rupi, ligati nel mezzo per una corda, e vindemiano uve, dalle quali si esprime il vino tanto eccellente quanto dir non si possa*": chi oggi si meraviglia per l'edilizia acrobatica, non rammenta le tradizioni nostrane.

**Questa è la realtà da cui sorge il mito dionisiaco del vino che qua si produce.** **D'Annunzio**, nel ditirambo della *Feria d'Agosto*, celebra "l'uva sugosa delle Cinque Terre - e nera e bionda/e il vino di Vernazza e di Corniglia - nelle inguistare". Ricorre lui, anticipatore degli odierni creativi dell'arte pubblicitaria che rappresentano il concetto tramite l'immagine, alla parola antica che esalta un prodotto ancora più distante nel tempo: *l'inguistara* è la caraffa tanto panciuta nel ventre quanto slanciata nel collo che si allunga flessuosa e snella verso bocche assetate, o solo golose.

Gabriele, l'esteta, non vuole fare sfoggio di cultura, ma solo rammentare la tradizione ancestrale del nettare. *Inguistara* è patente a certificare nobiltà del gusto, aristocrazia della qualità, élite del palato. È l'antologia dei brindisi speciali che si centellinano per non smarrire neppure una stilla dell'aroma che sprigionano.

---

*Goccioline di salmastro cadono sui chicchi sugosi dei grappoli disposti nei filari*

---

A certificare la qualità non è la parola saccente, ma il consenso compiaciuto di cui questi vini hanno sempre goduto per **il bouquet tutto speciale conferito ai chicchi dalle onde che, quando s'infuriano, scagliano in alto il salmastro**. Dal gesto quasi blasfemo si sparpagliano nell'aria innumeri goccioline che, appesantite dal sale che contengono, per legge fisica subito ricadono, molli, sui chicchi sugosi dei grappoli disposti nei filari lungo il pendio. Precipitano sui graspi e **li insaporiscono, conferendo loro l'aroma speciale che renderà prezioso, ed unico, il liquore che da essi sarà spremuto**. Il suo particolare gusto fruttato soddisferà sempre chi se ne disseterà: per placare la sete o per calmare le passioni che lo agitano.

Da tale cocktail di momenti si conio chissà quando un aggettivo, ricercato chic sofisticato, che definiva il vino con le bolicine, nato nei cinque borghi a picco sul mare, *razzese*, termine inusuale di cui gli studiosi non sono riusciti a determinare l'etimologia. Però, a me che mai fui filologo, è sempre piaciuto pensare che voglia semplicemente dire *di razza*. Razza buona, tutta da gustare.



# Le tagliatelle albanesi di Barile

di **Ettore Bove**, *Accademico di Potenza*  
ed **Enrica Rigillo**, *esperta della cucina tradizionale locale*

*Un simbolo  
della cucina popolare  
della piccola comunità  
di origine albanese  
in terra lucana.*



**N**ell'incantevole angolo nord-occidentale della Basilicata, luogo di frequentazione e di svago dello *stupor mundi* **Federico II**, che ha per emblema il vulcano spento del monte Vulture, si trova Barile, il piccolo paese abitato da duemilacinquecento anime discendenti da profughi albanesi insediatisi a partire dalla fine del XV secolo. Nella relazione dell'inchiesta del 1735, commissionata da **Carlo di Borbone** al **marchese Gaudioso**, si legge che "l'abitanti sono inclinati a coltivare le vigne". A testimoniare la tradizione vignaiola di questa piccola comunità di origine *arbëreshë*, oggi compresa nel Parco Naturale Regionale del Vulture, rimangono **le spettacolari cantine rupestri**, tra l'altro anche dimore abituali dei barilesi meno abbienti in epoche passate, che nel 1964 attirarono l'attenzione di **Pier Paolo Pasolini** per ambientare alcune scene del film *Il Vangelo secondo Matteo*. Non è da escludere, però, che ad attrarre il versatile regista da quelle parti non sia stato soltanto il suggestivo paesaggio delle cantine, ma, come ricorda il giornalista barilese **Donato Mazzeo** in *Cristo è nato a Barile*, anche i volti della gente, la lingua albanofona parlata e, perché

no, la solennità della rappresentazione pasquale della Passione di Cristo, segnata da tempi lontani dalla presenza di numerose comparse del luogo in costume, fra cui la maestosità della "zingara", la figurante coperta di oggetti d'oro prestati dalle famiglie locali.

*Due eccellenze locali, il vino  
e l'olio, diventano protagoniste  
del piatto di pasta casereccia*

Queste cantine, ricavate da formazioni tufacee, confermano che si è in presenza di un territorio dove, **grazie anche ai suoli di origine vulcanica, il vitigno autoctono aglianico esprime il meglio**, tanto da portare Barile a essere rappresentato nell'Associazione Nazionale Città del Vino **con etichette prestigiose** che non hanno lasciato indifferenti nemmeno gruppi del settore di portata internazionale. Il vino di questo antico vitigno diventa protagonista, assieme all'altra eccellenza del territorio che si ricava dalla coltivazione dell'olivo, del piatto di pasta casereccia che **le genti del posto chiamano, non dimenticando le**







**tradizioni linguistiche dei luoghi di origine, tumact me tulez**, che, sempre nel modo di esprimersi barilese, vuol dire **tagliatelle con la mollica**. Inclusa nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) della Basilicata, la pietanza, che non poteva mancare in fumanti zuppiere a San Giuseppe e **in occasione di ricorrenze particolari**, conserva una forte identità storica che si manifesta, con piccole varianti, compreso il piccante, nel condire la pasta fresca casalinga con mollica soffritta e sugo preparato con pomodori, alici, noci, abbondante **olio extravergine d'oliva locale e vino Aglianico del Vulture** a Denominazione d'Origine, invecchiato nelle note cantine del territorio.

*Barile è legato al ricordo di Pasolini che vi girò alcune scene de "Il Vangelo secondo Matteo"*

Si narra che, nel corso della permanenza a Barile, nel mese di maggio di sessant'anni fa, Pasolini abbia apprezzato il tradizionale piatto. Tra l'altro, il giornalista e scrittore barilese **Emilio d'Andrea** sostiene, in un agile volumetto di versi e racconti, che il regista, pur essendo, tendenzialmente, astemio, non disprezzava frequentare i pochi locali del luogo con sembianze di trattorie o cantine. Di certo vi è che negli anni successivi all'uscita del film, il semplice piatto a base di tagliatelle casalinghe condite con mollica e sugo non troppo impegnativo è stato non di rado associato



alla figura Pasolini. Comunque sia, a partire dalla fine degli anni Novanta del secolo scorso, il **tumact me tulez è diventato protagonista di un affollato percorso enogastronomico organizzato, all'inizio dell'autunno**, nel ben conser-



vato centro storico, proprio per sancire che il piatto di tagliatelle casalinghe rappresenta il simbolo, da tutelare e valorizzare, della cucina popolare di questa piccola comunità di origine albanese presente in terra lucana.

### **TUMACT ME TULEZ** (Tagliatelle con mollica di pane fritta e noci tostate)

**Ingredienti:** per la pasta: 400 g di semola rimacinata, acqua, pochissimo sale. Per il sugo: 500 g di passata di pomodoro, 20 ml di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, ½ peperoncino, 8 filetti di alici sott'olio, 100 ml di Aglianico del Vulture. Per il condimento: 400 g di mollica di pane raffermo, 5 gherigli di noce, 80 ml di olio extravergine d'oliva, 4-5 foglie di prezzemolo.

**Preparazione:** impastare farina, acqua e sale; dividere l'impasto in 2 pani; avvolgerli nella pellicola per alimenti e farli riposare in frigo per mezz'ora. Tirare la sfoglia con il matterello e preparare le tagliatelle. Soffriggere, per qualche minuto, in 20 ml di olio extravergine di oliva, lo spicchio d'aglio, il peperoncino e 4 filetti di alici sott'olio. Togliere dalla padella l'aglio; aggiungere il vino e aspettare che sfumi. Unire la passata di pomodoro, farla cuocere per 5 minuti, quindi unire gli altri 4 filetti di alici e lasciare riposare. Per il condimento, sfregare la mollica di pane con le mani, tagliare in piccoli pezzi i gherigli di noce; soffriggere la mollica nell'olio rimasto fino a farla leggermente dorare e aggiungere i pezzettini di noci. Spegner il fuoco e continuare a mescolare per circa 2 minuti; versare il condimento in uno scolapasta fino a eliminare l'olio in eccesso. Cuocere le tagliatelle per un paio di minuti, scolarle e versarle in un recipiente. Aggiungere metà sugo e metà condimento, mescolare, quindi completare il piatto con il sugo e il condimento rimasti. Tritare le foglie di prezzemolo e spargerle sulle tagliatelle.





# Un ortaggio buono e prezioso

di Luigi Costa

Delegato di Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni

*Prediletto sui vecchi mercati, il broccoletto di Bassano è ancora poco conosciuto, sebbene sia utilizzato anche nelle cucine vaticane.*

Il broccoletto bassanese, chiamato semplicemente dai vecchi coltivatori *brocoletto nostran*, viene denominato recentemente con il nome di "broccolo di Bassano".

La pianta è una brassicacea che assomiglia molto a un cavolfiore; la testa è minuta, fino quasi a non comparire. Il suo è colore giallo senapato e non bianco avorio. **La parte più apprezzabile del broccoletto di Bassano è costituita dalle foglie, lanceolate**, lunghe fra i 40 e 60 cm, che tendono ad avvolgersi in modo spiraliforme, fatto che, commercialmente, rende l'ortaggio immediatamente riconoscibile. **Sono tenere, edi-**

**bili** in larga misura e caratterizzate da una **particolare dolcezza e armonia di sapore**. Anche in cottura, che può essere fatta tuffando il prodotto nell'acqua bollente leggermente salata, non sviluppa quegli odori caratteristici dei broccoli e dei cavoli che rendono meno graditi questi salubri ortaggi. La foglia si può gustare, quando il prodotto è molto fresco, anche cruda. Si esprime al meglio lievemente lessato e **abbinato ai filetti di aringa affumicata e polenta soda**, ben conditi con olio d'oliva di Bassano e pepe.

*Un prodotto pregevole anche per le peculiari proprietà organolettiche*



Il prodotto, nonostante il costante utilizzo della ristorazione avviato, dal 1991, con la prima rassegna di "A tavola con Merlin Cocai" e successivamente con la manifestazione "Broccoletto in Piazza", ora purtroppo abbandonata, **non gode ancora di una adeguata notorietà e promozione**. Purtroppo. Perché si parla di un ortaggio prezioso anche per le peculiari proprietà organolettiche, poiché contiene calcio, fosforo, potassio, zolfo, vitamine A, B e C.

Fra le *performance* più recenti del broccoletto è da segnalare **il suo ingresso nelle cucine del celeberrimo Harry's Bar di Venezia**; ma da oltre tre lustri, dai tempi di **Giovanni Paolo II**, è anche **il piatto forte dei menu invernali delle cucine vaticane**, grazie all'appassionato lavoro di promozione del ristoratore bassanese **Sergio Dussin**.





# Un nuovo amore: mozzarella di bufala e vino

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Una ricerca sul migliore abbinamento tra i vini regionali e il tipico formaggio Dop.*

L'abbinamento fra cibi e vini è sempre stato argomento di discussione, sia da parte di esperti, che a volte si basano su sofisticate considerazioni di tipo organolettico o sulle caratteristiche delle due entità in gioco, sia da parte di persone che operano le loro scelte su pure e semplici motivazioni di gusto personale. L'argomento è stato accolto come sfida dal Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop e dall'Associazione Italiana Sommelier (AIS), sezione campana, che hanno dato vita a una ricerca sull'intero territorio nazionale per accertare **quali siano i vini delle varie regioni che meglio si sposano con la "grandiosa semplicità" della mozzarella**. Astenendosi da ogni classifica, sono stati scelti cinque diversi abbinamenti vino-mozzarella per regione, **tre per la versione originale e due per quella affumicata**, il cui gradimento è in fase di crescita.

*La prima guida-catalogo "Bufala&Wine in love"*

E la ricerca, resa possibile dalla presenza capillare dell'AIS in tutte le regioni italiane, si è tradotta nell'edizione della prima guida-catalogo sull'abbinamento fra mozzarella e vini, dal suggestivo ed intrigante titolo di *Bufala&Wine in love*, **presentato in anteprima al Cibus di Parma** (8 Maggio 2024) e ufficialmente



dieci giorni dopo **nelle Regie Cavallerie della Reggia di Caserta**, sede del Consorzio. La guida sarà resa disponibile su tutto il territorio nazionale e ne è prevista la traduzione in più lingue per diffonderne la conoscenza anche all'estero. Come Accademici, che hanno vissuto il successo della nostra *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, non possiamo che augurare le migliori soddisfazioni. I risultati hanno dato ragione al presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**, che in apertura aveva fatto notare come la bufala Dop fosse un prodotto "davvero sfidante" quando sommelier e buongustai venissero chiamati a pronunciarsi sul vino più adatto per celebrare le nozze, e al presidente di AIS, **Sandro Camilli**, che **ha sottolineato la passione profusa dai degustatori**, alle prese con la "ricchezza delle nostre denominazioni di origine". Già, perché l'aritmetica non è un'opinione e **5 vini per 22 regioni** (Alto Adige, Trentino e Romagna hanno giocato per conto loro) vuol dire che sono risultate **110 le etichette vinicole da associare ai due tipi di Bufala Campana Dop**.

*I risultati della ricerca*

**Per la versione originale, i tre quarti delle preferenze sono andati ai bianchi**, circa un sesto ai rossi, mentre rosati e spumanti si sono divisi il decimo rimanente. Panorama del tutto diverso **per la mozzarella affumicata: la metà dei consensi è andata ai rossi**, un quarto ai bianchi, poco meno ai rosati e le briciole agli spumanti. Come si vede, ce n'è per tutti i gusti (enologici) e questa è una buona notizia per la crescente platea degli affezionati alla mozzarella di bufala. Non per niente, **il consumo del nostro prodotto ha surclassato, fin dal 2021, quello del camembert**, andando a vincere il confronto proprio in Francia, dove l'avversario, per esprimersi nel gergo calcistico, "giocava in casa". Ma non finisce qui, perché un'iniziativa come questa e **i suoi risultati aumentano il valore del nostro settore agroalimentare**, sottolineandone anche un'importantissima e quasi ineguagliabile caratteristica: la biodiversità.



# Quel rosso diavolelto vegetale

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Il peperoncino arrivò dall'America con la fama di stuzzicare la gola, ma anche la passione.*

**N**e basta poco per ridare vita alla festiciola che si sta spegnendo. Ha tanta vivacità in corpo che, ai primi sbadigli, basta evocarlo che rianima la fiacca compagnia. Uno dice: "Ahò, ce famo du spaghetti ajo, ojo e peperoncino?" e parte la scossa. Il romanesco è d'obbligo anche in Alto Adige o a Pantelleria, visto che il piatto è nato nell'*urbe caput mundi*. È il peperoncino in giuste dosi che esalta ogni piatto, perfino le minestrine più scialbe.

*Nella cucina italiana è protagonista di piatti leggendari*

Nella cucina italiana - e non solo in questa - è protagonista di piatti leggendari: **penne all'arrabbiata, spaghetti alla puttanesca, bucatini alla corsara, pasta alla carrettiera, sepioline piccanti, pollo alla diavola**. Perfino in certi dolci è gradevolissimo. Chi non ha mai assaggiato **la deliziosa torta al cioccolato fondente col peperoncino** tenga la mano bassa e si vergogni.

**Ugo Tognazzi**, attore, raffinato gourmet, cuoco per passione, ne *L'Abbuffone* pro-

pone due ricette, che preparava agli amici, in cui il peperoncino è fondamentale: spaghetti alla squaldrina (variazione della puttanesca), penne all'infuriata, per le quali usava **una Vodka polacca al peperoncino** "formidabile, tremenda, fortissima, piccantissima, micidiale".

**Aldo Fabrizi**, ne *La Pastasciutta*, considerava il peperoncino, con cipolla, aglio e basilico, uno dei quattro elementi fondamentali: "Quanno ner sangue circola 'sto fôco/se sente un friccicore dapertutto,/ perché la qualità che cià 'sto frutto/infiama, dà salute e dico poco".

Prima di **Marilyn Monroe** il peperoncino è la creatura più piccante arrivata dall'America. Quando la Nina, la Pinta e la Santa Maria gettarono l'ancora a San Salvador, gli amerindi conoscevano la bacca piccante da almeno settemila anni. Al Vecchio Mondo il peperoncino era ignoto. L'Egitto dei faraoni odorava di aglio, la Grecia dei grandi filosofi di olio d'oliva, cipolla ed erbe aromatiche, la Roma dei Cesari di *garum*, salsa

di colatura di pesce, che i cittadini SPQR mettevano a manetta un po' dappertutto: su verdure, carni e zuppe.

I nostri antenati conoscevano il pepe, dono degli dei e conosciuto fin dalle epoche più remote, sia come condimento sia come conservante e medicamento. Fu proprio andando a caccia di pepe e di altre spezie che **Cristoforo Colombo**, nel 1492, partito da Palos per "buscar el levante por el poniente", buscò l'America e buscò, oltre a parecchi altri prodotti sconosciuti in Europa, il peperoncino. **Il navigatore genovese riferì che gli indigeni ne facevano largo uso per insaporire i cibi e ne sottolineò i poteri medicamentosi**. Di ritorno dal secondo viaggio (1493), lo portò in dono ai sovrani di Spagna, che si ripromisero di trarre lauti guadagni con il commercio di quella nuova spezia che era molto piaciuta ai palati aristocratici.

Tuttavia, non avevano fatto i conti con lo stesso peperoncino, pianticella di natura popolare, democratica. **Il "pepe**







**d'India" si ambientò fin da subito nella vecchia Europa.** Solo settant'anni dopo il suo arrivo in Spagna, il botanico **Pietro Andrea Mattioli** ne parla come di "una pianta alquanto comune".

Nel 1500 il peperoncino non ha ancora un nome suo. Il riferimento al pepe è costante: "pepe d'India", "pepe cornuto", "pepe delle Molucche". I *conquistadores* lo chiamano "pimiento", pepe. Nel 1600 la catena dei nomi si chiude: pepe, peperone, peperoncino. Nel 1700 **Linneo** gli regala il nome scientifico: *Capsicum anuum*. *Capsicum* viene dal latino *capsa*, scatola (di semi).

Non tutti apprezzarono le doti di quel rosso diavoleto vegetale che arrivò dall'America con la fama di stuzzicare la gola, ma anche la passione, tanto che si raccontava che l'imperatore azteco **Montezuma** fosse un gran divoratore di *chili* (peperoncino) e di donne. Il gesuita spagnolo **José de Acosta**, giovane missionario in centroamerica nella seconda metà del 1500, condannò il diavoleto rosso, accusandolo di suscitare "insani propositi". Non aveva tutti i torti.

*Vanta un esercito di celebri estimatori*

**Isabel Allende**, scrittrice nata in Perù e cresciuta in Cile, in *Afrodita* scrive del peperoncino: "È il fiero elemento di tutti quei piatti esotici che lasciano la bocca in fiamme e stimolano l'immaginazione e l'appetito amoroso".

**Gabriele D'Annunzio**, famoso per le imprese poetiche, guerresche e amoro-se, adorava il peperoncino al quale dedicò una poesia, *l'Ode al diavolicchio*, che esalta il brodetto di pesce della sua terra d'Abruzzo. Dopo aver messo in pentola cefalo, merlango, orata, rombo, scorfano e murena, il poeta passa al procedimento: "... dai fiorenti orti cogliemmo il timo, / i rossardenti diavoletti folli e le virenti erbetto fini, / il fuoco lento infine alle terrine porose demmo, / e il canto alle marine spiagge che vider navi anche col rostro, / nessun brodetto mai eguaglia il nostro!".

Grazie alla sua dirompente natura, il peperoncino si salvò dal rogo futurista che si prefiggeva di ridurre in cenere la cucina tradizionale italiana, in principal modo gli spaghetti. **Filippo Tommaso Marinetti**, il fondatore del movimento, inaugurando a Torino la "Taverna Santopalato", volle che all'antipasto fossero serviti peperoncini verdi che nascondevano all'interno, come i baci Perugina, un cartiglio: niente frasi romantiche, ma muscolose espressioni futuriste.

Il peperoncino vanta un esercito di celebri estimatori: **Gregory Peck**, **Frank Sinatra**, **Giorgio Albertazzi**, **Maria Grazia Cucinotta**, la pittrice messicana **Frida Kahlo** che amava cucinare per il marito **Diego Rivera**, pure lui famoso pittore, il *mole*, specialità che richiede diversi tipi di peperoncino, cioccolato, noci, cannella e sesamo. **Zubin Mehta**, direttore d'orchestra indiano, lo ama talmente che ne ha sempre qualcuno in

tasca per aggiungerlo ai piatti che ordina al ristorante. Probabilmente lo usa anche come portafortuna: il peperoncino, per la forma a cornetto, è considerato un benefico talismano. Si racconta che, durante un concerto, Mehta trasse dalla tasca il fazzoletto per detersi la fronte, ma tra le pieghe c'era del peperoncino sbriciolato che lo fece lacrimare vistosamente.

*Sono più di 3.000 le varietà coltivate nel mondo*

Sono più di 3.000 le varietà di peperoncini coltivati nel mondo. Tra quelle più famose (e piccanti) la *chayenna*, *habanero*, *red savina*. Hanno una piccantezza gradevole *paprika*, *delicatesse*, *serrano*. **Ottimo il peperoncino calabrese che dà sapore e piccantezza alla 'nduja**, insaccato di maiale. Sono apprezzate in tutto il mondo le salse al peperoncino: *paprika*, *worchester*, *chimichurri*, *chutney*, *harissa*, *tabasco*.

**Si chiama carolina reaper il peperoncino più piccante al mondo.** Prende il nome da uno stato Usa, la Carolina, e il cognome dalla sua sconvolgente piccantezza: *reaper*, mietitrice: non uccide, ma chi ne mette troppo in bocca ci va vicino. Secondo il Guinness dei primati è il peperoncino più bruciante al mondo per la concentrazione di *capsaicina*, l'alcaloide che provoca la piccantezza. La mietitrice toglie letteralmente il respiro e provoca, secondo le testimonianze di chi l'ha assaggiato, un acuto dolore fisico. Bisogna stare attenti anche a come si maneggia: brucia.

Tuttavia, **il peperoncino è buono e fa bene.** Medici e ricercatori universitari riconoscono che previene le malattie cardiovascolari, purifica il sangue, è utile per combattere l'obesità, la depressione e la dipendenza dall'alcol, è decongestionante e antinfiammatorio, aiuta a digerire e protegge il fegato. Secondo **Giulio Tarro**, virologo di fama internazionale, il contenuto di vitamine antiossidanti e immunostimolanti e della *capsaicina* combatte la formazione di tumori.



# La fricassea

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Confortevole e saporita  
"stufatura in bianco"  
di carni, limone e uova.*

**C**ome tante altre tradizionali preparazioni del nostro patrimonio gastronomico, anche la fricassea (*fracassa* in Liguria e *fruscè* nelle Marche) **rischia di diventare un secondo piatto desueto**, sia per la tipologia della cottura, ma soprattutto per l'ormai svanita consuetudine di celebrare il pranzo della domenica (e anche di altre feste "comandate") in famiglia.

**Pietanza decisamente delicata e appetitosa**, il cui nome deriva dal latino *frixūra*, friggere, arrostire e che, successivamente, ha dato origine al francese *fricassée*, secondo la ricetta più tradizionale **prevede l'impiego di carni di animali del cortile** (pollo e coniglio).

Tagliata a pezzi e in alcuni casi passata nella farina, la carne viene prima **fatta rosolare nello strutto o burro**, successivamente **cotta lentamente in tegame** con vino ed erbe aromatiche e, infine, **insaporita con una salsa a base di tuorli d'uovo e limone**.

---

*La versatilità della preparazione  
consente l'utilizzo anche  
di carni diverse o pesci*

---

In realtà, la versatilità della preparazione consente l'utilizzo anche di carne di vitello, agnello, capretto, maiale, frattaglie,





rane, pesce e persino verdure, come si evince dalle numerose interessanti testimonianze presenti nei più importanti trattati e ricettari che documentano l'evoluzione della cucina italiana nel corso dei secoli.

Nell'*Opera* (1570) di **Bartolomeo Scappi**, una fricasea è di polmone, sangue, rognone e fegato di "vaccina", lessati e fritti, poi composti come minestra in un brodo di erbe battute con l'aggiunta di uova e agresto, mentre diverse **varianti sono descritte per la cottura in fricasea della lingua della "vitella mongana"**: tagliata a fettine, frita nello strutto con agresto, rossi d'uovo sbattuti, zucchero, cannella e zafferano, oppure soffritta in fettine e poi passata a prendere un leggero bollore in tanto brodo, incorporando uova sbattute, pangrattato o mandorle peste.

Fricasea di rognone di vitello o di fegatelli di pollo per **Cristoforo Messisbugo** (*Libro Novo*, 1557) ma soprattutto, secondo l'apprezzamento dello storione nella cucina rinascimentale, una "**fracassee inglese sopra sturione**", con il pesce bollito e poi tagliato in fette, fatto friggere in burro e infine ripassato in padella con succo d'arance, agresto, spezie e tuorlo d'uovo. Nel ricettario del 1766 *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, viene proposta una fricasea di pollastri, tagliati in pezzi e con le rigaglie, fritti nel burro insieme a cipollette, funghi e fette di prosciutto. A cottura quasi completa, viene aggiunta una salsa a base di tuorli di uovo stemperati con crema o latte.

In una curiosa versione, detta "*à la bordelais*", è prevista - una volta accomodata la fricasea nel piatto di portata - l'aggiunta di pane grattugiato e pezzetti di burro, con un ripasso in forno per farlo brunire.

**Interessante anche l'utilizzo in fricasea di lumache di vigna e cosce di rana**: lessate, ripassate in padella con burro, aglio, cipollette, aromi, un pugno di farina bagnata con brodo e un bicchiere di vino bianco, e completando la preparazione con rossi d'uovo, un poco di aceto o noce moscata.

Di una "**fracassee al bianco**" parla **Vincenzo Corrado** (*Il Cuoco Galante*, 1773) con quarti anteriori di capretti, tagliati in



## FRUSCÈ DI AGNELLO

**Ingredienti:** 450 g di carne magra di agnello, 1 mazzetto di mentuccia, strutto, aglio, ½ bicchiere di vino bianco, 3 uova intere, 1 cucchiaino di succo di limone, sale, pepe.

**Preparazione:** in una larga padella, soffriggere, in 1 cucchiaino di strutto, l'aglio con la mentuccia; unire la carne tagliata a cubetti e lasciarla rosolare bene, aggiustando di sale e pepe. Intanto, mettere il vino in una padella e, quando sarà ben caldo, fiammeggiarlo in modo da far evaporare la parte alcolica (in tal modo il vino non coprirà i sapori con la sua nota acida). Unirlo alla carne, abbassare la fiamma e lasciare cuocere. Sbattere le uova con il succo di limone e quando la carne è cotta versarle sopra, lasciando rapprendere brevemente il tutto. Servire caldo cosperso di mentuccia.

pezzi e imbianchiti, passati nel burro ed erbe trite, e nel servirli legati con tuorli di uova, stemperati con brodo e sugo di limone. **Nella variante "fracassee oscura"**, i pezzi di capretto sono fatti cuocere in sugo di carne con erbe e spezie, poi apparecchiati con un sugo scuro di funghi e tartufi tritati.

Con la ricetta n° 256 tratta da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di **Pellegrino Artusi**, una complessa fricasea "in cazzaruola" di petto di vitella da latte, può chiudersi questa sintetica carrellata storica.

*Oggi, la fantasia di molti chef gioca sul concetto di fricasea*

Ai nostri giorni, la fantasia di molti chef gioca sul concetto di fricasea, **intesa come cottura in piccoli pezzi** per presentare le loro interessanti e piacevoli interpretazioni. Nella "**fracassee di pollo allo zenzero, spinaci e noccioline**" di **Carlo Cracco**, i cubetti di filetto di petto e sottocoscia di pollo sono fatti rosolare con una nocciola di burro, poi bagnati con un sughetto ricavato dai ritagli di

pollo con l'aggiunta di zenzero grattugiato. Sono impiattati su un fondo di nocciole pestate e spinaci freschi fatti appassire in padella.

**Davide Oldani** offre uno strano e piacevole **mix di sapori** nella sua "**fracassee di coniglio con cocomero arrosto e germogli di soia**", dove i lombetti del coniglio, prima cotti a bassa temperatura sottovuoto e poi ripassati in padella con poco olio insieme ai suoi rognoni, si accompagnano a spicchi di cocomero arrostito col sale Maldon e decorati con i germogli.

Dal *Quaderno Dominazioni Siciliane - dodici ricette tra passato e futuro* di **Ciccio Sultano**, la "**coscia e petto di piccione in salsa fricasea**", con il petto cucinato sulla pelle e la coscia glassata con una gelatina di carote, serviti con un crumble di funghi e salsa fricasea e adornati con foglie croccanti di sanapo o senape canuta (un'erba selvatica dal gusto pungente e leggermente amarognolo).

Nel menu degustazione "Esperienza Sensoriale", ampio e rappresentativo della creatività dello chef **Giancarlo Morelli**, un risotto selezione Carnaroli mantecato al topinambur, salsa all'aglio nero fermentato e fricasea di creste di gallo.



# Dal *mulsum* alla farina

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Breve viaggio  
sulla versatilità del vino.*

**S**correndo la letteratura succedutasi nel tempo, scopriamo quanti diversi utilizzi siano stati fatti del vino, partendo dal **mulsum dei Romani** citato nel titolo, **un vino arricchito di miele, pepe e altre spezie** che, oltre a caratterizzarsi per la sua bontà, aveva una funzione medicamentosa. Ce ne parla già **Plinio il Vecchio** nella sua *Naturalis historia*, ma non mancano anche testimonianze successive, come nell'*Opus ruralium commodorum* di **Pietro de' Crescenzi** che, nel 1300, conferma come al vino venissero associate diverse piante officinali per creare *vini medicati*. Tra queste, principalmente l'assenzio, seguito dalla radice di genziana. **L'autore attribuisce al vino medicato poteri speciali, quasi una panacea per guarire tutti i mali**, dalle escoriazioni alle punture di scorpione, dai morsi dei cani a quelli dei serpenti. Nel vino medicato, come si legge ancora nei testi di farmacologia del 1700, si inseriva di tutto e di più, dalla gamma

completa dei lassativi alle erbe più varie, come le radici di borragine, di asparago e prezzemolo.

Un uso più "realistico" e più vicino a noi è la funzione del vino **come "apritivo" utile per favorire la digestione e stimolare l'appetito**. Ancora più vicina ai nostri gusti è l'introduzione del vino in cucina, di cui si trovano già tracce nel ricettario di **Marco Gavio Apicio**, ma **sarà Escoffier a ricordarci che "il vino rosso è l'anima di tutte le salse"**. Non solo salse, tuttavia, come ben sappiamo; il vino è anche comprimario in tanti piatti con la funzione di esaltarne i sapori, come per esempio in alcuni arrosti, umidi e fondi di cottura.

Il vino ha però conservato **il suo ruolo primario sulla tavola**, talora come protagonista, il più delle volte come accompagnamento alle vivande: la vite è infatti coltivata da tempo immemore e fior fiore di agronomi si sono succeduti per perfezionare le tecniche di coltivazione, in particolare per soddisfare le classi agiate e le corti.

---

*La diffusione della vigna  
nel Torinese è presente  
fin dal Medioevo*

---

Per quanto riguarda Torino, la diffusione della vigna sulla sua collina è presente fin dal Medioevo, ma è soltanto successivamente che anche le classi agiate si interessano al mondo agricolo, prestando particolare attenzione alla qualità dei prodotti e in particolare del vino. Si devono a **Giovanni Battista Croce** architetto, agronomo ed enologo, la sperimentazione e la diffusione di tecniche enologiche innovative. È una figura

*Pigiatura dell'uva, mosaico del 350 d.C. circa, in Santa Costanza, Roma*







Vinaccia

elettica che, dopo aver ricoperto cariche pubbliche alla corte di **Emanuele Filiberto** e di **Carlo Emanuele I** di Savoia, a conclusione dei suoi studi, nel 1606, scrisse sull'argomento un trattato dal titolo *Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno e del modo di farli*. **Nel volumetto sono tratteggiate le varie metodologie di vinificazione e conservazione dei vini**, sperimentate nelle sue vigne coltivate sulla collina torinese. La maggior parte del vino consumato in città era, appunto, prodotto vicino a Torino ed **era la municipalità a governarne la vendita**, come la raccolta delle uve.

**La vendemmia, nelle aree pianeggianti, doveva iniziare non prima della festa di San Matteo (21 settembre) e in collina non prima di San Michele (29 settembre)**. Ciò perché l'uva doveva essere raccolta al massimo della maturazione per consentire la produzione di un vino di qualità. Va detto che si consumava un prodotto giovane; le tecniche di conservazione e la bassa gradazione non consentivano infatti una lunga conservazione.

*Al mercato, il "brentatore" travasava il vino dalle botti ai recipienti degli acquirenti*

Il mercato del vino si svolgeva perlopiù nelle piazze. Nel 1500, a Torino, il mercato aveva luogo in Piazza Castello, poi vicino al Mercato delle Erbe e dopo ancora vicino a Porta Palazzo. Alla fine del 1600 e per tutto il Settecento il mercato ebbe una sua specifica sede in Piazza Carlina, vicino alla Porta di Po, luogo strategico in quanto comodo per gli attracchi flu-

viali e sul percorso delle strade che dalla collina scendevano in città.

**Una figura caratteristica** e importante, presente sulla piazza del mercato, era il *brentatore*, che **utilizzava la brenta**, recipiente e strumento di misura, con coprchio e sigillo della città, che serviva a travasare il vino dalle botti dei commercianti ai recipienti degli acquirenti. Si distingueva per il *camisazzo* azzurro che indossava e per il *pongone*, contenitore con cui prelevava la quantità di vino a lui spettante come commissione. **Aveva anche l'importante ruolo di assaggiatore** per valutare la salubrità del vino; per tale incombenza utilizzava alcune *canne* per aspirare il vino. Questo poteva essere acquistato, oltre che al mercato, anche nelle tante rivendite, o poteva essere consumato presso le numerose osterie e locande cittadine.

È curioso segnalare che, alla fine del 1600, alcuni **imprenditori inglesi fondarono una vetreria per la produzione di bottiglie a Poirino**, in provincia di Torino. Le bottiglie in vetro, all'epoca, **erano contenitori pregiati**; le famiglie non particolarmente benestanti custo-



divano il vino in otri di pelle, vasi di terracotta o ceramica. La scelta cadde su Poirino soprattutto per la presenza, nella zona, di sabbia dovuta alla vicinanza del bacino del Po, indispensabile per la produzione del vetro. Le bottiglie, chiamate *poirinotte*, erano vendute principalmente alle famiglie nobili e borghesi e ai commercianti.

*Oggi la tecnologia consente di utilizzare anche gli scarti di produzione*

Molte cose sono cambiate da allora: la tecnologia e le professionalità hanno consentito sviluppi significativi, permettendo al nostro vino di raggiungere alti livelli di qualità e di essere oggi anche esportato con successo in molti Paesi del mondo.

Ciò che fino a ieri era considerato scarto, oggi trova campi di utilizzo.

Nel panorama della vinificazione non vanno infatti sottovalutate le problematiche legate allo smaltimento dei sottoprodotti, **in particolare le vinacce**. Utilizzate un tempo solo per essere compostate e, più nobilmente, per la produzione di grappa, oggi una nuova sensibilità verso la sostenibilità ambientale ed ecologica consente di trovare nuova vita per questi scarti di produzione. **L'utilizzo spazia dalla cosmesi, alla farmaceutica, alla nutrizione, fino ai coloranti naturali** per pellame e ai vasi per vivaisti. Grazie alle proprietà antiossidanti, le vinacce, opportunamente trattate, vengono anche utilizzate nei trattamenti estetici di molti centri termali. Curiosa e in via di sperimentazione è **la produzione della cosiddetta "farina di vino"**, ricavata dall'essiccazione e macinazione delle vinacce e dei vinaccioli. Aggiunta alla farina tradizionale, **conferisce un sapore originale ai dolci**, oltre a potersi rivelare un prezioso alleato per chi soffre di celiachia.

Abbiamo visto come l'uomo abbia saputo, con il suo ingegno, trarre dal vigneto non solo uva e non solo vino, ma esplorare nuove frontiere, e chissà quanti passi da gigante ci aspettano ancora tra i filari.



# I consigli di cucina di Ada Boni

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*“La felicità di un matrimonio inizia proprio da una tavola imbandita”.*

**V**i sono personaggi il cui nome non è facile ricordare, ma basta citare anche solo una loro opera per riaccendere la luce di un'attenzione che porta a svariate (ri)scoperte. È il caso di **Ada Boni**. Figlia della buona società romana, è stata un'autentica pioniera nel diffondere, anche nelle cucine domestiche, quei piccoli segreti che permettevano alle madri di famiglia di uscire dal copia-incolla delle ricette perlopiù tra-



La copertina delle prime edizioni, opera del contemporaneo Carlo Alberto Petrucci

mandate a memoria e che trovavano impraticabili i ricettari dettati dall'alta cucina di quei pochi **cuochi che mettevano su carta piatti riservati, per lo più, all'élite del tempo.**

*“Il Talismano della felicità”, regalo di nozze per le giovani spose*

**Ada autrice eclettica. Fondatrice di una rivista, “Preziosa”,** che dal 1915 al 1959 è stata **prodiga di consigli a tutto campo** per la buona gestione familiare, non solo a uso di fornelli. **L'opera che ha attraversato generazioni è stata invece Il Talismano della felicità,** un manuale di cucina (e non solo) che ha debuttato in libreria nel 1925, con riedizioni a ritmo costante nel tempo. Sempre arricchito di nuove ricette e innovazioni, legate allo sviluppo tecnologico e all'evoluzione dei costumi. Era il classico regalo di nozze che si faceva alle giovani spose per augurare loro una vita di coppia felice, di cui la cucina era tappa quotidiana per guardarsi negli occhi davanti a un piatto che riuniva genitori e figli. Un'opera che, **dalle iniziali oltre ottocento ricette, è via via arrivata a registrarne più di duemila,** con una **tiratura complessiva, a oggi, di circa ottocentomila copie.** Sfolgiando con curiosità pagina dopo pagina, ci sono divertenti passaggi per cui mente golosa e palato curioso sono portati a viaggiare tra archeologia culinaria e cucina futurista. Si parte con una citazione della cucina d'oltralpe, ossia il **burro nero.** Farlo friggere sino a fargli assumere un colore nocciola, aggiungendo poi sale e aceto. Una salsetta ideale per dare la marcia in più a semplici uova



sode o verdure lesse. Vi sono gli **“intermezzi”,** quelli serviti tra una portata e l'altra, che “devono poi scomparire lasciando, oltre ad una buona impressione, un leggero senso di rimpianto”. E chi meglio dei **vol-au-vent,** “bene accetti a tutti, per la musicalità esotica che è nel nome e che dà subito l'idea di una vivanda fatta di lievità e allegrezza”. Per gli amanti delle frattaglie dimenticate, una goduria scoprire che le **cervella,** rimosse oramai dal *bon ton* della modernità, si friggono con tecniche diverse viaggiando tra le cucine del Bel Paese, per non parlare degli **schienali,** “il filone all'interno della colonna vertebrale”. I **ministroni** non vanno mai dati per scontati, con diversi tempi di cottura legati alla stagionalità e quindi alle varie componenti che arrivano dall'orto. E che dire delle **zuppe,** anche se “il nome si presenta quasi dimesso”, una “modesta preparazione a confronto di vivande dai titoli blasonati”, ma, se ben eseguite, sono fonte di allegra condivisione.

**Nell'Italia patria di una Treccani pasta-iola,** la romana **Ada Boni** richiama l'attenzione sul **riso,** “facilmente digeribile e ad alto valore nutritivo” così che “le



nostre lettrici accolgano più frequentemente nei loro menu il riso che, se ben preparato, farà onore alla tavola, con vantaggio anche per l'economia", confermando una sensibilità verso il normale borsello domestico, che è sempre stato protagonista delle sue attenzioni.

Sulle **uova**, quelle vere di galline razzolanti, si aprono scenari intriganti. "Può essere considerato il più completo degli alimenti", tanto che, per le uova di giornata, "il miglior modo di consumarle è quello di berle". Per lo schizzinoso di turno un'alternativa cui non si può dire di no: **l'uovo all'ostrica**. Molto semplice, al di là del blasone aristocratico. Rotto il guscio, con attenzione si toglie l'albumo, si versa il tuorlo su di un cucchiaino, una goccia di limone e un pizzico di sale.

Per la madre di famiglia senza tanti fronzoli **la dritta che fa la differenza per capire se l'uovo è fresco di pollaio** o meno. Posto che il guscio è poroso, vi entra progressivamente l'aria a riempire la volta che lo separa dall'albumo. Messo a ruotare, se fresco avrà un movimento regolare. Se stantio, ruota lentamente con una sorta di "sciacquo" interno. Per chi non ha mano allenata il piano B. Si immergono in una vaschetta d'acqua. Se rimangono quiete sul fondo, orizzontali, sono fresche di giornata. Mano a mano che ruotano verso l'alto, sino a diventare verticali, è per mascherare la loro anzianità ovaia. Altro consiglio della nonna sempre valido, pure per chi è dotato di lavastoviglie a gestione dell'IA. **Per le frittate va riservata una padella apposita**, tanto che, dopo l'uso, va "nettata con strofinaccio" per evitare che, alla frittata successiva, ne derivi "frittata" conseguente, ossia attaccaticcia e quindi bruciacchiata.

---

*Singolare mix tra la cucina della nonna e le fantasie eclettiche dell'autrice*

---

**Ada Boni curiosa anche di quanto si percepiva da altre frontiere**, come ad esempio con le **uova sode cotte nella sabbia**, una tradizione magrebina. Sabbia

e uova sode alternate, pare un gioco di bambini diverso dallo scontato castello sulla rena. Si pone la pentola in forno la sera, a bassissima temperatura, per ritirarla poi la mattina. Le papille curiose a seguire. La **carne alla griglia** è un *evergreen* di cui bisogna conoscere anche i piccoli segreti. Per capirne l'esatto punto di cottura, appoggiare un dito nel mezzo della bistecca: deve risultarne "una pressione come se la carne fosse di gomma elastica". **Attenzione a spolverizzarle di sale**, va fatto solo alla fine, così da trattenerne "tutti i valori nutritivi racchiusi in quanto protetti dal leggerissimo strato di coagulazione" della superficie. Se, sbadatamente, vengono salate prima, si formerebbe, con la fuoriuscita degli umori interni, "uno strato umido che ne comprometterebbe la qualità finale".

Divertente l'ispirazione che porta alla creazione del "**pollo in budino**". Se, dopo la scodella con il consommé della buona accoglienza, la padrona di casa teme di scivolare in basso servendo il residuale pollo bollito, *voilà* l'alternativa. La carne viene tritata e irrobustita con uova sbattute, un trito di buccia di limone e piccoli dadini di tartufo nero. Il tutto entro uno stampino per la bisogna, con relativo passaggio in forno. Servire poi questa coccola golosa stupirà i commensali valorizzando così anche l'umile pennuto.

**In molte famiglie le donne di casa dovevano subire la passione dei consorti e dei loro amici per la caccia**. Beccacce, allodole e pure cinghiali non facili da gestire ma che, con il dovuto impegno e seguendo i consigli a tiro di Talismano, potevano riservare piacevoli soddisfazioni su entrambi i fronti, a tavola e in cucina. Riemerge dall'archeologia culinaria, con un tocco futurista, la **testina di vitello uso tartaruga di mare**. Si raccomanda al macellaio, quando seziona la capoccia del vitello, di mantenere anche l'orecchio di competenza laterale "che farà poi da ornamento". All'interno, oltre alle cervella d'ordinanza, anche la lingua. Il tutto prima bollito e poi passato in casseruola. Come decoro, sul piatto, fantasia a ruota libera: funghetti, creste di pollo, così come uova fritte, gamberetti o cetriolini. Il tutto abbellito da una salsa tartaruga in



coppa: spezie e aromi vari, pomodori e qualche goccia di Marsala.

Questa è solo **una piccola antologia dove si trova un singolare melting pot** tra i dettami della sana cucina della nonna e le fantasie eclettiche dell'autrice.

---

*"La gloria si conquista in cucina, ma si afferma anche sul campo della sala da pranzo"*

---

In appendice, non potevano mancare i **consigli che avrebbero fatto felice Monsignor della Casa**. Posto che "**la donna è cuoca in cucina, regina in salotto e ambasciatrice a tavola**", è anche vero che "la gloria si conquista in cucina, ma si afferma e rinsalda anche sull'altro campo, molto periglioso, della sala da pranzo e del suo ambiente". **La tovaglia**, una volta stirata, va messa nella madia piegata a bande larghe, "così da non apparire eventuali piegature una volta posta in tavola" alla successiva occasione. E così i **tovaglioli**, "**piegati semplicemente, senza pretese architettoniche**", tipo ventagli o piramidi, o i **bicchieri** che "**non vanno disposti a canne d'organo**", ma con una sequenza funzionale al menu. Gli scritti di Ada Boni erano **dedicati a quella buona borghesia**, terra di mezzo tra l'inarrivabile aristocrazia e le radici popolari da cui il Paese desiderava sollevarsi, ma **qualche buon consiglio della nonna tornava sempre utile**, per esempio **l'uso degli stecchini**. "Nettarsi i denti a tavola non può essere ammesso, neppure se fatto con l'accortezza di porre la mano sinistra davanti alla bocca". Sembrano scenette degne di vecchi film con **Totò** o **Aldo Fabrizi**, ma che può capitare di incrociare ancora oggi, nel tecnologico terzo millennio.



# Pesce azzurro: *povero ma ricco di benessere*

di **Matteo Pillitteri**

Accademico di Sciacca

*Più economico rispetto ad altri, ma non meno prelibato o importante per una dieta equilibrata.*

**I**l pesce azzurro, per le sue importanti proprietà nutrizionali, rappresenta uno dei cardini della Dieta Mediterranea e l'appellativo "pesce povero" (solo nel prezzo) sta a indicare tutti quei pesci di minor valore commerciale, che appartengono alle nostre tradizioni culinarie. Si tratta di **un alimento nutraceutico**, cioè che contiene sostanze dalle comprovate caratteristiche benefiche e protettive nei confronti della salute sia fisica, sia psicologica dell'individuo.

Come è noto, ciò che rende il pesce azzurro un grande alleato del cuore contro le malattie cardiovascolari è **la sua com-**

**ponente lipidica, ricca di grassi "essenziali" omega-3:** una famiglia di lipidi che contribuisce a incrementare il colesterolo "buono" (HDL) e a ridurre, allo stesso tempo, quello "cattivo" (LDL). È ricco anche di sali minerali come calcio (per la prevenzione contro l'osteoporosi), selenio, iodio (per le funzioni tiroidee), fosforo, potassio, zinco, fluoro, vitamine A, B e D. La scoperta che gli acidi grassi omega-3 svolgono un ruolo fondamentale per la salute si deve ad **alcuni ricercatori americani** che, negli anni Settanta, **studiarono lo stato di salute degli Inuit**, popolazione eschimese che vive presso







il Circolo Polare Artico, in Alaska, Canada e Groenlandia, i quali, nonostante consumassero una elevata quantità di pesci grassi, avevano una bassa incidenza di coronaropatie. I ricercatori hanno ipotizzato che la spiegazione potesse essere l'elevato consumo alimentare di acidi grassi polinsaturi omega-3, derivanti dai vertebrati marini, specialmente pesce.

### La definizione di pesce azzurro

In realtà la definizione di pesce azzurro **non corrisponde a un gruppo scientificamente definito di specie**, ma a un gruppo di pesci accomunati da alcune caratteristiche fisiche simili. **Sono chiamati azzurri tutti i pesci con il dorso di colore blu** (ma spesso è presente anche un po' di verde) e il ventre di colore argenteo, che permette loro di mimetizzarsi con i colori del mare. Tale bi-cromatismo, spesso accentuato in alcune specie, è frutto di migliaia di anni di evoluzione e di adattamento alla sopravvivenza per confondere i predatori.

I pesci azzurri, nella maggior parte dei casi, sono di piccole dimensioni, vivono in branchi e si spostano di frequente da una zona all'altra durante il corso della loro vita. Essi rappresentano il principale pescato del nostro mare Mediterraneo e sono molto economici rispetto agli altri, ma non per tale motivo sono meno prelibati o meno importanti per una dieta equilibrata.

In generale **si raccomanda il consumo di pesce azzurro di piccola taglia**, possibilmente fresco, **almeno un paio di**

**volte a settimana**. Quelli di grossa taglia come, per esempio, tonno e pesce spada, che, pur appartenendo a famiglie diverse, hanno molte caratteristiche in comune con il pesce azzurro, devono essere inseriti nell'alimentazione con cautela, perché potrebbero portare a un accumulo elevato di mercurio.

*Quello fresco mantiene inalterate le proprietà organolettiche*

Il pesce azzurro, proprio perché pescato in tutti i mari italiani e quindi vicino ai mercati di vendita, offre la massima garanzia di freschezza ed economicità. **È presente nella maggior parte dei mercati italiani quasi tutto l'anno, pur seguendo una stagionalità**, come per esempio è il caso del lanzardo o della leccia, preferibili a luglio-agosto.

È importante precisare che il pesce azzurro rappresenta una valida alternativa per chi vuole alimentarsi bene senza spendere troppo, e va consumato fresco, non inscatolato, affinché mantenga inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali.

### MASCULINI DI OGNINA



**Ingredienti:** 1 kg di alici, 100 g di pangrattato, 20 g di capperi tritati, 100 g di olive nere denocciolate, 1 spicchio di aglio, prezzemolo tritato, basilico, peperoncino, sale, olio.

**Preparazione:** ungere una pirofila con l'olio e spolverizzarla con il pangrattato. Disporre le alici aperte a libro. A parte lavorare il pangrattato con prezzemolo, aglio, capperi, olive a pezzetti, peperoncino e basilico, pochissimo sale. Alternare uno strato di alici e uno dell'impasto di pangrattato. Finire con quest'ultimo. Aggiungere un filo d'olio prima di infornare per circa 15 minuti a 160 °C.



# La fortuna delle patate in Liguria

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*Considerate  
addirittura velenose,  
sono divenute  
ingrediente  
indispensabile  
per molte preparazioni.*

**T**ra tanti prodotti agricoli “scoperti” nel continente americano, ce ne sono due che, in gran parte dell’Europa (e in particolare in Italia), hanno tardato alcuni secoli ad affermarsi, per poi avere un autentico boom nel XIX secolo. **Sono la patata e il pomodoro, a lungo ritenuti velenosi o comunque soltanto ornamentali.** Il pomodoro, poi - crudo, in insalata o come salsa in particolare -, oggi è un modello gastronomico italiano per eccellenza. In Liguria esso ha avuto un decollo rallentato (quantomeno nel XIX secolo) perché **il palato dei genovesi, e dei liguri in generale,**

**ha sempre preferito i piatti “in bianco”,** con particolare diffidenza nei confronti degli accostamenti del pomodoro, con il pesce in primo luogo, perché si riteneva che alterasse il sapore dei primi piatti e delle pietanze. **Con il tempo, questo ortaggio ha avuto il suo maggior successo nelle aree del Ponente,** a Savona e a Imperia. Oggi la questione è più che largamente superata.

*Fu Parmentier a rivalutare l'uso commestibile del tubero*

**Anche la patata arriva in ritardo sulle tavole italiane e liguri,** ma con una storia diversa da quella del pomodoro, in particolare in Liguria. Infatti il tubero, **nella regione, ottiene subito un vasto successo gastronomico,** entrando da protagonista o da contorno in molti piatti, **soppiantando anche la tradizione.** Imponendo un nuovo stile di mensa che, curiosamente, nella mentalità popolare diventa appunto, quasi

automaticamente, tradizione, scavalcando memoria e abitudini secolari.

Ricostruendo l’evoluzione della patata, secondo il grande storico **Fernand Braudel**, si tratta di un prodotto agricolo che sino alla fine del XVII secolo viene considerato come una pianta ornamentale. Diventa poi un prodotto alimentare in Germania, nella Prussia nord-orientale, allargando gradualmente la sua coltivazione. C’è anche una presenza, molto limitata, in Francia, nella regione del Delfinato. Tuttavia, **sarà proprio in Francia che si diffonderà la sua coltivazione nel XVIII secolo,** grazie al ministro dell’agricoltura, il barone **Parmentier**, grande riformatore dell’organizzazione della coltivazione nonché, anche dal punto di vista scientifico, del sistema agronomico. Prigioniero in Prussia, per via della guerra dei Sette Anni, Parmentier è colpito dalla coltivazione della patata, in evoluzione e, studioso di agronomia, trasferisce l’esperienza tedesca in Francia, quando diventa ministro.

Le patate vengono chiamate *pommes de terre* e anche *truffes*, come i tartufi, per via della somiglianza strutturale: da *truffes*, a Genova, avremo poi il recupero del termine dialettale *troffie*, ossia gli gnocchi, confezionati mescolando la farina di grano con le patate bollite e schiacciate.

*Un’arma potente  
contro le carestie*

**La diffusione delle patate in Italia** avviene, tra la fine del XVIII e l’inizio del XIX secolo, **per via delle truppe napoleoniche.** Infatti, i soldati francesi ricevevano dalle loro cucine le patate lessate o





cotte, con la buccia, sotto la cenere. La patata poteva essere conservata negli zaini dei soldati in maniera abbastanza igienica ed era considerata un cibo digeribile e di rapido consumo, anche associato ad altri piatti della mensa, quando era possibile.

**I Genovesi, così, in Italia sono i primi a imbattersi nelle patate** durante l'assedio del 1799, scoprendole **negli zaini delle truppe del generale Massena**.

Considerata anche la sua duttilità di coltivazione, sia in pianura, sia in montagna, e secondo le valutazioni elaborate nel tempo da studiosi di demografia e di geografia economica e da storici contemporanei, la patata si è trasformata in un'arma potente contro le carestie e una spinta indiretta, in particolare nelle campagne, all'incremento demografico, bloccato da decenni di guerre nel giro di boa tra due secoli.

Per tornare al tema di questo alimento in Liguria, è importante sottolineare che, intorno agli anni Venti del XIX secolo, dall'Arcivescovado di Genova **partono disposizioni ai parroci delle zone di montagna affinché diffondano la coltura della patata** e convincano i contadini-montanari, per natura diffidenti, che quel tubero è un nutrimento ancora più apprezzabile rispetto alle solite castagne nel periodo invernale o comunque, in qualsiasi stagione, per combattere la fame nei momenti di carestia (molto frequenti).

### *In Liguria entrano di prepotenza in molti piatti della tradizione*

Tra il 1820 e il 1830, l'*escalation* della coltura della patata in Liguria è compiuta e il suo consumo si diffonde, oltre che nella montagna e nella campagna, anche nel capoluogo e in tutti i centri urbani. I tuberi entrano di prepotenza in molti piatti di tradizione consolidata. Soppiantano la "fava greca" (secca e spezzettata) di remota presenza medievale nel ruolo di partner dello stoccafisso accomodato o bollito. Non più "stocche e bacilli", bensì **matrimonio consolidato di stocca-**



**fisso e patate**. A tale proposito si arriva a Badalucco, in provincia di Imperia, alla fusione, nel grande tegame, agitato e scosso durante la cottura, senza però che si mescoli con un grande cucchiaio, al **brandacujun**, che è appunto la fusione particolare delle patate con lo stoccafisso. **Nella pasta al pesto**, accanto alle verdure di stagione (fagiolini, ma anche zucchine), entra di prepotenza la patata tagliata a fette e lessata insieme alle "trenette" o alle lasagne. Le patate diventano partner fisso accanto a lessi e arrostiti di carne e di pesce.

Partendo geograficamente dal Ponente ligure, **sono diversi i piatti dove le patate si sono automaticamente inserite**. Assai curioso è il "**pesce finto**", che si realizza mescolando patate bollite e schiacciate con tonno sott'olio e capperi, con l'aggiunta di maionese e mostarda. Il composto, in genere servito come antipasto, è plasmato come un grosso pesce. A metà Ottocento, le patate **si inseriscono nei fiori di zucca ripieni** accanto alle *teghe* (fagioli verdi), uova e cipolla saltata. I **michettin di Albenga** sono listarelle sottili, frutto d'impasto di farina, patate lessate, latte, lievito di birra, il tutto fritto e servito bollente.

Nella Valle Argentina sono state coniate le **patate int'a foglia**: tagliate sottili, collocate in un tegame di ferro con poca *tuma* (la formaggetta tipica del territorio) e olio e cotte per circa un'ora con l'aggiunta di burro, coprendo la teglia con una "testa" a sua volta di ferro.

Le patate sono presenti nei **bacilli**, **gli gnocchi della Val Bormida**, e nella "polenta bianca" (sono la metà della farina), poi condita con la salsa di porri.

**Nell'area di Genova** troviamo le patate **nella sbira, una zuppa di frattaglie e di trippe**, così chiamata perché particolarmente apprezzata dai carabinieri e dai poliziotti. Sono poi una componente "di sostegno" del classico **polpettone**.

Dalla metà del 1800 in poi, nel Genovesato si è diffusa la coltivazione delle "**patate quarantine**" (di origine francese e spagnola), più piccole della media e di colore bianco, particolarmente adatte ad accompagnare stoccafisso e baccalà.

Un caso unico **nella cucina di pesce sono le acciughe al forno che vengono collocate in un tegame, a strati, con patate** tagliate sottili e cotte con olio d'oliva, vino bianco e pomodorini in piccoli pezzi. Sono un **accompagnamento fisso del polpo** sia bollito, sia in umido.

Anche **nell'area spezzina**, tra il XVIII e il XIX secolo, ci fu un'azione diretta da parte del clero per invogliare i contadini a coltivare le patate. Il merito maggiore va a un giovane sacerdote originario delle Cinque Terre, don **Pietro Quilico**, parroco di San Vito alla Spezia. Egli si occupò, prendendo spunto dalla cucina francese, di suggerire nuove ricette. Va ricordata la **torta salata di patate** con porri, parmigiano e ricotta.





# La cultura della prevenzione a tavola

di **Claudio Bolla**

Delegato di Lecco

*Futuri chef  
a confronto nel progetto  
"Cibo e salute".*

**L'**Accademia, al punto 2 del suo Manifesto del Settantennale, sostiene la sicurezza alimentare intesa come salute attraverso il cibo e quindi una dieta adeguata, evitando i prodotti eccessivamente trasformati con conservanti e additivi, in favore di altri più salutari. **Anche la LILT**, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, è da anni impegnata in questo senso, **con parti-**

**colare attenzione alla prevenzione legata al cibo**, sia dal punto di vista degli ingredienti e delle materie prime, sia del loro trattamento e della tecnica di cottura. Inoltre, entrambe le associazioni **sono impegnate sul versante scolastico** per promuovere le proprie istanze anche tra i più giovani: la LILT con lezioni nelle scuole secondarie di primo grado, l'Accademia con il libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, pensato anche per la divulgazione, in età scolastica, della nostra cucina, implementato, spesso, con lezioni in presenza.

*La particolare attenzione  
verso le scuole alberghiere*

Ulteriore punto di incontro fra queste due realtà è la loro particolare attenzione ver-

so le scuole alberghiere, **verso i ragazzi che saranno gli chef del futuro.**

Con tali premesse, **nel 2021 è nato il progetto** di LILT nazionale, d'intesa con il MIUR, "Guadagnare salute con la LILT" con la finalità di promuovere e attuare programmi di informazione ed educazione alla salute in relazione alla lotta contro i tumori, **educare a una vita salutare, al comportamento alimentare, e alla conoscenza dei fattori di rischio evitabili** per l'insorgenza della malattia tumorale. La dottoressa **Laura Valsecchi**, coordinatrice dei progetti della LILT Associazione Provinciale di Lecco, nell'ambito di questo progetto e all'interno della Settimana Nazionale di Prevenzione Oncologica, in collaborazione con la Delegazione di Lecco dell'Accademia, ha progettato **un focus sull'alimentazione sana** coinvolgendo gli studenti che operano nel settore alimentare.

Nasce così la prima edizione del progetto **"Cibo e salute: futuri chef a confronto per la prevenzione alimentare"**, con un proprio format studiato per l'occasione che prevede un concorso gastronomico fra le varie scuole alberghiere del territorio con un giudizio finale da parte di una giuria qualificata, della quale facciano parte almeno un Accademico e un cuoco esperto. **Ogni classe si impegna a scegliere e a cucinare un menu "sano" con ingredienti del territorio.** La realizzazione dello stesso è filmata e registrata in un video della durata massima di 20 minuti, all'interno del quale siano evidenziati determinati criteri: i motivi della scelta della ricetta (rimando al concetto di "piatto sano"), gli ingredienti, le fasi di esecuzione, le modalità di cottura, l'impiattamento e il risultato finale.







*Nel 2024 il progetto coinvolge i potenziali futuri cuochi*

Col passare degli anni questo progetto ha avuto sempre maggiore successo e nel 2023 è stato presentato alla selezione dei Progetti di Ricerca di Rete (PRR) LILT alla Sede Centrale. Avendo superato il processo di valutazione, **dal 2024 questo progetto di prevenzione primaria avrà valenza nazionale** e vede la LILT Associazione Provinciale di Lecco come capofila di altre LILT Provinciali, con la partecipazione, nelle varie giurie, di Delegati dell'Accademia di Milano Duomo, Como e Pavia. Dato che è rivolto alle scuole secondarie di II grado, agli alunni di IV e V superiore a indirizzo alberghiero e ristorazione e agli Istituti Professionali triennali dell'alimentazione, quindi ai potenziali futuri cuochi che lavoreranno non solo nei vari ristoranti, trattorie, ma anche in mense aziendali o in società che preparano migliaia di pasti al giorno, è molto importante l'obiettivo del progetto. **Questo è volto a informare e trasmettere l'importanza dell'alimentazione per il mantenimento della salute, far conoscere la cultura della prevenzione a tavola** tenendo conto del bilanciamento degli ingredienti, del controllo delle porzioni, della ricerca dei prodotti migliori e rispettosi della stagionalità e della territorialità, **la conoscenza e l'uso di**

**prodotti più salutar** senza rinunciare alla bontà dei piatti, promuovere l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, **stimolare un approccio critico verso i diversi cibi**, facilitare l'instaurarsi di comportamenti di protezione e di un atteggiamento responsabile verso la propria salute, promuovere i prodotti del territorio. Quest'anno, nella giuria, condivide il progetto uno dei più famosi cuochi ita-

liani, l'executive chef **Enrico Derflinger**, presidente di Euro-Toques Italia ed Euro-Toques international, associazione dei migliori cuochi italiani ed europei, ufficialmente riconosciuta dalla Comunità Europea, che condivide l'importante missione per quanto riguarda l'educazione alimentare nelle scuole, l'alimentazione equilibrata e il benessere fisico legato all'alimentazione.





# Publicità scorretta

*La comunicazione pubblicitaria supera spesso i limiti della correttezza.*

**di Gabriele Gasparro**  
*Delegato di Roma*

**P**ur di influire sul consumatore per convincerlo nelle sue scelte, la comunicazione pubblicitaria non ha più limiti. **Recentemente si è ricorsi persino al blasfemo pur di vendere patatine**, con uno spot televisivo, ambientato in un convento, che mostra un gruppo di suore che si comunicano, però al posto dell'ostia, il sacerdote distribuisce croccanti patatine. Naturalmente la pubblicità è stata condannata dall'Istituto di Autodisciplina Pubblicitaria. Si allude spesso al sesso, o a situazioni di poco rispetto per la dignità della donna e soprattutto all'inganno.

*Particolarmente pericolosa è quella diretta ai bambini*

Publicità particolarmente pericolosa è poi quella diretta ai bambini o agli adolescenti, che si trovano nella fase nella quale sono aperti ad assorbire come una spugna tutto quello che gli si vuol fare apprendere. Sono sottoposti a un continuo bombardamento, soprattutto televisivo o sui vari social, che **li induce al consumo dei cosiddetti cibi spazzatura**. In tale contesto, particolare importanza assumono anche i cibi **ricchi di sale, grassi, zucchero**, come quelli proposti dalle **catene di fast food** che, con pochi euro, offrono hamburger giganteschi, bicchieroni di bibite zuccherate e spropositate porzioni di patate fritte. **I prodotti dolciari**, nelle varie forme di merendine, biscotti, creme alla nocciola e al cacao, provocano disfunzioni ali-



mentari agli adolescenti, attratti non solo dalle confezioni ma anche da gadget che spesso accompagnano il prodotto. Ci troviamo di fronte a un **preoccupante fenomeno di obesità giovanile**.

La pubblicità è continua e pressante. Si pensi che la più importante industria nazionale, operante nella produzione di creme al cioccolato, **spende per le sue campagne pubblicitarie circa 300.000 euro al giorno**. Un investimento enorme che però funziona per incrementare le vendite e i consumi. Oltre a questo colosso industriale, si devono considerare i notevoli investimenti di altre aziende del settore, oltre a quelle che portano sul mercato bevande zuccherate, e soprattutto quelle stimolanti, tutte altrettanto sconsigliate per un'alimentazione sana nell'età giovanile.

*Sarebbero auspicabili azioni educative in campo familiare, scolastico e istituzionale*

È di estrema importanza l'educazione familiare o della scuola, ma la differenza

delle forze in campo è evidente. **Si dovrebbe influire sull'intera comunità giovanile per bloccare lo spirito imitativo** che fa del consumo uno *status* del gruppo. Sarebbe auspicabile che da parte governativa si prendesse in considerazione **un'importante e seria campagna contro i prodotti troppo zuccherati**, eventualmente con una tassa sullo zucchero, come avviene in molti altri Paesi. Con gli introiti si potrebbero finanziare progetti alimentari nelle scuole, per indirizzare i giovani verso uno stile alimentare corretto. La conseguenza sarebbe, evidentemente, un aumento dei prezzi dei prodotti con una possibile riduzione dei consumi. Ma pur con tutto ciò, non si potrebbe essere certi di aver raggiunto lo scopo.

Non essendo possibile vietare la pubblicità di certi prodotti alimentari, anche per evitare il classico caso del "gatto che si morde la coda", in quanto l'imponente spesa delle aziende è ossigeno vitale per le emittenti televisive e per l'editoria, tuttavia auspichiamo una maggiore correttezza nella comunicazione, senza ricorrere a immagini o contenuti fuorvianti.





66thand2nd,  
Roma 2024, pp. 160  
€ 15,00



**D**opo aver ricevuto riconoscimenti planetari come “migliore”, Joël Robuchon lasciò cinquantenne l’attività in cucina, ma dopo 8 anni ritornò in campo, lanciando la consuetudine delle cucine aperte, che alle nostre lati-

## Cucina aperta

di Tommaso Melilli

tudini non avrebbe mai attecchito se il cuoco più stellato avesse continuato a esibirsi in televisione. Melilli sposò entusiasticamente l’idea di fare il suo mestiere di cuoco, non solo essendo visto da chi stava in sala, ma anche avendo sotto gli occhi il variegato mondo di quelli che, seduti, attendono l’arrivo del cameriere e la presa di contatto con il risultato delle sue elaborazioni culinarie. Il volume che ci viene “servito” riflette il vissuto di un cuoco-scrittore che, dal suo privilegiato punto di vista, ha raccontato questa sorta di crociera sul mare della gastronomia, che è stata definita come un diario intimo e un quaderno di lavoro. Così ci presenta le teorie di Paul Rozin, professore di psicologia descritto come il massimo esperto mondiale di disgusto, il nostro oscillare fra la *neofilia* e la *neofobia*, il desiderio di conoscere e l’avversione a

priori di fronte a ingredienti nuovi e sconosciuti. E poi la preparazione della maionese lasciando da parte frullatori, minipimer e quant’altro e usando solo le mani; di una più moderna e delicata versione della bagna cauda; l’importanza attrattiva della denominazione di un piatto; la storia della *Caesar’s salad* inventata da Cesare Cardini che gestiva un ristorante a Tijuana, città di frontiera fra Messico e California; gli spaghetti alla Nerano; la storia della *nouvelle cuisine*, a cominciare dalla Rivoluzione francese, e della *bistronomie*, ossia l’alta gastronomia al bistrot, e infine una serie di considerazioni che non piacerebbero a Feuerbach, giacché contestano il concetto secondo il quale noi siamo quello che mangiamo. Intercalate nel testo, troviamo una serie di accattivanti ricette, di quelle che stimolano a “provarci”.

Mazzanti Libri,  
Venezia 2024, pp. 168  
€ 20,00



## Kitchen in love

Storie di cucina in cucina

di Francesca Romana Carpentieri, Claudia Palombi e Pietro Licci

**D**a Ludwig Feuerbach, “l’uomo è ciò che mangia”, alla *madeleine* di Marcel Proust, senza trascurare il *Gatto Mammone* di Italo Calvino, alle proprie esperienze culinarie, per invitare a riflettere sul fatto che, va bene la ricetta, ma nella tecnica culinaria con cui prepariamo i piatti ci può essere spazio per il nostro vissuto e le nostre emozioni, che possono farne qualcosa di unico. I tre autori hanno confezionato i tre capitoli (*Le ricette dell’amore*, *La cucina* e *Vita e ricette*) in cui i loro ricordi sulle persone e sulle circostanze fanno da introduzione e accompagnamento alle invitanti ricette. La lettura è attraente e piacevole, ma si tratta pur sempre del vissuto di tre persone, che noi neanche conosciamo: come può qualcosa che appartiene alla vita di un altro influenzare

il nostro comportamento, nella fattispecie in cucina, dargli un’impronta particolare? In linea generale, l’insegnamento di una materia destinata a tradursi in comportamenti, per essere efficace, non può limitarsi all’esposizione di nozioni e tecniche. Questo vale tanto più quando ci troviamo nel campo della culinaria: i pesi degli ingredienti e la loro manipolazione, i tempi di cottura e quant’altro contribuisca al risultato finale non devono essere considerati assiomatici, ma suscettibili di qualche piccola variazione che rientra nella nostra facoltà di decisione. È a questo punto che quella delusione o la gioia di una passione possono, a nostra insaputa, modificare l’iter culinario, di poco, per carità, ma quanto basta per fare di quel piatto qualcosa di “nostro”.



# Paolo Petroni confermato

## Presidente dell'Accademia

di Silvia De Lorenzo

*L'Assemblea del 22 maggio, riunita in modalità telematica, ha confermato Paolo Petroni Presidente per il prossimo triennio.*

“È un onore per me aver ricevuto questa riconferma per un nuovo mandato e ringrazio tutti per la fiducia che mi è stata accordata. Come ho sempre cercato di fare sino a oggi, continuerò il mio impegno così da completare una serie complessa di attività istituzionali”. Queste le parole del Presidente appena rieletto, affidate a un comunicato stampa.

### Un confronto leale

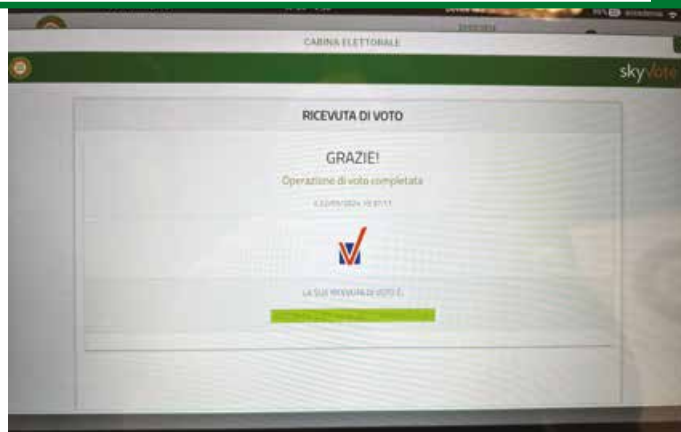
La XIX Assemblea ordinaria dei Delegati si è svolta in modalità telematica sulla piattaforma **SkyVote Meeting**. Paolo Petroni, Presidente dell'Assemblea, al suono della campana accademica ha aperto i lavori, alle ore 15.05, salutando **i 239 Delegati al momento collegati** e presenti in sede: il Segretario Generale **Roberto Ariani**, il segretario verbalizzante **Renzo Rizzi** e l'Accademico di Modena **Mario Gambigliani Zoccoli**, in rappresentanza dell'Accademico di Bologna **Guido Mascioli** la cui candidatura è stata volontaria rispetto a quella di Petroni, presentata dal Consiglio di Presidenza.

Dopo gli interventi di alcuni Delegati che si erano iscritti a parlare, i due candidati alla Presidenza hanno esposto ognuno il proprio programma.

Guido Mascioli ha indicato le proprie opinioni in ordine alla necessità che ci sia un cambiamento nell'Accademia. Paolo Petroni si è soffermato su alcuni temi che ha in animo di sviluppare, basati sulla **condivisione** dei programmi di attività con i Delegati e con i Coordinatori territoriali per rendere, pur nella loro autonomia, più omogenea l'attività nei territori; sulla **formazione** di ogni nuovo Accademico, perché svolga un percorso di crescita culturale personale nel mondo della gastronomia; sull'**autorevolezza** dell'Accademia, da raggiungere attraverso il livello delle sue attività, con il valore dei suoi membri e con la sua conoscenza presso l'opinione pubblica e le Istituzioni. Ha ribadito,







inoltre, il suo impegno nel portare a termine le attività istituzionali e proseguire nell'opera di consolidamento dell'immagine e delle funzioni dell'Istituzione. Entrambi i candidati, nel rispetto della loro personalità, hanno riconosciuto che è valido un unico obiettivo: quello di lavorare nell'interesse dell'Accademia.

lista orientativa predisposta dal Consiglio di Presidenza, scelti, come ha sottolineato Petroni, anche per incrementare la presenza femminile, gli Accademici esteri e premiare coloro che hanno lavorato bene. Eletti anche i membri dell'Organo di Controllo e del Collegio

dei Probiviri indicati dal Consiglio di Presidenza. Il Presidente Petroni, emozionato, ha concluso l'Assemblea ringraziando i tanti Delegati intervenuti, e salutando, con profondo rispetto, l'Accademico Guido Mascioli.

### *I risultati delle votazioni*

Terminati gli interventi, e fornite le indicazioni per utilizzare correttamente le schede predisposte, sono iniziate le votazioni, che, **oltre a quella del Presidente, hanno riguardato i 15 membri elettivi della Consulta Accademica, l'Organo di Controllo e il Collegio dei Probiviri.**

Con il sistema di votazione della piattaforma SkyVote Meeting, è stato possibile avere **i risultati in tempo reale.**

**Paolo Petroni è stato confermato Presidente per il prossimo triennio con l'86% dei voti.** Sono inoltre stati eletti tutti i **quindici componenti della Consulta Accademica** facenti parte della





# Prima riunione della nuova Consulta

*I Consulitori subito al lavoro per l'elezione del Consiglio di Presidenza.*

**S**i è svolta il 29 maggio la prima riunione della nuova Consulta, in carica per i prossimi tre anni, dopo la riconferma del Presidente **Paolo Petroni**. L'incontro si è svolto on line avvalendosi della già collaudata piattaforma SkyVote Meeting, al fine di espletare **il compito istituzionale dell'elezione del Consiglio di Presidenza**.

Petroni ha ricordato i nomi dei Consulitori elettivi presenti per la prima volta (**Francesca Baglioni, Franco Benussi, Isabella Jone Beretta, Rosario Branda, Elisabetta Cocito, Giuseppe De Simone, Fabio Giavolucci, Sandro Marani, Luca Padovani, Francesco Panu, Massimo Percotto**). Ha poi proseguito sottolineando l'importanza dell'elezione del Consiglio di Presidenza che costituirà, per il prossimo triennio, il gruppo compatto che assisterà il Presidente nelle sue funzioni, ed è per tale motivo che egli stesso ne ha proposto i componenti. Alcuni membri della nuova Consulta hanno voluto ringraziare il Presidente

per la fiducia accordata, confermando il proprio impegno nel collaborare allo svolgimento delle iniziative dei prossimi tre anni. Fra questi, la Delegata di Lilla, **Francesca Baglioni**, che si è congratulata per l'impegno della Presidenza nel sostenere le Delegazioni all'estero, e il Delegato di Cosenza e CT della Calabria, **Rosario Branda**, che ha espresso l'apprezzamento degli Accademici della regione per il salto di qualità che l'Istituzione ha fatto in questi ultimi anni nel campo della comunicazione all'esterno e all'interno dell'Accademia.

## *I risultati dell'elezione del nuovo Consiglio di Presidenza*

**I 25 votanti hanno confermato le 8 preferenze della lista orientativa** proposta dal Presidente, tra le quali un'altra presenza femminile, quella di **Elisabetta Cocito**, DCST del Piemonte e Segretario del Centro Studi "Franco Marengli", che si affianca alla Delegata della Spezia **Marinella Curre Caporuscio**. La neo eletta, nel ringraziare per la nomina, ha

espresso il suo desiderio di assolvere il gratificante compito nel modo migliore seguendo le nuove attività accademiche e quelle già in corso.

**Il nuovo Consiglio di Presidenza è quindi così composto:** Roberto Ariani, Dino Betti van der Noot, Elisabetta Cocito, Marinella Curre Caporuscio, Mimmo D'Alessio, Alessandro Di Giovanni, Maurizio Fazzari, Ugo Serra. Renzo Rizzi verrà nominato Consultore verbalizzante.

Il Presidente ha chiuso la riunione **dando appuntamento al Consiglio di Presidenza per il 12 giugno, al fine di procedere alle nuove nomine di tutte le cariche decadute con la chiusura del precedente mandato**. Ha augurato a tutti i partecipanti un buon lavoro accademico insieme. (SDL)







### Piemonte

#### BIELLA

### Degustazione di ottimi salumi

*Visita a un'azienda agricola nella Riserva Naturale della Baraggia di Candelo.*

**L**a Delegazione ha dedicato un pomeriggio alla visita di un'azienda agricola artigianale produttrice di salumi, "La Bruera", situata nella Riserva Naturale della Baraggia di Candelo, alle porte di Biella. Il nome "Bruera" deriva dalla presenza di brugo che nasce spontaneo in questo ambiente che ricorda la brughiera o la savana africana. Gli Accademici sono stati accolti dal titolare, Umberto Scopel, che ha raccontato la nascita dell'attività e ha mostrato l'azienda iniziando dagli animali allevati, tutti nutriti esclusivamente con le granaglie coltivate in proprio. La carne dei maiali viene utilizzata per produrre diversi tipi di insaccati. Infatti, l'ultima tappa della visita è stata al reparto di produzione dei salami per i quali sono utilizzati esclusivamente budelli naturali, mentre farine, conservanti e allergeni sono rigorosamente banditi. La giornata è terminata con una ricca degustazione dei prodot-



ti, eccellenze del territorio, per i quali l'azienda è nota. I taglietti offerti contenevano un salame stagionato di suino e cinghiale; un salame cotto composto di carne con lingua tagliata a dadini, detto la "mula"; la "paletta", il cui nome deriva dall'osso della scapola ed è una specie di prosciutto cotto ottenuto dalla spalla dell'animale; un salame di patate con patate coltivate in azienda e un sanguinaccio ottenuto da carne mescolata a riso e a vino delle colline circostanti. La gustosa merenda è stata accompagnata dai vini di un produttore della zona. (Marialuisa Bertotto)

### Lombardia

#### BRESCIA

### I Macchiaioli e la cucina toscana

*Un convegno sull'identità culinaria regionale partendo dalle suggestioni dei colori "di macchia".*

**M**antenendo fede all'ormai collaudato palinsesto "Arte-Cibo", la Delegazione ha messo in scena i

Macchiaioli, abbinando i colori di macchia dei loro dipinti al gusto dei piatti assaporati dagli artisti toscani "in bolletta".



#### NOVARA

### La cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto

*Sempre più ricercata da consumatori e ristoratori per la sua dolcezza e digeribilità.*

**L**a Delegazione si è riunita al ristorante "La Capuccina" di Cureggio per parlare della cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto e per gustare cibi del territorio, prodotti con materie prime in gran parte provenienti dall'agriturismo: verdure, uova, latte, carni e soprattutto i vini della casa, da vigneti di proprietà ubicati sulle colline di Fara e Barenngo. A parlare della cipolla è stato Oscar Temporiti, responsabile dei produttori, che sin dall'età di 16 anni ha iniziato la sua attività di coltivatore. Ha narrato la storia della cipolla, di come poco più di 10 anni or sono si siano salvati i semi, recuperandoli da anziani agricoltori del luogo, impedendo così che questo "tesoro" biondo venisse disperso. "Bionda, dolce, piatta": queste le tre parole che identificano la cipolla coltivata nella piana, sempre più ricercata da consumatori e ristoratori per

le sue caratteristiche di dolcezza, ma soprattutto per la sua digeribilità. Successivamente, l'Accademico Giancarlo Andenna ha parlato dei luoghi, in età medievale, ove oggi si produce la cipolla, una storia ricca di curiosità che ha interessato i numerosi Accademici. Il bravo cuoco, Nicholas Terropolis, ha preparato alcuni piatti in cui la cipolla figurava come ingrediente. La riunione conviviale è stata particolarmente gradita dagli Accademici sia per gli approfondimenti culturali, sia per il buon cibo gustato, tutto cucinato con prodotti provenienti dal territorio novarese. Il Delegato, Piero Spaini, ha ringraziato la titolare de "La Capuccina", Raffaella Fortina Zanetta, per la signorile accoglienza, per aver fatto trovare le tavole elegantemente arredate e per il premuroso servizio. (Piero Spaini)

Il primo atto, introduttivo dell'Ottocento a tavola e della sua evoluzione, mostra una società che rompe con il passato superando le cucine regionali. Il secondo atto è dedicato all'approfondimento della cucina toscana, costituita, principalmente, di piatti e dolci tradizionali che mantengono inalterata la loro preparazione da molti anni. Essa è conosciuta come ricca di sapidità, con una sola

eccezione: il pane senza sale. Una delle caratteristiche principali è la semplicità, con molte preparazioni composte da pochi ingredienti: qui i cuochi fanno affidamento sulla qualità degli alimenti, piuttosto che sulla complessità di preparazione degli stessi. I piatti e le ricette più diffuse, nel corso dei secoli, sono stati spesso creati in ambito domestico ed è per questo che molte ricette sono adatte



alla cucina casalinga e quotidiana, rispettando le specificità territoriali. L'identità culinaria regionale ci ricorda che il cibo è vita e quella toscana è una parte viva del mosaico della cucina italiana che l'Accademia promuove, insieme al Ministero dell'Agricoltura e a quello della Cultura, lanciandone la candidatura Unesco. Il terzo atto ci illumina sulle pa-

gine più poetiche della storia dell'arte del 1800 per l'innovativa stesura del colore di macchia attraverso i dipinti dei Macchiaioli. L'ultimo atto "A cena con i Macchiaioli e la cucina toscana" si riferisce alla degustazione del menu che parte proprio dalle suggestioni della pittura dei Macchiaioli e dalla loro passione per la buona cucina. (Giuseppe Masserdotti)

### MILANO NAVIGLI

## Dall'Intelligenza Artificiale al microbiota

*Il gusto del benessere a tavola.*

L'innovazione che parla a tavola di tecnologia e benessere è un tema contemporaneo sempre più radicato con cui comunicare e confrontarci, tenendo conto dell'evoluzione dell'Intelligenza Artificiale e della consapevolezza a vivere meglio, in salute. Insieme al Vice Delegato Davide Vignotti, è stata descritta la realtà scientifica dipingendo possibili scenari sull'interpretazione del gusto sano in cucina. Fra gli esempi, l'automazione della ristorazione, che consente di superare le sfide del futuro coniugando l'efficienza con la personalizzazione dei menu, grazie a informazioni circa l'impatto sulla salute dei singoli cibi. Dati raccolti costantemente tramite sensori cutanei o tramite la storia individuale, le proprie preferen-

ze, condizionamenti e patologie alimentari, messi a disposizione dell' esercente, al fine di porre come obiettivi della ristorazione moderna il benessere coniugato al piacere del palato. Benessere che si raggiunge anche e soprattutto tramite un microbiota ben sviluppato e ricco di batteri in eubiosi, i quali proliferano felici nella Dieta Mediterranea e in una cucina a base di alimenti fermentati, presenti principalmente in culture asiatiche che hanno contagiato anche l'alta cucina dei migliori cuochi al mondo. Perché l'espressione edonistica del gusto dialoga con la conoscenza e la cultura della tavola, ancorata alle sue tradizioni e aperta a una critica consapevole del futuro della convivialità.

(Davide Vignotti e Cristina Ciusa)

### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

La Delegata di Vercelli, **Paola Bernascone Cappi**, è stata nominata Vice Presidente della C.N.U.P.I. (Confederazione Nazionale Università Popolari Italiane).

L'Accademico di Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni, **Giorgio Tassotti**, ha ricevuto un importante riconoscimento dall'Ordine Giornalisti Veneto per i suoi 50 anni di iscrizione e per l'impegno nel giornalismo e nella promozione della cultura locale.

### MILANO

## Alta cucina al ristorante "Horto"

*Dove lo chef Norbert Niederkofler parla di "ora etica".*

C'erano una volta i milanesi (molti) che non amavano pranzare "in alto", all'ultimo piano degli - allora modesti - grattacieli. Oggi è vero il contrario. Ecco allora "Horto", una delle più recenti e interessanti aperture in città. "Alto" perché all'ultimo piano del Medelan, lo storico palazzo di piazza Cordusio, affacciato sulla Galleria, e "alto" per il profilo della cucina. Si tratta di un progetto "etico" a tutto tondo: dalle pareti foderate con scarti della lavorazione del riso, alle aiuole della terrazza ricche di vegetazione spontanea, alla cucina affidata a Norbert Niederkofler, lo chef che, dalla sua postazione in Alta Val Badia, con il *pamphlet* "Cook the Mountain", ha creato il concetto di alta cucina contemporanea di "estrema vicinanza locale", modulata sulle stagioni, a proprio agio tanto con l'azoto liquido quanto con le fermenta-

zioni. A Milano, Niederkofler parla di "ora etica", cioè di quegli ingredienti, di quei produttori, di quegli artigiani raggiungibili in un'ora d'auto dal centro città. Garante in cucina l'*executive chef* Alberto Toè. Gli Accademici sono stati accolti da panzerotti e *yakitori* di pollo; la cena è iniziata con "uovo panato e fritto su spuma di asparagi e sarde di lago", ricco di consistenze e contrappunti gustativi, per proseguire con il "risotto con silene e spuma di kefir", con nuvola di azoto liquido, combinazione acido-morbida dell'erba spontanea e dello yogurt caucasico. Il "vitello impanato con animella e millefoglie di patate", tagliato a cubo e ricoperto da briciole di animella, è stato l'interpretazione provocatoria della "milanese" classica. In chiusura, il contrasto tra la dolcezza della "tarte tatin", e l'acidità del "gelato al fieno" è stato un vero successo. (Fiammetta Fadda)

### Veneto

### COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

## L'orticoltura e la parmigiana di melanzane

*Metodi di coltivazione ecosostenibili, presso i popoli del terzo mondo, per insegnare loro l'autosufficienza alimentare.*

La Delegazione ha celebrato l'equinozio di primavera presso il ristorante "Da Marco" a Stanghella. Nato nel 1900, come antica osteria, da colui che

gli ha dato il nome, Marco Moda, è da allora rimasto uno degli indirizzi di riferimento della ristorazione tipica del Basso Padovano. La tradizione continua oggi con la





dell'orticoltura che, trasformando in orti i tetti delle costruzioni urbane, non solo porta vantaggi nell'approvvigionamento di prodotti agricoli, ma consente anche considerevoli risparmi energetici

figlia Claudia e il genero Giovanni, e i loro figli Luca, Andrea e Marco. Relatore nella conferenza che arricchisce le riunioni conviviali della Delegazione è stato il professor Giorgio Prosdocimi Gianquinto, ordinario del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Settore Orticoltura e Floricoltura, all'Università Alma Mater Studiorum di Bologna. Il tema era quello cruciale del fabbisogno alimentare: tanti popoli consumano e sprecano troppo cibo, altri non hanno di che vivere. Come affrontare scientificamente il problema? Una delle tecniche recentemente studiate è quella

grazie all'isolamento termico che i tetti coltivati forniscono alle costruzioni. L'insegnamento di questo e altri metodi di coltivazione ecosostenibili sono parte dell'attività che il professor Prosdocimi sta svolgendo presso i popoli del Terzo Mondo per insegnare loro l'autosufficienza alimentare. In tale percorso di educazione alimentare un ruolo importante è svolto anche dalla tecnica culinaria. In un recente progetto in Ecuador, infatti, la ricetta della parmigiana di melanzane è stata fondamentale per convincere la popolazione locale dell'utilità di coltivare tale ortaggio. (Susanna Tagliapietra)

## La relazione tra la musica e la tavola

*Un connubio che affonda le sue radici nel mondo antico.*

**L'**uso d'accompagnare i banchetti con musiche e canti risale ai tempi dei popoli mesopotamici, continuato da Egizi, Greci, Etruschi e Romani. Metà dell'*Odisea* è cantata a un pranzo e Odisseo loda l'ospitalità di Alcinoò rifacendosi al concetto di convivio. La *Cena di Trimalcione*, nel *Satyricon* di Petronio, è interamente servita a ritmo di musica con canti e danze. Perfino la liturgia missale è esaltazione cantata di un pasto rituale. L'accompagnamento delle occasioni conviviali con musica perdura nel Medioevo, per rin vigorirsi a partire dal 1400, raggiungendo vertici assoluti nel Rinascimento. Per conviti solenni e memorabili pranzi di nozze, cantori e musicisti sono d'obbligo, con melodie

appositamente composte per l'occasione. Il teatro musicale nasce proprio in una di queste occasioni, nel 1602. I termini *Tafelmusik* e *Musique de table* designano, soprattutto tra i secoli XVI e XVII, il variegato repertorio di brani espressamente concepiti per essere eseguiti durante il banchetto. C'è pure musica che parla di tavola, presente in molte opere liriche, e di ricette, da Rossini a Bernstein che, nel 1947, ha scritto, con testi da *La bonne cuisine Française* di Dumont, quattro ricette, preparate, cantando con ironia, da un mezzosoprano: *Plum Pudding*, *Queues de Boeuf*, *Tavouk Gueunksis* e *Civet à toute vitesse*, arrivando ai giorni nostri con abbondanza di canzoni che hanno il cibo come tema. (Paola Franco)

## CORTINA D'AMPEZZO

### L'uovo dalla cucina all'arte

*Illustrate alcune fra le più iconiche rappresentazioni artistiche dell'alimento simbolo di rinascita e fecondità.*

**I**n coincidenza con l'equinozio di primavera si è tenuta la riunione conviviale della Cultura dal titolo "L'uovo dalla cucina all'arte" organizzata presso il ristorante "Baita Piè Tofana". Il tema scelto dalla Simposiarca Roberta Alverà e Giovanna Boccafogli è stato il simbolismo dell'uovo che ha percorso trasversalmente le varie civiltà ispirando l'arte pittorica, l'architettura, la letteratura, la scienza, ed è legato essenzialmente all'immagine tradizionale di vita, rinascita, fecondità, oltre che alla sua forma perfetta in grado di coniugare l'evidente fragilità a una potenza intrinseca quasi incomprensibile. Nel corso della serata è stato proposto un menu nel quale l'uovo fosse protagonista indiscusso, ma declinato in varie tipologie, modalità di presentazione e consistenze

differenti attraverso l'abile rivisitazione del cuoco Federico Rovacchi, che ha saputo elaborare piatti moderni, definibili, a tratti, addirittura audaci.

La serata è stata allietata dal magnifico intervento della relatrice professoressa Irene Pompanin che, con grande professionalità e competenza, ha illustrato alcune fra le più iconiche opere e rappresentazioni artistiche dell'uovo nella storia dell'arte, catturando l'attenzione degli ospiti innanzi a un ottimo calice di vino.

La tradizione si è quindi ricongiunta alla modernità e l'accoglienza del luogo ha creato un'atmosfera quasi da sogno, in cui i commensali hanno potuto godere di una serata veramente particolare, portando a casa un'esperienza davvero indimenticabile.

## PADOVA

### Asparagi padovani... al mare

*L'asparago bianco di Conche protagonista del menu.*

**P**er la tradizionale riunione conviviale degli asparagi, la Delegazione ha voluto omaggiare il territorio di Codevigo - unico sbocco al mare della provincia di Padova - dove il popolare hotel ristorante "Da Toni" propone da anni un menu particolare di abbinamento tra gli asparagi - prevalentemente della varietà bianca - e il pesce proveniente dal mercato ittico



della vicina Chioggia. Il locale si trova, infatti, lungo la Strada Statale Romea in località Conche, dove la laguna conferisce ai terreni circostanti - circa 70-80 ettari quelli



coltivati ad asparagi - una spiccata salinità, che passa nei gustosi germogli dando loro un peculiare sapore. Al convivio, presieduto dal Delegato Piero dal Bello e curato dai Simposiarchi Antonino Inturri e Ferdinando Stimamiglio, è intervenuto Claudio Ferro, Presidente di CAPO (acronimo della *Cooperativa Agricola Produttori Ortofrutticoli*) con un'interessante

premessa sulla storica vocazione del territorio e sul suo prodotto più rinomato sin dalla metà del 1500 per volere dei dogi veneziani. Il menu ha visto l'asparago protagonista nelle pietanze proposte, compresa un'insolita quanto gustosa torta agli asparagi. Noto il successo riscosso dal folto gruppo di Accademici e ospiti. (Riccardo Manconi)



### VERONA

## Lunga vita alle osterie storiche!

*Un appassionato racconto di memorie veronesi all'"Osteria da Morandin".*

La Delegazione è stata accolta da alcuni versi del poeta dialettale veronese Berto Barbarani, recitati dal Simposiarcha Roberto Fostini, in una delle storiche osterie della città: "Osteria da Morandin", che serve piatti tipici della cucina del territorio. A fine serata, un racconto emozionante sulle osterie di Verona curato dalla graditissima ospite,

Francesca Capobianco, scrittrice, appassionata di memorie veronesi e autrice del volume *Goti Ostrogoti e mezigoti, guida alle osterie di Verona*. Un plauso per l'ottima riuscita del convivio anche alla titolare del locale, Sofia, impeccabile esempio di professionalità e accoglienza. Lunga vita alle osterie, che mantengono intatte le loro peculiarità. (Fabrizio Farinati)

## Friuli - Venezia Giulia

### UDINE

## Interessante visita a un birrifico artigianale

*Approfondita la conoscenza di un prodotto di eccellenza.*

I microbirrifici artigianali italiani sono un universo i cui prodotti si stanno affermando e stanno riscuotendo prestigiosi riconoscimenti anche in occasione di eventi internazionali. Per approfondirne la conoscenza, la Delegazione ha organizzato una visita guidata in una delle aziende più rinomate del territorio friulano: il birrifico artigianale Bondai di Sutrio, di Luca Dalla Torre e Arianna Matiz, che si è aggiudicato alcuni dei primi posti in classifica al Concorso Nazionale Birraio dell'Anno nelle edizioni 2023 e 2024.

Gli Accademici hanno così potuto verificare come la birra artigianale sia un prodotto alimentare di eccellenza, non pastorizzato, non filtrato, realizzato con acqua, malto d'orzo, luppolo e lieviti accuratamente selezionati e senza conservanti aggiunti. Solo l'anidride carbonica, che costituisce lo "scudo" naturale della birra matura, ne previene l'ossidazione e la degenerazione, a patto

che il prodotto sia conservato secondo le indicazioni fornite e consumato entro i tempi previsti. Gli Accademici, guidati dalla Delegata Annalisa Sandri, sono stati accolti dalla gentilissima titolare che ha illustrato loro gli stili e i processi produttivi delle birre, facendo vedere e toccare con mano i preziosi ingredienti. Al termine della visita, i partecipanti hanno goduto di una esauriente degustazione delle birre più significative, rimanendo affascinati da questo complesso mondo. (Annalisa Sandri)



## Il vino ha unito Accademici friulani, veneti e sudafricani

*Una passeggiata tra i vigneti friulani, prima di degustare i vini del Sudafrica abbinati a saporite pietanze locali.*

Il dialogo sugli alimenti e sulle nostre tradizioni enogastronomiche è il filo che unisce gli Accademici di tutto il mondo i quali, anche se fisicamente distanti, possono condividere momenti di approfondimento culturale e occasioni conviviali come quella proposta dalla Delegazione. Grazie alla fattiva collaborazione tra il Delegato di Johannesburg Aurelio Armando Grech-Cumbo e l'Accademico di Udine Sergio Novello, è stato infatti organizzato, presso il ristorante "Mulin" di Braida di Ruda (Udine), un incontro conviviale per la degustazione di sei pregiati vini della regione

sud-occidentale del Sudafrica in abbinamento ad alcune tipiche pietanze del Friuli - Venezia Giulia. Sono intervenuti Accademici di Udine, Pordenone, Trieste e i CT del Veneto, Franco Zorzet, e del Friuli - Venezia Giulia, Massimo Percotto. Per approfondire le tematiche sul vino, il momento conviviale è stato preceduto da una passeggiata tra i vigneti di uve Pinot e Glera (il vitigno del Prosecco) della tenuta Molino di Braida sotto la guida dell'esperto enologo Sergio Novello, per toccare con mano le fasi di sviluppo della vite e le sue principali problematiche. Un'accurata





documentazione sulle zone vinicole del Sudafrica e sui vini proposti, preventivamente fornita dalla Delegata Annalisa Sandri, ha consentito agli Accademici di

ricevere un valido supporto per la degustazione guidata in abbinamento a saporite pietanze locali, riscuotendo un caloroso consenso. (Massimo Percotto)

## PARMA

### La cucina del pesce

*Se ne è ripercorsa la storia dalla Grecia classica a oggi.*

**L**a cena della Cultura della Delegazione si è tenuta presso il ristorante "Antichi Sapori". L'argomento della serata è stata la cucina del pesce, introdotta dal Delegato con alcune reminiscenze storiche per quello che riguardava tale cucina in tre distinti periodi: nella Grecia del tardo periodo classico, nella Roma del tardo periodo repubblicano, in Italia all'inizio del Basso Medioevo. Tali periodi furono caratterizzati da un crescente successo della cucina del pesce presso le mense dei ricchi. In particolare, nella Roma antica, si affermava l'uso dell'allevamento del

pesce non destinato al commercio, come un vero status symbol, mentre nel Basso Medioevo, il pesce diventa pietanza penitenziale, anche se utilizzato specialmente dall'élite. Attualmente, la cucina del pesce si è ritagliata a Parma molti spazi, assumendo un ruolo impensabile fino ad alcuni anni fa. I ristoranti prettamente vocati sono sempre più numerosi, così come la presenza del pesce nei menu di quelli più tradizionali. Per mantenere la sintonia col tema della serata, antipasto a base di baccalà mantecato e per secondo un'ombrina arrosto. (GG lapichino)

## REGGIO EMILIA

### Un trionfo bizantino

*In occasione del premio "Franceschi" 2024, gli studenti hanno creato piatti sul tema: "La cucina bizantina e quella longobarda a confronto".*

**S**i è svolta quest'anno la quinta edizione del premio intitolato a Gianni Franceschi, giornalista reggiano, famoso e storico Accademico e Direttore

per molti anni della rivista *Civiltà della Tavola*. Anche in questa occasione e per onorare un percorso virtuoso di collaborazione con gli istituti scolastici della provincia,

## Emilia Romagna

### BOLOGNA, CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

### Incontro nel "tempio" della buona cucina bolognese

*In attività da più di cento anni, il "Diana" rappresenta un simbolo della ristorazione della città.*



**D**a oltre un secolo il ristorante "Diana" è il tempio indiscusso della buona cucina bolognese ed espressione della tipica accoglienza emiliana. Le due Delegazioni si sono ritrovate in questo ristorante simbolo della città, di cui la Simposiarca Federica Rossi ha abilmente ricostruito la storia. Il menu scelto voleva appunto celebrare il classico: tortellini, tagliatelle al ragù, carrelli di arrosti e lessi e il celebrato gelato alla crema. La serena atmosfera senza tempo degli interni ha favorito un cordialissimo scambio di informazioni e opinioni di argo-

mento gastronomico. La serata è iniziata con la consegna del kit di benvenuto alla nuova, giovane Accademica Daniela Biselli della Delegazione di Castel del Rio-Firenzuola: un segno beneaugurante per il futuro della nostra istituzione. La Delegata bolognese Cristina Bragaglia ha poi consegnato al collega Dario Vecchione doni librari e gastronomici per approfondire la storia della ristorazione e della cucina bolognese. Alla fine della cena ci si è ripromessi di riproporre gli incontri su precisi argomenti legati ai rispettivi territori. (Cristina Bragaglia)

due classi IV di cucina dell'istituto alberghiero "Nelson Mandela" di Castelnuovo Monti si sono cimentate nell'elaborazione di piatti sul tema: "La cucina bizantina e la cucina longobarda a confronto: stili, gusti, sapori nella tradizione del territorio".

Il tema si lega a un percorso di rivisitazione delle tradizioni specifiche del territorio montano reggiano del crinale della valle del Tresinaro e, nello specifico, al passaggio, durato quasi tre seco-

li, dei Bizantini in terra reggiana, che qui segnarono il confine di intervento quando tentarono di riconquistare all'Impero Romano d'Oriente le terre della penisola. Per due secoli almeno (VII e VIII d.C.), nel cuore del Medioevo più alto e più profondo, sul crinale dell'Appennino reggiano si sono "fronteggiati", ma anche riconosciuti e intrecciati, due popoli e due civiltà, quella raffinata e romanica di Bisanzio e quella post-romana dei Goti, i primi cul-



tori della pecora e della capra, i secondi portatori delle cultura del maiale.

Sotto la guida di Accademici storici della Delegazione e dello chef Vezani del ristorante "Ca' Matilde", i

ragazzi hanno elaborato 6 piatti che poi sono stati giudicati dagli Accademici e da cui è uscito il piatto vincitore: "la pecora in cappotto su crema sifonata di fagioli e verza essiccata". (Anna Marmioli)

### Toscana

#### LIVORNO

## La cambusa: dagli antichi velieri ai tempi nostri

*Partecipazione della Delegazione agli eventi culturali della "Settimana velica internazionale-Accademia Navale Città di Livorno".*

In occasione della "Settimana velica internazionale-Accademia Navale Città di Livorno", la Delegazione ha partecipato agli eventi culturali con una conferenza sulla storia della cambusa, tenuta dal Consultore Piero Vatteroni. Il relatore ha iniziato indicando le specificità della cambusa: dalla necessità di essere asciutta e facilmente accessibile, per consentire uno stivaggio che segua una logica legata ai vari tipi di derrate alimentari e al loro deperimento, alle bevande e agli strumenti. Si è soffermato sulle principali esigenze del contenuto dei menu per l'apporto proteico e di carboidrati necessario per affrontare gli sforzi fisici dell'equipaggio e il rispetto, ove possibile, dei loro gusti, aspetto non indifferente

per il morale. Ha proseguito facendo un *excursus* storico sul cibo consumato dagli antichi equipaggi fino a quelli attuali; ha evidenziato come determinati alimenti e condimenti abbiano sempre fatto parte dell'alimentazione a bordo, con un miglioramento della preparazione grazie all'evoluzione dei sistemi per cucinare. Ha citato, infine, alcune particolarità di personaggi famosi: da Napoleone che faceva imbarcare biscotti di una famosa pasticceria, a Nelson che in navigazione sorseggiava Rum e birra. Dopo i complimenti al relatore da parte del Comandante dell'Accademia Navale, Ammiraglio Lorenzani Di Renzo, la manifestazione si è conclusa con il pranzo accademico presso il vicino ristorante "Guglie".

#### RIMINI

## Cena di primavera

*All'Istituto Alberghiero "Malatesta" un trionfo di profumi e sapori.*

La Delegazione, come è ormai tradizione da diversi anni, ha organizzato una riunione conviviale dedicata alla primavera. La cena si è svolta presso l'Istituto Alberghiero "S.P. Malatesta" di Rimini che ha sede nell'ex colonia marina del patronato scolastico, sorta nel 1926 proprio di fronte alla spiaggia. La realizzazione è stata possibile grazie alla disponibilità della Dirigente Lorella Camporesi e alla maestria dello chef Marco Rossi che, insieme ai suoi collaboratori e agli allievi dell'Istituto, ha proposto e realizzato uno straordinario menu. Protagonisti verdure, fiori e frutti di stagione che hanno arricchito tutte le portate, dall'antipasto al dolce, per la realizzazione di gustosi piatti freschi e colorati. La serata si è svolta nella bella sala

dell'Istituto apparecchiata elegantemente con menu segnaposto, completamente realizzati dagli studenti, ornati da motivi floreali. Tutte le portate, di ottimo livello, sono state illustrate dai ragazzi, apprezzate e applaudite. Impeccabile il servizio in sala e all'accoglienza. Gli Accademici si sono complimentati con la brigata di cucina e le altre giovani promesse della ristorazione. Ancora una volta l'Istituto Malatesta ha dimostrato la sua alta professionalità. (Luisa Maria Bartolotti)



#### LUCCA

## Menu realizzato con diversi metodi di cottura

*Dalle tecniche tradizionali alla cbt, per un'esperienza culinaria intrigante e divertente.*

Marzo è il mese dedicato alla cultura e organizzare una cena con un menu a sorpresa e diversi metodi di cottura, dal tradizionale a quello a bassa temperatura, può essere un'esperienza culinaria intrigante e divertente. Quest'anno la Delegata Daniela Clerici, in collaborazione con l'intera Consul-

ta, ha organizzato una riunione conviviale dove chef e titolari di quattro diversi ristoranti di Lucca si sono cimentati utilizzando differenti tecniche di cottura. I locali coinvolti sono stati "Gli Orti", il "Gigliolo", il "Mecenate" e "Carbone". Accademici e ospiti non sapevano chi avesse preparato ogni singolo piatto.





Si è iniziato con un “bomboloncino” a pasta dolce ma con ripieno salato, che si legava molto bene con le bollicine servite. A seguire, tradizionale *garmugia*, tipico patto primaverile lucchese: una di quelle ricette che si può fare in un solo periodo dell’anno, quando si incontrano fave, piselli, asparagi e carciofi.

L’azzardo è salito con la “cecina croccante con tonno del Chianti e pomodoro confit”. Il tonno altro non era che la coscia di maiale disossata, salata e poi cotta a bassa temperatura. Il piatto che

ha incontrato maggiori consensi è stato “farro e cannolicchi”, la tipica minestra garfagnina arricchita da molluschi. Ritorno al passato con la cottura nel cocchio del “polpo in galera”. La cena si è conclusa con una “tartelletta” dolce, piatto semplice e molto apprezzato. La riunione conviviale è stata un successo. Gli Accademici hanno imparato che con la cottura a bassa temperatura (cvt) è possibile pianificare un menu sorprendente con ingredienti freschi e di alta qualità che mantengono morbidezza e sapore.

## LUNIGIANA

### Il testarolo fra tradizione e innovazione

*Oltre a quello “classico”, ne sono state degustate due recenti tipologie: ai grani antichi e al tartufo.*

La Delegazione ha voluto dedicare la riunione conviviale della Cultura allo studio del simbolo gastronomico della Lunigiana per eccellenza: il testarolo. Con un menu studiato *ad hoc*, sono state degustate in confronto, oltre al testarolo “classico”, due recenti tipologie: un testarolo ai grani antichi e uno al tartufo, conditi nel modo più semplice per esaltarne le qualità organolettiche. Sono intervenuti i produttori a illustrare le loro “novità”. L’azienda “Il Testarolo”, condotta ora dal giovane imprenditore agricolo Sergio Pagani, ha ripreso la coltivazione del grano su terreni di famiglia a Villafranca. Da qui è stato selezionato un mix di varietà di grani antichi da cui si ricava una speciale farina semi-integrale biologica, base del testarolo dell’azienda agricola bio-

logica “La Rita” di Andrea Pagani. Questo testarolo “bio” è più scuro di colore, ha un intenso profumo e gradevole sapore di grano ed è facilmente digeribile. Il testarolo al tartufo si deve alla fantasia di Simone Mori, guida ambientale e ricercatore di tartufi. Ha conigliato la sua passione per i tartufi con la cucina di Lunigiana e produce, nella sua azienda agricola a Filattiera, testaroli con un marcato profumo e sapore di tartufo, con grano coltivato *in loco* e tartufi allevati in una tartufaia di proprietà, messi a pezzetti nell’impasto prima della cottura. Molto partecipato il dibattito tra Accademici e ospiti che hanno espresso, dopo l’assaggio, il loro voto: il testarolo preferito è stato quello ai grani antichi, seguito da quello classico, al terzo posto quello al tartufo. (Ragna Engelbergs)

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

### GIUGNO

8 giugno - **Atri**  
Convegno di presentazione del volume “La Tavola Bella”

17 giugno - **Messina**  
Sessantennale della Delegazione  
Convegno “Sessant’anni di Cultura della Tavola in riva allo Stretto”

### SETTEMBRE

28 settembre - **Bergamo**  
Convegno “Il fagiolo di Clusven: biodiversità, storia e ricette”

### OTTOBRE

17 ottobre - **Cena Ecumenica**  
I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale

21-27 ottobre - **San Paolo**  
13ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

## Marche

### MACERATA

### Il carciofo di Montelupone

*Un prodotto d’eccellenza, ricco di sostanze antiossidanti, anticolsterolo e depuranti.*

Bella manifestazione quella organizzata dalla Delegazione per “celebrare” un prodotto di eccellenza del territorio: il carciofo di Montelupone, già “celebre”, per la sua bontà e le proprietà organolettiche, fin dal 1400, tanto è vero che la prima “festa del carciofo” si tenne nel lontano 1440. In epoca moderna

essa è stata riproposta a partire dal 1961 come “sagra del carciofo di Montelupone”.

Gli Accademici maceratesi non si sono lasciati sfuggire le settimane migliori per gustare il carciofo monteluponese proprio con l’avvio della nuova produzione primaverile. La riunione conviviale, alla quale ha presenziato il Consigliere



nel menu. È poi intervenuta la signora Marisa Cipriani, Presidente dell'Associazione produttori del carciofo di Montelupone, la quale ha sottolineato che mentre la pioggia ha favorito lo sviluppo delle piantine, il successivo freddo ne ha bloccato la crescita. Tuttavia, anche quest'anno, si spera in una buona raccolta.

Le caratteristiche del carciofo di Montelupone sono inconfondibili: il capolino è particolarmente tenero, tanto da poter essere consumato anche crudo; il sapore appare sempre dolce e delicato; è ricco di sostanze antiossidanti, anticolesterolo, diuretiche e depuranti. Tale varietà di carciofo è quasi certamente autoctona e si è diffusa proprio a Montelupone avendo qui trovato terra e clima particolarmente adatti. (Ugo Bellesi)

Ugo Serra, si è svolta nel ristorante "Moretti", in località Becerica di Montelupone. Simposiarca il Segretario della Delegazione Adrian Pallotto, il quale non solo ha esaltato le proprietà salutistiche del carciofo, ma ha anche recitato una poesia in dialetto dedicata al prodotto da un grande gourmet, il compianto Mario Buldorini. Ha concluso il suo intervento descrivendo i vari piatti che figuravano

### Umbria

#### FOLIGNO

## L'alimentazione nello sport

*Convegno sull'apporto equilibrato dei vari nutrienti nell'alimentazione dei giovani sportivi.*

**È** questo il titolo del convegno cui la Delegazione ha partecipato a Palazzo Trinci. L'evento è stato ideato dal Presidente del "Panathlon International Club Clitunno", Claudio Menichelli, e dalla Presidente della "Fulginium 1973", Paola Menicacci, per rimarcare la relazione esistente tra sport e alimentazione. Durante l'incontro si è evidenziato come alcuni luoghi comuni siano stati rivalutati, per la salute degli atleti stessi, vedi il consumo di carboidrati e l'apporto equilibrato dei vari nutrienti, come proteine e glucidi.

Il ruolo dell'Accademia nell'evento è stato quello della scelta delle pietanze per il momento conviviale, nel rispetto della cucina tradizionale del territorio e in linea con quanto trattato nel convegno. Infatti, il menu ha previsto l'impiego delle lenticchie e delle patate di Colfiorito e quello dei fagioli di Cave, con un'attenzione al contributo nutrizionale delle carni bianche, delle verdure, proposte in pinzimonio con l'olio di oliva Dop "Colli Assisi Spoleto", e della frutta secca, come apporto energetico, nel dolce. La Delegata Claudia Valentini ha

## Festeggiati i quarant'anni di appartenenza

*L'Accademica Gilda Murani Mattozzi condivide la vita della Delegazione dal 1984.*

**L**a Delegazione, con la partecipazione di tutti gli Accademici, ha dedicato un'intera seduta per festeggiare Gilda Murani Mattozzi di Matelica, la quale ha raggiunto il record di 40 anni di fedeltà all'Accademia. La festeggiata era accompagnata dalla mamma Gianna e dalla sorella Amina. È stato quindi ricordato Bruno Murani Mattozzi, marito della signora Gianna e padre di Gilda e Amina, che è stato uno dei primi iscritti alla Delegazione. All'Accademica Gilda sono stati consegnati, dal Consigliere Ugo Serra, la pergamena, oltre al nuovo distintivo celebrativo del 40°, ricevendo i più sentiti complimenti dal Delegato Ugo Bellesi. L'occasione è stata più che opportuna per ricordare che la Delegazione ha festeggiato il suo 40° lo scorso anno, e che nel suo primo anno di vita partecipò all'or-

ganizzazione di un importante convegno nazionale sul pesce azzurro che si tenne a Fano sul tema "Azzurro come il mare", al quale parteciparono all'ora Presidente Giovanni Nuvoletti Pierdomini, e il Presidente del Consiglio dei Ministri Arnaldo Forlani. Fu anche l'occasione per fraternizzare con altri Accademici d'Italia, con i quali sono stati mantenuti rapporti duraturi. (U. B.)



brevemente illustrato le attività della Delegazione e presentato, tra gli illustri relatori, il DCST per l'Umbria Giuseppe Fatati, che ha trattato con grande perizia l'argomento "La sindrome del guardiano del faro: alimentazione e sport". Ha partecipato all'incontro anche l'Assessore allo sport Decio Barili, e ha chiuso il convegno il giornalista esperto in enogastronomia Carlo Cambi, trattando l'argomento in chiave storica "Dai gladiatori ai nostri tempi. Mangiare meglio per competere al massimo". (Isabella Gaudino)





## PERUGIA

### Ristorazione e sostenibilità

*Interessante relazione, nel convivio della Cultura, sullo sviluppo sostenibile nella cucina.*

In occasione della riunione conviviale della Cultura presso il ristorante "AldiVino" di Corciano, la Delegazione ha affrontato il tema della sostenibilità nella ristorazione.

Ospiti della serata il professor Valerio De Cesaris, Rettore dell'Università per gli Stranieri di Perugia, e il professor Luigi Mundula, direttore del Corso di Laurea Micolab (Made in Italy, Cultura e Ospitalità).

Il corso presenta un carattere fortemente innovativo: è l'unico, in Italia, a fondere insieme il percorso e gli obiettivi formativi di due classi di laurea: "Scienze del turismo" e "Scienze, culture e politiche della gastronomia". L'intervento del professor Mundula, volutamente provocatorio, ha sottolineato come anche nelle tavole più green o dove "ci si riempie la bocca" di sostenibilità e riuso, manchi spesso un'etica. E ha posto, la-

sciandole aperte, domande sullo sviluppo sostenibile nella cucina: come essere sostenibili in cucina? Come adottare un'alimentazione sostenibile? Ci sono cibi sostenibili e altri no? Dire vegetariano è dire sostenibilità? Argomenti di grande attualità.

Una serata piacevole e interessante a conferma che l'attività conviviale è "occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee tra gli Accademici", ma anche di approfondimento e di sperimentazione, per monitorare e migliorare lo stato della ristorazione nel territorio. (Grazia Maria Cecchini)



## Abruzzo

### AVEZZANO E DELLA MARSICA

### Festa per il ventennale

*Nella riunione conviviale di primavera si sono conclusi gli eventi per festeggiare il compleanno della Delegazione.*

Un importante traguardo, quello del ventennale, festeggiato nella riunione conviviale di primavera nell'accogliente cornice dell'Hotel Lory di Celano, al riparo del possente Castello Piccolomini. Larga parteci-

pazione degli Accademici, numerosi ospiti, una cucina innovativa nel pieno e scrupoloso rispetto della tradizione marsa, rigidamente seguita dalla chef Loredana che ha saputo coniugare la tradizione del territorio con altre delicate ispi-

## TERNI

### Serata della Cultura

*Nell'occasione, la Delegazione ha ricordato l'Accademico Franco Maroni, stimato architetto e poeta.*

La tradizionale riunione conviviale della Cultura, ottimamente organizzata dai Simposiarchi Pietro Pegoraro e Adolfo Puxeddu con la collaborazione di Piero Maroni, figlio di Franco, si è svolta presso il ristorante "Palazzo del Papa" a Strettura. I numerosi Accademici e ospiti, tra cui il Delegato di Spoleto Giuseppe Benedetti Del Rio, hanno assistito a una interessante e toccante relazione condotta da Adolfo Puxeddu, che ha ricordato Franco Maroni nella veste di affermato e stimato architetto, di poeta e di appassionato Accademico che ha contribuito alla continuità e alla crescita della Delegazione. Pietro Pegoraro

ha presentato il menu scelto per l'occasione, in linea con la cucina tradizionale del territorio proposta dal ristorante, con ingredienti locali e preparazioni fatte in casa. La riunione conviviale è stata l'occasione per celebrare il 25° anno di appartenenza dell'Accademico Giuseppe Fatati, DCST dell'Umbria. (Luca Cipiccia)



razioni. Un "sipario culturale" ha visto protagonisti relatori di forte prestigio: l'Accademico Anselmo Stornelli che ha trattato "Cibo e Salute: scelte consapevoli per mangiare e vivere meglio", e la neu-

ropsichiatra Rita Di Censo che ha parlato su "I disturbi alimentari in infanzia e adolescenza". Entrambe le relazioni sono state seguite con estremo interesse, lasciando comunque molti interrogativi.



Di valido supporto il ruolo della Simposiarca Orietta Spera nella descrizione delle singole portate, avendo carpito e rivelato anche taluni "segreti" di cucina, aggiungendo inoltre un tracciato storico del complesso alberghiero. Il Delegato ha proceduto, infine, alla cerimonia di ringraziamento ai relatori, con preziose pubbli-

cazioni, e alla brigata di cucina, consegnando la vetrofania accademica. Un sentito ringraziamento anche all'Accademico Lorenzo Savina per il supporto logistico. Il suono della campana ha posto il sigillo a una riunione conviviale particolarmente vissuta con armonico spirito di amicizia. (Franco Santellocco Gargano)

### Calabria

#### VIBO VALENTIA

## Il microbiota e le tecniche innovative di diagnosi

*Convegno organizzato dalla Delegazione nell'ambito del Festival delle Scienze del Liceo Scientifico "Giuseppe Berto".*

**M**ente sana in intestino sano. Questo il *leitmotiv* del seminario sul tema "Il microbiota e le tecniche innovative di diagnosi" che l'Accademico di Crotona Giovanni Capocasale, dottore in allergologia pediatrica, ha tenuto nel corso della seconda giornata del Festival delle Scienze, dal titolo "Neuronia". Nel convegno, egli ha riflettuto sull'importanza delle relazioni tra il microbiota, ossia l'insieme dei singoli microrganismi (batteri, funghi, protozoi, virus) che convivono in simbiosi con il nostro organismo senza danneggiarlo, e le diverse attività dell'organismo stesso, tra cui quella cerebrale. L'evento è stato moderato dalle studentesse del "Berto" Lara Giofrè e Marta Lo Bianco della classe 4A, e preceduto da un lungo intervento della Delegata Eleonora Cannatelli che ha sottolineato come nella società della globalizzazione, l'impegno dell'Accademia è ricercare ogni possibile integrazione scientifica e culturale con la tutela della salute in senso lato.



Capocasale ha poi spiegato come "il microbiota dovrebbe essere considerato un cardine della medicina attuale. I numerosi microrganismi che vivono in simbiosi aiutano la digestione, la produzione di anticorpi, sostanze antinfiammatorie e antibiotici naturali". "Per mantenere un microbiota sano - ha concluso l'allergologo - bisogna praticare regolarmente l'igiene personale, evitare un uso eccessivo di antibiotici e seguire una dieta equilibrata come quella mediterranea". Il convegno è stato apprezzato da tutti i convenuti, amici Accademici e studenti. Tanti i quesiti posti dal numeroso e competente pubblico in sala. (Eleonora Cannatelli)



#### CHIETI

## La terza strada dedicata all'Accademia

*Inaugurata a Bucchianico con una cerimonia solenne e una riunione conviviale a tema.*

**D**opo le vie dedicate all'Accademia nei comuni di Francavilla al Mare e di Miglianico, dal 20 aprile, la via che costeggia il municipio di Bucchianico e scende fino a ricongiungersi con via Canale, una delle arterie principali del paese natale di San Camillo de Lellis, che forma uno splendido belvedere sulla valle dell'Alento, ha assunto la denominazione di "Strada dell'Accademia Italiana della Cucina". All'inaugurazione erano presenti il Sindaco, Carlo Tracanna, il Vice Presidente Vicario dell'Accademia, Mimmo D'Alessio, il Delegato di Chieti, nonché CT dell'Abruzzo, Nicola D'Auria, il DCST Maurizio Adezio e i rappresentanti delle nove Delegazioni abruzzesi dell'Accademia. Al termine della cerimonia, Accademici e ospiti hanno celebrato l'evento con una speciale riunione conviviale nelle antiche sale del ristorante "Da Silvio", proprio nel cuore del centro storico, con la vetrata che si affaccia sulla strada intitolata all'Acca-

demia. "Per la Delegazione - ha commentato il Delegato D'Auria - è significativa la scelta del Comune di Bucchianico di intitolare all'Accademia proprio la via che costeggia la storica 'Sala del Banderese', che è stata teatro per ben tre volte della *panarda*, un vero e proprio 'marchio di fabbrica' della Delegazione, che ha recuperato una tradizione gastronomica antica, dandole nuovo lustro e fama mondiale". (Antonello Antonelli)



## Enogastronomia sulla Costa degli Dei

*Un viaggio alla ricerca degli antichi sapori della tradizione religiosa pasquale.*

**N**ella splendida cittadina di Vibo Marina, località tra le più belle della Costa degli Dei, si trova l'enoteca-ristorante "Malara" che presenta un assortimento di oltre 4.000 etichette tra vini, spumanti, champagne e distillati. In tale contesto si è svolta la riunione conviviale di Pasqua

della Delegazione. Un viaggio enogastronomico alla ricerca degli antichi sapori del territorio, caratterizzati dalla tradizione religiosa. Il culto diventa cibo e la sacralità del momento più alto del significato escatologico del messaggio evangelico cristiano si trasforma in occasione di unio-



ne attraverso la convivialità. In prossimità del magnifico lungomare, gli Accademici hanno degustato, con rinnovato spirito di amicizia, un menu ricercato che si

è concluso con un dolce antico: il *balò* con crema di ricotta e fragole dell'Angitola marinate con agrumi del territorio, che ha deliziato il palato di tutti i convenuti. (E. C.)

## Europa

### Malta

#### MALTA

## A cena con Dante

*Sapori e storie del Medioevo tra versi immortali.*

L'ampia sala del ristorante "Undercroft", con le scenografiche arcate che la percorrono in tutta la sua lunghezza, è stata teatro della celebrazione del "Dantedì" a Malta. L'evento, che si è svolto col patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Malta e in collaborazione con Fondazione Italiani.it e Costantino Films, è stato dedicato a Durante degli Alighieri, detto Dante, e al periodo in cui visse. La serata ha visto l'alternarsi di letture tratte dalle opere del poeta, di aneddoti della sua vita e di commenti dei suoi biografi. È emersa l'insolita immagine di un Dante poco incline ai piaceri della tavola che, novello "nutrizionista" trecentesco, punisce coloro che si macchiano del peccato capitale della gola.

Il menu proposto per la serata è stato autenticamente medievale sia nella preparazione dei piatti scelti da ricettari dell'epoca, resi grade-

voli al palato da un sapiente uso delle spezie, sia nel rigido ordine della presentazione, come richiesto dalla scienza medica del tempo, sia nell'essere rigorosamente di "magro", secondo le consuetudini liturgiche del periodo quaresimale. Per contrasto, la tavola è stata approntata in modo sontuoso, con un fastoso centrotavola composto da "frutta de tutte sorte", da preparazioni dolci e salate, *ouverture* alle varie "imbandigioni" che, accuratamente scelte e illustrate, hanno offerto ai convitati l'occasione di relazionarsi con il cibo dell'uomo medievale. Ad allietare gli ospiti anche una singolare interpretazione di musica del tempo, eseguita da Accademici in costumi d'epoca messi a disposizione dall'Associazione "Il Mastrogiurato" di Lanciano. La serata si è conclusa accogliendo quattro nuovi Accademici in una sentita cerimonia.

(Massimiliana Affanni Tomaselli)



## Sicilia

#### AGRIGENTO

## Le mandorle nella tradizione della cucina siciliana

*Una interessante relazione su questo frutto, tra storia e leggenda.*

La Delegazione ha festeggiato il ritorno della primavera al ristorante "Pititto". Relatore della serata, sul tema "Le mandorle nella tradizione della cucina siciliana", l'Accademico Emanuele Gionfriddo, che ha parlato diffusamente della loro coltivazione in Sicilia e del loro utilizzo sia in cucina, sia per usi cosmetici e medicinali. Si è soffermato sul perché il mandorlo fiorisca prima di mettere le foglie e, a tal proposito, ha raccontato l'antichissima leggenda di Fillide, innamorata di Acamante, partito per la guerra di Troia. Non vedendolo tornare, dopo la fine della guerra,

si lascia morire e la dea Atena, commossa, la trasforma in un albero di mandorlo. Acamante, che non era morto, al ritorno abbraccia Fillide trasformata in pianta, la quale, per ricambiare le carezze fa spuntare dai suoi rami fiori anziché foglie. Alla relazione è seguita la cena preparata dallo chef Alberto Galia, apprezzata dai commensali, in speciale modo per la calamarata con calamari, gamberi e mandorle. Al termine della serata, il Delegato Claudio Barba ha dato appuntamento agli Accademici per festeggiare il ritorno dell'estate. (Claudio Barba)



## Paesi Bassi

#### AMSTERDAM-LEIDEN

## In biblioteca con la Storia della Cucina Italiana a fumetti

*Organizzata una sessione di lettura del libro, dedicata ai bambini, nelle biblioteche di Amsterdam, Almere e Eindhoven.*

In seguito alla lettura del volume accademico con il proprio figlioletto, che adora i libri e la

buona cucina, e che rimase molto interessato dai racconti sulla nascita delle ricette italiane, la cul-



tura, gli usi e i costumi dei nostri antenati, le tradizioni che essi ci hanno tramandato, l'Accademica Giuseppina Buscaglia ha deciso di contattare i coordinatori di un'iniziativa, molto diffusa in Olanda, che promuove la lettura in italiano, ad alta voce, ai bambini. È stata così organizzata una sessione delle letture in italiano in biblioteca, totalmente dedicata alla storia della cucina italiana. Nello stesso giorno, alla stessa ora, nelle biblioteche di Amsterdam, di Almere e di Eindhoven, i piccoli ascoltatori sono stati "sfamati" con la cultura culinaria italiana,

con il racconto della storia di Orio Vergani, della sua passione per la cucina italiana, condivisa con altri italiani da Nord a Sud, e che portò alla nascita dell'Accademia. Sono stati selezionati alcuni brani dal libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*, che hanno coinvolto i piccoli uditori, incuriositi e attenti, nella convinzione che anche loro si siano riconosciuti in quei racconti. Solo la tradizione, la storia, la cultura, la cucina, l'arte possono far sì che l'italianità sia mantenuta, trasmessa, tramandata e custodita dalle generazioni future. (Giuseppina Buscaglia)

### Nel Mondo

#### Giappone



TOKYO

### Pizze pazze?

*Una degustazione di pizze gourmet preparate da un fantasioso pizzaiolo napoletano.*



**E**siste qualcosa di più "classico" di una pizza e una birra con amici, nel fine settimana?

La Legazione, sotto la guida del Simposiarca Matteo Belfiore, si è riunita nel nuovo ristorante di un pizzaiolo di vecchia conoscenza che ha avuto un'idea innovativa. Si tratta di Giuseppe Errichiello e del suo "Ristopizza" all'interno del nuovo e prestigioso complesso di Azabudai Hills.

Un impasto tecnicamente impec-

cabile, *topping* accuratamente studiati e tanta fantasia partenopea. La *marinara sbagliata* in cui Peppe ha riassunto tutti quegli ingredienti che erroneamente troviamo sulla marinara in Italia, una volta lasciata Napoli: capperi, acciughe, formaggio, sapientemente dosati in un'esplosione di sapori. La *pizza psichedelica*: sembra una pizza pazza, scappata da un ricovero per pizze in crisi di nervi, in realtà è l'unione di salse dagli aromi complessi di

### Repubblica di San Marino



REPUBBLICA DI SAN MARINO

### I sapori della cucina del Montefeltro

*Ogni borgo del territorio racconta una storia attraverso i propri piatti, frutto di secoli di tradizioni.*

**P**resso il ristorante "Al Passetto" - così denominato per la località ove è situato - dove il territorio sammarinese confina con quello del Montefeltro, in un clima gioioso e cordiale, ha avuto luogo la riunione conviviale dedicata ai sapori della cucina del Montefeltro. La serata, dominata dal trionfo delle tradizioni culinarie montefeltriane con riferimenti alla storia dei territori della Repubblica di San Marino, ha celebrato una terra dai sapori forti e caratterizzati, come i luoghi che li esprimono e la cucina che li rivela. Tali territori hanno saputo conservare nel tempo le proprie radici e le proprie tradizioni gastronomiche, rendendoli mete imperdibili per gli amanti della buona cucina.

Ogni borgo, ogni angolo di questa terra racconta una storia attraverso

so i propri piatti, frutto di secoli di tradizioni, di influenze culturali, e di un territorio generoso e fertile. Dalle carni prelibate ai formaggi stagionati nelle antiche grotte, dai vini robusti ai dolci caserecci, il Montefeltro offre un viaggio enogastronomico che delizia il palato e arricchisce l'anima.

Il tema del convivio è stato magistralmente interpretato dalla chef Cristina e dalla sua brigata, che hanno proposto piatti della tradizione culinaria locale esaltati dalla qualità e dalla freschezza degli ingredienti. Il servizio ai tavoli, attento e professionale, ha contribuito alla buona riuscita della serata.

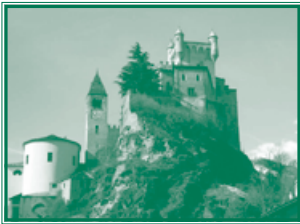
Con il plauso incondizionato dei commensali per l'ottima cena, in un clima di serenità e amicizia, la serata si è conclusa con il saluto del Delegato Stefano Piva.



frutta e pomodoro in cui l'equilibrio è tutto. E poi la *margherita in Giappone*, il futuro della salsiccia e friarielli, la *margherita revolution*, per finire in dolcezza con la pizza ai ricci di mare e fragole che ha davvero sorpreso. Tutto ciò scalerà la classica pizza margherita? Mai! La margherita è stato il primo assaggio, buona, rassicurante, co-

me una mamma che ha preso gli Accademici per mano e ha suggerito di andare e provare tutto il resto, mantenendo la mente aperta. Giuseppe ha proposto un menu degustazione di pizze *gourmet* a un entusiasta gruppo di Accademici che ha apprezzato anche l'abbinamento dei vini e delle birre. (Emanuela Orighi)





## VALLE D'AOSTA

**AOSTA**  
2 aprile 2024

Ristorante "Lo Tatà" di Futura srl, in cucina Marco Nardi. ●Frazione Petite Golette 102, La Thuile (Aosta); ☎0165/884132, cell. 329/2589010; ristorante.lotata@gmail.com, www.ristorantelotata.it, Instagram e Facebook; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 11 aprile - 31 maggio, 11 settembre - 1° dicembre; giorno di chiusura mai in stagione. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** coccoli toscani, sbriciolona di finocchiona, cubetti di sopressata, salsicce senesi, crostini di fegatini, salame toscano, pecorino di Pienza; pappa al pomodoro; tortelli mugellani di patate al ragù di cervo; peposo dell'Impruneta con fagioli cannellini; sorbetto di melagrana e arancia.

**I vini in tavola:** Toscana Igt rosé 2022 Alie; Toscana Vermentino Igt 2022 Massovivo (entrambi Ammiraglia Frescobaldi); Toscana Igt rosso 2021 Le Volte dell'Ornellaia (Ornellaia); Vin Santo del Chianti classico Doc 2015 (Castelgreve); Pomino Doc spumante bianco Leonia brut metodo classico 2017 (Frescobaldi).

**Commenti:** Il ristorante, dal nome di un giocattolo dei bambini valdostani, offre un menu ricco che spazia dai piatti caratteristici della Toscana a quelli propri della Valle d'Aosta. L'eccellente lista dei vini privilegia quelli toscani, piemontesi e valdostani, questi ultimi scelti tra le piccole cantine con prodotti di nicchia. L'ambiente di stile rustico è assai piacevole e accogliente. Il tema del menu si è ispirato alla cucina tradizionale toscana e la serata è stata allietata dall'intervento di Giovanna Giusti, storica dell'arte, che, attraverso la proiezione di dipinti, si è soffermata sulle origini del sorbetto, dolce gustato a fine cena.



## PIEMONTE

**ALBA LANGHE**  
18 aprile 2024

Ristorante "Villa Garassino" di Ilaria Santorelli, in cucina Fabio Olivero. ●Strada Rizzi 18, Treiso (Cuneo); ☎cell. 345/0056512; info@villagarassino.com, www.villagarassino.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** albese di fassona, finissima di carciofi e testun, millefoglie di asparagi e nocciola; risotto porri e zafferano; capocollo di malale arrosto marinato agli agrumi con verdure; panna cotta alla salvia; ribes freschi.

**I vini in tavola:** Alta Langa (Airalì); Langhe Riesling 2021 (Tenuta Carretta); Nizza Mora di Sassi 2013 (Malgrà).

**Commenti:** Il suggestivo bistrot immerso fra le vigne del Barbaresco è stato la cornice della riunione conviviale di aprile. Simposiarca Tino Dellapiana che ha presentato la figura dell'imperatore romano Publio Elvio Pertinace, nato in questo territorio e suo primo "ambasciatore gastronomico". Buona cucina, vini gradevoli e ottimo servizio.

**ALESSANDRIA**  
24 marzo 2024

Ristorante "Locanda San Martino" di Simona Parisio, in cucina Alessandro Spanò. ●Via Roma 26, Pasturana (Alessandria); ☎0143/46110, cell. 351/8629500; info@ristorantepasturana.it, www.locandapasturana.it; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** uovo *poché* su tartare di asparagi e crema leggera di toma, torta verde con erbetto; cannelloni alla Parisio; capretto nostrano al forno con patate al rosmarino; coppa speciale; colomba e piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Barbera del Monferrato (De Alessi); Gavi (La Piasola); Moscato d'Asti (Poggio).

**Commenti:** La Locanda San Martino a Pasturana è stata la *location* scelta per la riunione conviviale di marzo dagli Accademici che, come da tradizione,

si sono ritrovati la domenica delle Palme. Il convivio è stato condotto dal Vice Delegato Adriano Benzi che, oltre ai saluti e ringraziamenti di rito, ha illustrato la ricerca dell'Accademico Giorgio Borsino sulla torta pasqualina. Il menu, molto apprezzato, è stato un mix fra piatti della tradizione pasquale e piatti storici della famiglia della titolare del locale, Simona Parisio, le cui diverse generazioni hanno fatto la storia della ristorazione Alessandrina.

**ASTI**  
30 marzo 2024

Ristorante "Belbo da Bardone" di Andrea e Gioacchino Bardone, in cucina Alessandra Bardone. ●Regione Valle Asinari 25, San Marzano Oliveto (Asti); ☎0141/831340; ristoranteabardone@alice.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bonet di porri con fonduta di fontina d'alpeggio; ravioli quadri monferrini conditi con ragù di carne e salsiccia; tagliatelle verdi al bra stagionato, noci e pepe nero; coniglio grigio di Carmagnola cotto al forno con patate arrosto e spinaci al burro; bonet bianco di amaretti di Mombaruzzo.

**I vini in tavola:** Alta Langa Docg Luigi Coppo (Cantine Coppo); Barbera d'Asti Docg Lavignone; Piemonte Doc Viognier Estrosa (entrambi Pico Maccario); Moscato d'Asti Docg Nivole (Michele Chiarlo).

**Commenti:** I Simposiarchi Riccardo Origlia e Pasquale Riso hanno portato gli Accademici nel cuore pulsante della tradizione gastronomica astigiana. Adesso accanto a Gioacchino c'è la giovane figlia Alessandra, che sta tentando timidamente di inserire qualche proposta innovativa o rivisitata come le tagliatelle verdi condite con una "cacio e pepe" nostrana. Il piatto sovrano è stato il coniglio, la cui cottura rasentava la perfezione, e altrettanto dicasi degli spinaci al burro, così semplicemente buoni che facevano venire in mente quelli che preparava la nonna. Ottimi vini, attento e valido il servizio.

**BIELLA**  
16 aprile 2024

Ristorante "Valfrè" di Elisabetta Maffeo, in cucina Alberto Ottina. ●Via Galleria Rosazza 2 - Piazzale Chiesa Nuova, Oropa (Biella); ☎015/2455942; bettyvalfre@gmail.com; coperti 150+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** *salam d'la duja* e *San Carlin*; polenta viola di mais americano con uovo al tegamino; polenta concia di Oropa; polenta, merluzzo fritto e cipolle in umido; formaggio fresco primo senza sale; fragole con gelato e panna montata.

**I vini in tavola:** Le Tre Roero Arneis 2020 (Malabaila di Canale); Barbera d'Alba 2022 (Parroco di Neive).

**Commenti:** Il Simposiarca Massimo Tosetti ha proposto una cena a base di polenta in uno dei ristoranti storici di Oropa, esistente fino dal 1923. La titolare Elisabetta Maffeo e il suo staff hanno interpretato il tema della serata preparando tre tradizionali versioni di polenta: con uovo fritto, con merluzzo e la classica polenta concia di Oropa. Tutti i piatti del menu erano armoniosamente presentati e decorati. Buono l'abbinamento con i vini. Unanime il consenso sulla genuinità delle vivande e sull'affabilità del servizio. Durante la serata è stato festeggiato Giorgio Lozia per i suoi 35 anni di Accademia.

**MONFERRATO**  
21 marzo 2024

Ristorante "Osteria Amarotto" di Osteria Amarotto - Cavour Srl, in cucina Elsa e Pamela Amarotto. ●Via Cavour 53/A, Casale Monferrato (Alessandria); ☎0142/781281; amarotto@gmail.com, www.osteriaamarottocasale.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio dopo Epifania; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** *friciulin vert*; varietà di salami cotti; carciofi fritti; finanziaria con flan di verdure; zabaione e krumiri rossi Portinaro.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Borgo Maragliano); Grignolino del Monferrato Casalese (La Casaccia); Barbera Doc Bricco del Conte (Castello d'Uviglie).

**Commenti:** Servizio e sala accurati; profumi e sapori del Monferrato; ottima cena con protagonista un piatto importante; in abbinamento con la finanziaria più apprezzato il Grignolino.

**NOVARA**  
21 marzo 2024

Ristorante "Agriturismo La Capuccina" di La Capuccina sas di Raffaella Fortina, in cucina Nicholas Termopolis. ●Strada Capuccina 7, Cureggio (Novara); ☎0322/839930; info@lacapuccina.it, www.lacapuccina.it, instagram@la\_capuccina; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 22 dicembre - 20 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,15.

**Le vivande servite:** manzo tonnato al rosa, cipolla in agrodolce, capperi fritti, l'uovo imperfetto, cavolini croccanti, crema di toma Valsesia, limone candito; riso Carnaroli del basso Piemonte con pomodoro d'inverno e profumo di cipolla bionda bruciata; fassona piemontese in cottura tradizionale; patate al forno, erbetto in padella; gelato al fiordilatte; zabaione accaldato.

**I vini in tavola:** Nebbiolo rosato Rouse 2022; Vespolina Novarina 2021; Nebbiolo Opera 2018 (tutti La Capuccina).



PIEMONTE segue

**Commenti:** Ristorante in elegante agriturismo, con vasto parco e piscina, in una cascina del 1500 sapientemente ristrutturata. Buona parte dei prodotti usati in cucina, carni, latte, verdure, frutta, proviene dalla loro azienda agricola. Vini prodotti da vigneti di proprietà. Riunione conviviale per valorizzare la cipolla prodotta a Cureggio e Fontaneto; relatore il Presidente dei produttori e referente Slow Food. L'Accademico Giancarlo Andenna ha parlato dei luoghi in età medievale. Piatti ben fatti, leggeri, ben presentati, accostamenti indovinati, superlativo il gelato con zabaione. Buoni e apprezzati i vini. Accoglienza cordiale e servizio attento e gentile. *Mise en place* elegante.

 **PINEROLO**  
20 marzo 2024

Ristorante "Il Ciabòt" di Mauro Agù e Lorella Fenu, in cucina Mauro Agù. ●Via Nino Costa 7, Roletto (Torino); ☎0121/542132, cell. 338/4981177; ristorante@ciabot@libero.it, www.ristoranteilciabot.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana tra luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** biscotto alle nocchie di Langa con battuta di fassona, bocconcino di tommino del Talucco in tempura, coniglio in farcia di pomodoro secchi e olive, uovo *poché* croccante su fonduta di toma d'alpeggio, punte di asparagi e crostini; tortelli di pasta fresca con seirass e ortiche al bianco di porri, verdure croccanti e timo serpillo; scottadito di agnello in crosta di pane speziato e il suo arrosto in doppia cottura; agretti al burro e parmigiano; semifreddo al torroncino con zabaione caldo e gelato allo yogurt e agrumi; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Moscato Giallo (Pfefferer Colterenzio); Barbera d'Alba superiore (L'Astemia Pentita); La Bella Estate Moscato passito (Vite Colte).

**Commenti:** La sala con il camino acceso, i tavoli apparecchiati con molta cura e ben distanziati l'uno dall'altro, il servizio inappuntabile, la cucina davvero degna di nota. In ogni piatto, compreso l'*amuse-bouche*, è stato possibile cogliere il legame del cibo servito con il territorio e con la sua storia: innovazioni in linea con l'evoluzione dei gusti; rivisitazioni contenute ma efficaci. Particolarmente apprezzato l'uso dell'ortica nel primo piatto. Accurata anche la selezione dei vini. Una riunione conviviale davvero piacevole, nel corso della quale il Delegato ha tenuto una breve relazione a proposito della storia della cultura gastronomica.

 **TORINO**  
27 marzo 2024

Ristorante "Luogo Divino" di Dequi-giovanni e Hernanes, in cucina Remo

Girardi. ●Via San Massimo 13, Torino; ☎011/19323530; info@luogodivino.com, luogodivino.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tapioca, salsiccia, senape e nocchie, carciofi con zabaione salato all'origano, capperi e cialda croccante; risotto con radicchio tardivo e Monte Veronese Aop; *asado* di bue grasso di Carrù, *rub* di funghi porcini, bieta, purea di patate e rafano; cioccolato Plantation Mangaro 71% del Madagascar e more.

**I vini in tavola:** Champagne Comin brut Tradition non dosé (Debas Comin); Marcel Langhe Nebbiolo Doc 2022; Coyam Ensablaje Los Robles Estate (Emiliana Organic Vineyards, Chile); Doré Banyuls Aoc (Cave l'Etoile, Banyuls-sur-Mer).

**Commenti:** Locale giovane e accogliente, dove il buon bere si accompagna a una cucina contemporanea e ricca di gusto in un mix di ricette del territorio interpretate con ingredienti e spezie che provengono da tutto il mondo. La riunione conviviale della Cultura non poteva avere scenario migliore di questo per affrontare il tema della cucina italiana nel mondo e capire come viene vista all'estero. La presenza di un sommelier-patron brasiliano con origini venete e due chef, uno italiano nato in Brasile e uno casualmente in "visita" a Torino ma di Los Angeles, ha reso sicuramente la serata molto interessante. Tutti i piatti molto apprezzati anche per la loro rivisitazione in chiave moderna e internazionale.

 **VERBANO-CUSIO**  
21 marzo 2024

Ristorante "I Castelli Hotel Cannero" di Cavagnera Gallinotto, in cucina Giuseppe Saglio Ponci. ●Piazza Umberto I 2, Cannero Riviera (Verbania); ☎0323/788046; info@hotelcannero.com, www.hotelcannero.com, Facebook Hotel Cannero; coperti 100+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre, febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** lucciopeperca affumicato al legno d'agrumi, *mousseline* di melanzane, *dressing* al cedro canarone, piccoli toast; riso Carnaroli mantecato con gamberi di fiume, arancia e barba di frate; dorso di salmerino in oliocottura al limone, crostina di borragine, latte di mandorle e limone; tortino soffice al limoncello; gel ai lamponi.

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso (Castello di Azeglio); Granadié rosé Langhe (Prunotto); Chardonnay (Sgubin); Ramandolo (Zaccomer).

**Commenti:** Il cuoco, a chiusura della Festa degli Agrumi, ha abbinato sostanze e aromi, sapori delicati e forti,

occasione anche per alcune stimolanti considerazioni sull'origine della scoperta dei benefici derivanti dal consumo ragionato e diversificato degli agrumi.



## LIGURIA

 **ALBENGA**  
**E DEL PONENTE LIGURE**  
26 marzo 2024

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/555118; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** pâté di tonno; ravioli in brodo; dentice di lenza del mar Ligure al forno con le sue salse (maionese e aioli); tacchino ripieno con verdure di stagione; pastiera napoletana.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2022 (Massimo Alessandri Ranzo); Dolcetto di Dogliani Dogg 2020 (Poderi Luigi Einaudi, Dogliani).

**Commenti:** Riunione conviviale celebrativa per il 150° anniversario dalla nascita del Presidente della Repubblica Luigi Einaudi, svolta sotto l'alto patrocinio del Comitato Nazionale per le celebrazioni einaudiane, proponendo un menu del Presidente tratto dal libro *Pranzo al Quirinale*. Esecuzione di eccezionale fattura, tutto ottimo senza alcun appunto da muovere. Perfetto il pâté, ottimi i ravioli serviti dalla zuppiera; il pesce di rara bontà con una maionese da manuale; squisito il tacchino e pastiera eccellente. Una riunione conviviale che ha reso onore a un grande Presidente e alla nostra Accademia.

 **ALBENGA**  
**E DEL PONENTE LIGURE**  
7 aprile 2024

Ristorante "Vignamare" di Pegagri società agricola, in cucina Giorgio Seretto. ●Strada Castello 20, Andora (Savona); ☎cell. 351/7135050; vignamare@pegagri.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** gnocco al pesto; pansotto riscaldato; carciofo; sgom-

bro; broccolo calabrese; coniglio; carote, zucca e cioccolato.

**I vini in tavola:** Andalora Spumante brut metodo Martinotti 2022 (Cascina Praiè); Ormeasco Sciac-trà Doc 2022 (Gugliarame di Pornassio); Vignamare Riserva 2018 Magnum (Lupi di Pieve di Tecco).

**Commenti:** Classe, eleganza, fantasia e territorio nella cucina di uno dei cuochi più innovativi del Ponente Ligure, Giorgio Seretto, che nel solco della tradizione propone piatti semplici che le sue mani trasformano in un'esperienza sensoriale molto interessante. Da provare lo gnocco, il pansotto e il coniglio; gli altri piatti assolutamente buoni come il pane, la focaccia, l'olio e i vini, tutto di produzione della propria azienda. Servizio impeccabile in un ambiente unico per fascino e bellezza.

 **GENOVA**  
16 aprile 2024

"Ristorante 20tre" di Barbara Palazzo & soci, in cucina Davide Diane. ●Via David Chiossone 20r, Genova; ☎010/2476191; ristorante20tre@gmail.com, www.ristorante20tregenoa.it; www.instagram.com ristorante20\_tre; coperti 65. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e intera domenica. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** macaron di baccalà mantecato, gyoza di gambero e ponzu, crocchetta di carbonara; risotto con cime di rapa, alghe nori, triglia di scoglio e polvere di olive taggiasche; pescato in crosta di zucchine, i loro fiori e salsa di cipolle arrostiti; semifera al cioccolato con lamponi e passion fruit.

**I vini in tavola:** Cava brut Nature Portium (Raventós Rosell); Renosu bianco (Tenute Dettori); Gran Tifeo (Cenatempo); Porto Tawny (Silva Reis).

**Commenti:** Varcare la soglia del "20tre" è come entrare nel salotto caldo e accogliente di un amico, che ci apre la porta col sorriso mentre in cucina si sta preparando un'ottima cena. Barbara Palazzo, bravissima padrona di casa, e il suo giovane chef Davide Diane, che spazia tra le culture gastronomiche mondiali, abbinandole alla tradizione ligure. Il menu proposto nella riunione conviviale è stato apprezzato dagli Accademici, e ben valutato. La carta dei vini ricca e assortita; una bella selezione di birre artigianali del territorio completa l'offerta. Pane, pasta e dolci sono tutti artigianali: un valore aggiunto. Gli Accademici hanno potuto gustare varietà di pane davvero curiose e golose.

 **RIVIERA DEI FIORI**  
24 marzo 2024

Ristorante "Lorenzina Mare" di Marco Pasquinelli. ●Corso Garibaldi 29, Imperia; ☎0183/666264; coperti 60. ●Par-



cheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** zuppetta di fagioli di Conio con calamari spadellati e bottarga di muggine; sformatino di parmigiano al burro e timo e composta di cipolle di Tropea; pansotti ai carciofi spinosi di Albenga; trancio di dentice con olive, pinoli e capperi su crema di patate; zabaione al Moscatello di Taggia con torta "Stroscia".

**I vini in tavola:** Vermentino Colli di Luni (Federici); Moscato (Viotti).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata in sinergia con l'Associazione Ristoranti dell'Arte, per celebrare il compleanno di Imperia. L'Accademico Francesco Bianchi ha illustrato brevemente la storia della nascita della città. Ritorno al ristorante, che ha consentito di apprezzare la cucina tradizionalmente sincera di Marco Pasquinelli "trapiantata" dal Colle di Nava (sede storica di Lorenzina) in riva al mare di Imperia, per apprezzare gli eccezionali fagioli di Conio (piccolo comune dell'entroterra ligure) e i pansotti stupendamente abbinati ai carciofi spinosi di Albenga. Degno di nota anche lo zabaione al Moscatello di Taggia, il "vino dei Papi", prelibatezza storica scoperta recentemente.



## LOMBARDIA

**ALTO MILANESE**  
26 marzo 2024

Ristorante "Corte del Re - Villa Ida" di Ralf Banqueting srl, in cucina Mauro Castiglioni. ●Via Matteotti 29, Parabiago (Milano); ☎cell. 333/9253589; coperti 150. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** crostino di Parigi, finto gelato al parmigiano reggiano 36 mesi, caviale di aceto balsamico di Modena Igp, uovo fritto, schiacciata di patate, fonduta di formaggio e germoglio di pisello; agnolotto di chianina e cardoncello con ristretto di manzo e mimosa d'uovo di quaglia; cosciotto d'agnello in crosta di pecorino romano, senape e limone con rōsti di patate allo speck; colomba pasquale artigianale con crema al mascarpone.

**I vini in tavola:** Pecorino Vellodoro; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Umani Ronchi).

**Commenti:** La riunione si è tenuta in una bellissima villa liberty che ospita

da poco tempo un albergo con ristorante dedicato a convivere per gruppi. Gli Accademici sono stati accolti in un salone con camino e con un bovindo affacciato sul parco privato; tavole approntate con cura e stoviglie di pregio. I piatti si sono succeduti con buona cadenza, serviti da un personale di sala attento che ha consentito ai convitati di conversare senza intoppi. Nota di merito anche per la cucina che ha visto lo chef impegnato non solo nella preparazione delle vivande, ma anche nella composizione per una gradevole presentazione. Buoni i commenti, anche se l'auspicio è quello di un miglioramento nel tempo.

**LARIANA**  
26 marzo 2024

Ristorante "Il Cantuccio" di Mauro Elli, anche in cucina. ●Via Dante Alighieri 32, Albavilla (Como); ☎031/628736; cantuccio@mauroelli.com, www.mauroelli.com; coperti 42+10 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,3.

**Le vivande servite:** piccole frivolezze salate, uovo in camicia con barba dei frati e brodetto alla romana, razza arrostita con asparagi bianchi, aglio orsino e paillette; ravioli ai gamberi con salsa rosa e polvere di crostacei; agnello di Zerì con cacio, uova e carciofi; dolce al mandarino e sorbetto al cioccolato.

**I vini in tavola:** Maria Cristina metodo classico brut 30 mesi (Defilippi - I Gesi); Roero Arneis 2022; Dolcetto superiore 2021 (entrambi cantine Dosio Vigneti La Morra); Moscato d'Asti (Bera).

**Commenti:** Mauro Elli e il "Cantuccio" sono sempre una certezza e non finiscono di donare sensazioni meravigliose. L'uovo in camicia con barba dei frati, immerso in un brodo di gallina ovaia trasparente come cristallo, profumato come quello di una volta e ricco di sapidità. I ravioli con salsa rosa arricchiti con un'aromatica polvere di crostacei. Ecco un agnello saporito e tenerissimo. Da ultimo, prima delle friandise, un mandarino, apparentemente naturale, che in realtà era un dolce magistralmente abbinato a un sorbetto al cioccolato. Ottimi tutti i vini, suggeriti dal bravissimo e simpatico Mauro Elli, cuoco ricco di sapienza, maestria e voglia di ricerca. Ottima serata.

**MILANO DUOMO**  
21 marzo 2024

Ristorante "Fresco & Cimmino" di MN2 srl a socio unico, in cucina Salvatore Esposito. ●Via Ugo Foscolo 4, Milano; ☎02/97374869; info@frescocimmino.it, www.frescocimmino.it, Facebook: Fresco & Cimmino; Instagram: frescocimmino; coperti 120 e 80 in due sale+30 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** montanara al pomodoro, frittatina di pasta, crocchetta di patate, mozzarella; spaghetti alla Nerano; parmigiana di melanzane; babà.

**I vini in tavola:** Jungano Aglianico San Salvatore 2020 Igp.

**Commenti:** Con i Simposiari Cesari de Maria, De Simone e Sorrentino, la Delegazione ha visitato un locale in cui i piatti della tradizione napoletana continuano a essere protagonisti seppure con qualche slancio innovativo che accoglie le influenze internazionali che si respirano in città. Agli antipasti e a una parmigiana che hanno destato qualche perplessità, hanno fatto seguito gli spaghetti molto apprezzati da tutti. Nel corso della cena, Daniela De Simone ha svolto una puntuale e interessante relazione sull'evoluzione della cucina napoletana dall'epoca romana fino ai giorni nostri. In chiusura sono stati consegnati a Nicola Barbera, Vito Faggella e Maurizio Gatti i diplomi per i 25 anni di appartenenza all'Accademia.

**MILANO NAVIGLI**  
26 marzo 2024

Ristorante "Bianca" di Mimi Srl, in cucina Kevin Avino. ●Via Bartolomeo Panizza 10, Milano; ☎02/45409037; info@ristorantebianca.com, www.ristorantebianca.com; coperti 65+10 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 12-22 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** pinzimonio di verdure con olio evo, uova di galline di razze araucana e livornese di Salgareda con tartufo bianchetto di Norcia e scampo di Sicilia; chitarrino Verrigni ai ricci di mare; filetto di ricciola con crema di patate e pistilli di zafferano di Salgareda e asparagi; ispirazione al mango; torta chantilly.

**I vini in tavola:** Bianco Antico Tocai 2022 (Antiche Vigne dal 1940); Ribolla Gialla 2022 (Le Monde Arcadia); Verdizzo 2022 (Antiche Vigne dal 1940).

**Commenti:** In una zona residenziale, vicino a Corso Vercelli, il ristorante è guidato da sei anni da Fabio Pareto. Dalla cucina il chitarrino ai ricci di mare di Kevin Avino ha sublimato i palati. Simposiarca Francesco Zappone, che ha raccontato il menu di pesce accompagnato da specialità di Leonardo Tumiotto come l'olio, lo zafferano, il tartufo bianchetto di Norcia abbinato alle uova di razze araucana e livornese. La storia di un'azienda agricola che nasce lungo il Piave in dialogo con l'innovazione in tavola: dall'Intelligenza Artificiale al microbiota. Insieme a Davide Vignotti è stato sviluppato un tema di cultura attuale dipingendo possibili scenari sul gusto del benessere.

**MONZA E BRIANZA**  
21 marzo 2024

Ristorante "13.10" di Marcello Passoni, anche in cucina. ●Via Sabotino 2, Ore-

no-Vimercate (Monza e Brianza); ☎cell. 340/7014900; www.1310cucinamade.it; coperti 25. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** radici in diverse cotture, salsa senape e noci; tortelli d'anatra e verdure dell'orto, salsa al fegato grasso d'anatra; faraona, prugne e noci; semifreddo agli agrumi e ananas marinato allo zenzero.

**I vini in tavola:** Curt Del Lac Franciacorta Docg Satèn (Curt Del Lac); Pinot Nero Colterrae Colterenzio (Schreckbichl).

**Commenti:** L'aperitivo presentava una scelta di *amuse-bouche* assai delicati, accompagnati da un buon Franciacorta. Notevole successo ha riscosso l'antipasto, frutto di una ricerca volta a equilibrare i vari sapori, lievemente amari o più amabili, ben temperati dalla salsa senape e noci. Molto buoni i tortelli; riuscita anche la faraona. In chiusura, un eccellente semifreddo profumato e leggero al palato. Servizio attento. Apprezzati gli interventi di Antonio Carminati, Presidente del Centro Studi Valle Imagna, e di Michele Corti, docente di zootecnia di montagna, relativi alla valorizzazione e alla tutela del cibo come prodotto tradizionale delle comunità e, in senso lato, bene culturale.

**SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**  
11 aprile 2024

Ristorante "Cavalier Saltini" dei Fratelli Saltini, in cucina Stella Saltini. ●Piazza XXIII aprile 10/a, Pomponesco (Mantova); ☎0375/86030710, cell. 338/6121332; cavaliersaltini@gmail.com, www.cavaliersaltini.com; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie 15 luglio - 15 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** *liudèi*, spalla cotta, culatta, prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, pancetta; agnoli in brodo; tagliatelle al sugo d'anatra; lumache in umido; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg brut (Bisoli); Lambrusco Vianese (Miglioli).

**Commenti:** Una cena in questo locale è sempre un piacevole incontro con la tradizione e con la qualità che il territorio padano è capace di esprimere per la cucina e la tavola. Il menu della cena ne è stato l'ennesimo conferma a partire dall'antipasto che, accompagnato dagli imprescindibili *liudèi*, ha visto servire spalla cotta, culatta, crudo di Parma, salame mantovano e pancetta. Sono poi seguiti altri classici come gli agnoli in brodo e le tagliatelle al sugo di anitra e, come secondo, le lumache in umido, il tutto accompagnato da un ottimo Lambrusco vianese. Il servizio al tavolo, da parte di Danio, è stato attento e sollecito e come sempre il rapporto qualità-prezzo positivo.



LOMBARDIA segue

## VALLECAMONICA 8 aprile 2024

Ristorante "Animo" di Mattia Chini, in cucina Gabriele Zucchelli. ●Via Manzoni 21, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎ 0364/1944512; info@animoristorante.it, animoristorante.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,68.

**Le vivande servite:** crema di zuccina, latticello e uova di trota, polpettina di pesce con yogurt e aneto, carota con zenzero e cacao; riso con piselli, stracchino e limone nero, capù primaverale, curry verde e lime; salmerino *beurre blanc* al pomodoro e olive nere; spongada lampone e rabarbaro.

**I vini in tavola:** Wagram Grüner Veltliner DO "Am Berg" 2022 (Weingut Ott); Lambrusco rosé millesimato 2017 (Cantina della Volta); Chablis 2019 (Domaine Grusot).

**Commenti:** Ristorante giovane e brioso, ambiente gradevole, impostazione "cittadina", cucina a vista e tavoli in legno senza tovaglia. Piatti ricercati e nel complesso ben equilibrati; particolare il capù primaverale, rivisitazione in chiave moderna del tradizionale piatto di Angolo Terme, e molto gradevole il risotto, ben mantecato con prodotti freschi e piacevoli. Gli Accademici hanno apprezzato anche l'abbinamento dei vini, il servizio e l'accoglienza professionale e cortese.

## VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 15 marzo 2024

Ristorante "Dama - Castello di San Gaudenzio" di Castello di San Gaudenzio srl, in cucina Federico Sgorbini. ●Via Mulino 2, Località San Gaudenzio, Cervesina (Pavia); ☎ 0383/3331, cell. 349/7908237; dama@hcsq.it, www.hcsq.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì-giovedì a pranzo. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** cipolla dorata di Voghera e grana padano 24 mesi; Carnaroli con cozze, cacio e pepe Timut; filetto di rapa rossa alla Wellington; limone e liquirizia.

**I vini in tavola:** Blanc de Noir metodo classico (Giorgi); Cuore Bianco Gregorio (Fattoria Cabanon); Buttafuoco Solinghino (Picchioni).

**Commenti:** Serata "magica" al ristorante "Dama" nella stupenda cornice del Castello di San Gaudenzio, prestigioso hotel presente da moltissimi anni sul territorio vogherese che, finalmente, dispone di un ristorante degno di cotanta location. L'executive chef Federico Sgorbini ha pensato per gli Accademici un menu ispirato alla tradizione locale per quanto riguarda le materie prime, interpretate però in modo decisamente nuovo, interes-

te e divertente ("filetto" di rapa rossa alla Wellington). I vini, rigorosamente dell'Oltrepò, scelti in abbinamento dal sommelier Luca Quaglini, sono stati apprezzati dai commensali. Servizio ineccepibile.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO 21 marzo 2024

Ristorante "Turmwirt" di Maria Gasser. ●Gudon/Gufidaun 50, Chiusa (Bolzano); ☎ 0472/844001, cell. 349/6938901; info@turmwirt-gufidaun.com, www.turmwirt-gufidaun.com, @turmwirtgufidaun FB: Turmwirt-Gufidaun; coperti 40+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a fine giugno e 2 settimane a marzo; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** formaggio fresco di capra di Racines su barbabietole marinate; ravioli di patate ripieni di formaggio fresco e verdure con pomodori; *Schlutzkrapfen* (mezzelune di spinaci); sella di cervo, cavolo rosso, purea di sedano rapa, frittelle di patate; tortino caldo ai semi di papavero; gelato alla rosa canina.

**I vini in tavola:** Kerner 2023 (Cantina della Valle d'Isarco-Chiusa); St. Magdalener, 2022, Huck am Bach (Cantina di Bolzano).

**Commenti:** In un paese fermo nel tempo la locanda che offre ben tre diverse *Stuben* ha fatto riscoprire il gusto degli ormai inflazionati *Schlutzkrapfen* (i ravioli di segale ripieni di spinaci tipici locali). Di particolare pregio anche la sella di cervo, proposta con una cottura così attenta da far affievolire il sapore di selvaggina e da rendere la sua consistenza di rara fattura. Allo stesso tempo, nel servire piatti tipici della tradizione locale la cucina ha riproposto variazioni sul tema di stampo più moderno e accostamenti inaspettati molto apprezzati. Interessante il gelato alla rosa canina (*Hagebutte*) che, ben accompagnato, si rivela molto apprezzabile. Ottimi il servizio e i vini.

### TRENTO 28 marzo 2024

Ristorante "Ai Piani" di Danilo Moresco. ●Località Piani 1, Mezzolombardo (Trento); ☎ 0461/1783207; info@ristoranteaipiani.it, www.ristoranteaipiani.it, Facebook, Instagram; coperti 100. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** zuppetta di porcini e patate, insalatina di tarassaco con lardo croccante e uovo fritto; risotto selezione Carnaroli mantecato con asparagi bianchi di Zambana e speck croccante; diaframma di manzo con piccolo tortel di patate e giardinetto di verdure croccanti; cremoso all'olio del Garda con gelatina agli agrumi e spuma di nocciole.

**I vini in tavola:** Trento Doc Blauwal Cuvée extra brut (Cesconi); Isidor Vigneti delle Dolomiti (Alessandro Fantì); Lagrein (Villa Corniole).

**Commenti:** La riunione conviviale di Pasqua ha radunato gli Accademici in un numero contenuto, ma straordinariamente allegro, nella sala dall'acustica perfetta del nuovo ristorante voluto da Danilo Moresco, noto per l'indiscussa professionalità nel ramo della ristorazione. "Ai Piani" si trova in una piacevole zona sul versante della Paganella, la montagna che sovrasta Mezzolombardo, dove già Moresco è conosciuto per un altro locale: "Da Pino", spesso visitato dalla Delegazione. Felici pure le scelte del menu da parte dei Simposiari Bruno Cesconi e Fabio Ramus, basato esclusivamente sui tipici prodotti del territorio. Molto apprezzato l'ottimo servizio attento e senza sbavature.



## VENETO

### BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 28 marzo 2024

Ristorante "Albergo Ristorante da Ciori" di Domenico Pertile e C. ●Via Bertigo 46, Asiago (Vicenza); ☎ 0424/455070; info@hotelciori.it, www.hotelciori.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** flan di tarassaco su fonduta di Asiago vecchio; scrigno di tagliolini alle spugnole; rotolino di quaglia farcita con tartufo di Lusiana; purè di patate di montagna e ortaggi primaverili secondo stagione; tartella di frolla con ricotta e confettura ai frutti rossi.

**I vini in tavola:** Extra brut 66 mesi (Bellaguardia); Il Vespere bianco veneto Igt (La Pria); Recioto di Gambellara 2022 (Sordato).

**Commenti:** Il Delegato Luigi Costa ringrazia i convenuti alla riunione conviviale Equinozio di Primavera e passa alla presentazione del Simpo-

siarca Fabio Anversa, che ha delineato il menu e i tratti caratteristici della struttura ospitante. La cena ha avuto il suo clou in uno scrigno di tagliolini alle spugnole, frutto dell'inclinazione dello chef per i prodotti stagionali di montagna.

### CORTINA D'AMPEZZO 20 marzo 2024

Ristorante "Baita Piè Tofana" di Michel Oberhammer, in cucina Federico Rovacchi. ●Loc. Rumerlo, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/4258; www.baitapietofana.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 aprile - 1° luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** insalata brace, diaframma e tuorlo d'uovo marinato; risotto con aglio orsino, limone arrosto e bottarga; fusillo, infuso di pomodoro e rosa di scampi e caviale; capriolo con yogurt e bernese al ribes; gelato alla crema antica mantecato al momento.

**I vini in tavola:** Metodo classico brut (Loredana Gasparini); Incrocio Manzoni 2022 (Collalto); Ribolla Gialla Collio 2022 (Ronco Blanchis); Teroldego 2018 (Pian delle Vette).

**Commenti:** La riunione conviviale della cultura è stata completamente dedicata all'uovo, protagonista in cucina, nella storia, nella letteratura e nell'arte. I piatti in tavola hanno utilizzato tra gli ingredienti uova di gallina, bottarga, caviale di trota declinati dall'antipasto al dolce: una miscela di sapori inediti, a volte persino divisivi nel risotto all'aglio orsino, limone arrosto e bottarga. Hanno poi trovato perfetto compimento nel capriolo con yogurt e salsa bernese al ribes e nel gelato alla crema antica mantecato al momento. Gradito l'antipasto di insalata brace, diaframma e tuorlo d'uovo; delicati i fusilli. Ottimo il servizio, attento e raffinato; buono l'abbinamento vini.

### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 22 marzo 2024

Ristorante "Mulino Al Pizzon" di Giuseppe Marangoni e famiglia, in cucina Donatella e Laura Marangoni. ●Via Pizzon 915, Fratta Polesine (Rovigo); ☎ cell.347/3402463, 377/0883587; info@locandaalpizzon.com, www.locandaalpizzon.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie Natale e Pasqua; giorno di chiusura domenica sera; gli altri giorni aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi (salame, pancetta, pancetta coppata) con sottoli di casa e pinza del "Mulinò", polentina tenera con formaggi; tagliatelle al ragu' d'anatra; farfalle di grani antichi al sugo di radicchio e noci; faraona arrosto con patate al forno; coniglio in agrodolce con erbe cotte; crostata con marmellata di albicocche; torta alla crema; tenerina al caffè.



**I vini in tavola:** bianco e rosso in caraffa.

**Commenti:** Il convivio di primavera si è tenuto in un mulino del 1800 ora restaurato e adibito a ristorante e locanda con annesso un ecomuseo. Il locale non era mai stato visitato dalla Delegazione e ha proposto un menu di piatti tradizionali preparati con gli ingredienti del territorio, tra i quali sono stati molto apprezzati soprattutto l'ottima faraona, le saporite tagliatelle e i dolci finali. Molto interessanti sono stati anche gli interventi, durante la cena, della signora Donatella sulle caratteristiche del mulino e sulla preparazione dei piatti, per cui la consegna di un libro dell'Accademia dopo i commenti finali del Delegato è stata salutata con meritati applausi.

### **TREVISO - ALTA MARCA** 22 marzo 2024

Ristorante "Dalla Marianna" di Giuseppe Bello e Amarilla Follador, in cucina Giuseppe Bello. ● Via San Pietro 21, Valdobbiadene (Treviso); ☎0423/972616; info@dallamarianna.com, www.dallamarianna.com; coperti 70+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto e seconda metà di ottobre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ● Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** crostini caldi e frittelle di verdure, crostini di baccalà mantecato; risotto con le erbe spontanee di primavera; agnello al pepe rosa e braciolina di agnello alla brace; verze in tecia, patate al forno; torta di mele e radicchio di Treviso con crema inglese al Calvados.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg; Bianco Glera fermo (entrambi Follador); Merlot Igt 2022 (Azienda Cecchetto); vino dessert rosso della casa.

**Commenti:** Convivio di primavera sulle colline del Prosecco, in un locale storico del primo Novecento. Siniscalco il Vice Delegato Simone Gasparetto che ha concordato un menu classico del periodo pasquale. Ottimi i cicchetti che hanno accolto i commensali. Il risotto fatto con i germogli delle erbe primaverili è stato perfetto di sapore ma cotto leggermente qualche minuto in più. L'agnello, cotto in due modi diversi, è stato molto apprezzato, come pure molto gradito il dessert con sapori che si mantengono veramente nel solco della tradizione. Anche questo locale conferma come la buona cucina, espressione di prodotti di qualità e di passione alimentata dalla cultura, faccia sempre la differenza.

### **VERONA** 27 marzo 2024

Ristorante "Osteria da Morandin" di Sofia Galbieri, in cucina Mirka Dalla Vecchia. ● Via XX Settembre 144, Verona; ☎045/9580476; osteriadamorandin@gmail.com, Instagram osteriada-

morandin; coperti 30+10 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tartina cotechino e verze, polpettina di manzo e tastasal, nervetti fagioli e cipolla, sarde in saor; pasta e fagioli; bigoli col musso; baccalà alla vicentina; *pastisada de caval* con polenta; sbrisolona con la grappa.

**I vini in tavola:** Valpolicella Classico Recchia.

**Commenti:** Alcuni versi del poeta dialettale veronese Berto Barbarani, recitati dal Simposiarca Roberto Fostini, hanno dato il benvenuto alla Delegazione. Il luogo: una storica osteria della città, una delle poche rimaste vere tra le mura scaligere. Un luogo d'altri tempi, che serve piatti tipici della cucina del territorio. Una saletta accogliente, poco distante dal bancone d'ingresso, dove vengono serviti "goti e cicchetti" a chi necessita di ristoro. Il menu prevede un lungo e gustoso percorso gastronomico: cotechino e verze, le ambite polpette, nervetti e cipolla, pasta e fagioli e gli straordinari bigoli col musso, a seguire la *pastisada de caval* con polenta.



### **FRIULI - VENEZIA GIULIA**

#### **PORDENONE** 23 marzo 2024

Ristorante "Storione" della famiglia Buzzi, in cucina Giacomo Buzzi. ● Piazza Mazzini 11, Ghirano, Prata (Pordenone); ☎0434/626010; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostino burro e *renga* (aringa), *fortaja* (frittata) con selene e asparago bianco, crema di fagiolo di S. Quirino con radicchio di campo, ciccioli, cren; *blecs* alla farina di fagiolo conditi con soppresa, fagiolo e cipollotto; scamone di agnello gratinato con erbe e *peverel in tecia*; spuma di limone in salsa di fragole.

**I vini in tavola:** Glera frizzante (Nardin di Roncadelle); Friulano Doc 2022; Refosco Doc 2021 (entrambi Vigneti Le Monde); Pinot Nero Doc 2021 (Bosco Albano); Malvasia spumante (Nardin di Roncadelle).

**Commenti:** Giacomo Buzzi privilegia una cucina tradizionale con sapiente ricerca di materie prime e prodotti del territorio nel rispetto della stagiona-

lità. Rimarchevole e particolarmente degna di nota la preparazione della pasta utilizzando farine di frumento unite ad altri cereali e legumi. Cordiale benvenuto con crostino al burro e una sublime *renga*, seguita da un'ottima *fortaja*, gustosa e aromatica. A tavola, attorno al suggestivo focolare aperto, gli Accademici hanno apprezzato una delicata crema di fagiolo. *Blecs* (maltagliati friulani) di carattere, con condimento equilibrato; scamone tenero e saporito; dessert leggero e rinfrescante. Servizio cortese e curato e vini ben abbinati.



### **EMILIA ROMAGNA**

#### **BOLOGNA** 20 marzo 2024

Ristorante "Antica Trattoria Casa Buia" di Mauro Lombardo. ● Via dell'Arcoveggio 138, Bologna; ☎051/320089; trattoriacasaibuia@libero.it, www.lacasabuia.it, www.instagram.com/trattoriacasaibuia; www.facebook.com/trattoriacasaibuia; coperti 105+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 14-16 agosto; 24-26 dicembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7.

**Le vivande servite:** bis di primi con caramelle cacao e pepe e tagliatelle al ragù; bis di secondi con grigliata di maiale con contorno di patate al forno e crescentine con salumi; torta con le amarene.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante; Sangiovese (Casa Buia).

**Commenti:** Dopo le visite a ristoranti e cucine di altre regioni, il ritorno ai piatti bolognesi ha avuto luogo in un'accogliente trattoria della periferia, che mantiene vivi i sapori del passato per una clientela di affezionati e di appassionati della cucina semplice, legata alla stagionalità. La Simposiarca Catia Polverini ha messo in rilievo la storia della trattoria, che nasce attorno al 1950 come dopolavoro dei fornaciai, diventando poi trattoria nel 1988, con i soci che producevano in loco la pasta, il pane, le crescentine e i dolci della tradizione bolognese. Caratteristiche che ritroviamo immutate nella gestione attuale. È anche una macelleria che vende carni pregiate e insaccati emiliani.

#### **BOLOGNA-SAN LUCA** 6 aprile 2024

Ristorante "Sambuco al Sole" della famiglia Maccanti, in cucina Francesca Arata Maccanti. ● Via Vimignano 34,

Località Chiosi, Grizzana Morandi (Bologna); ☎051/916119; cell. 331/9713648; info@ilsambucoalsole.it, www.ilsambucoalsole.it; coperti 30+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a dicembre e 1 a febbraio; giorno di chiusura domenica sera; lunedì e martedì. ● Valutazione 9,2.

**Le vivande servite:** cappellacci di zucca con mostarda; i bolliti: doppioline, biancostato, sorra, punta di codone, reale di vitello, stinco, gallina nostrana, lingua, testina, coda, guancia; cotechini emiliani e lombardi; trippa; costine e piedini di maiale in umido con le verze; patate al naturale, giardiniera casalinga, salse, purè e mostarde; selezione di formaggi italiani con marmellate dolci e piccanti; gelato di crema del Sambuco.

**I vini in tavola:** Sangiovese 2023 Romagna Doc Sangiovese Superiore (Fattoria Monticino Rosso); Ceci Lambrusco 2023 Lambrusco Emilia Igt (Cantine Spa Torriole).

**Commenti:** Ristorante sulle colline dell'Appennino bolognese, fra le bellezze della Rocchetta Mattei e dei borghi storici della Linea Gotica. La Delegazione ha organizzato con il signor Achille, titolare del ristorante, un pranzo a base di bolliti, serviti a buffet con una stupenda disposizione di pentole in rame. Bella la presentazione del tavolo di salse e contorni, nonché di formaggi e marmellate. Simposiarca il Vice Delegato Riccardo Mollame. Tutti gli Accademici hanno apprezzato il pranzo e l'accoglienza della famiglia Maccanti. A conclusione del convivio, il Delegato ha consegnato ai titolari il piatto del 70° dell'Accademia.

#### **BOLOGNA** **DEI BENTOGNOLI** 17 aprile 2024

Ristorante "Opera" di The Sydney Hotel srl, in cucina Pasquale Valvano. ● Via Michelino 73, Bologna; ☎051/030409; ristorante@thesydneyhotel.eu, www.thesydneyhotel.eu; coperti 400+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** grana, mortadella, tartine e fritturine, cestino di frolla salata con panna cotta al pecorino, *ju-lienne* di mortadella arrosto e perle di balsamico; conchiglioni ripieni di ricotta di bufala e fiori di zucca su passatina di datterini rossi; pancina di maialino croccante, purè di fave e mazzetto di asparagi; bigné farcito con *namelaka* al limone su salsa ai lamponi decorato con filetti di limone.

**I vini in tavola:** Casa Diletta Ribolla Gialla (Astoria); Costa di Rose Sangiovese rosé Doc (Umberto Cesari); Feuduccio Montepulciano d'Abruzzo (Il Feuduccio); Talò Primitivo di Manduria Dop (Cantine San Marzano); L'Ecrù Passito (Firiato).



EMILIA ROMAGNA segue

**Commenti:** Il Delegato Taddia saluta gli Accademici e passa la parola al Simposiarca Giacomo Marlat, che illustra la storia della famiglia Trombetti che attualmente è proprietaria dell'albergo 4 stelle The Sydney Hotel, all'interno del quale si trova il ristorante. L'hotel è da poco stato ristrutturato, in maniera egregia, con servizi qualificati e una cucina che offre piatti della gastronomia bolognese, nazionale e internazionale. Durante la riunione conviviale, il Delegato consegna a quattro nuovi Accademici il kit di benvenuto mentre, a fine cena, consegna il guidoncino della Delegazione allo chef Pasquale Valvano.

## CERVIA- MILANO MARITTIMA 21 marzo 2024

**Ristorante "Le Ghiaine" di Ristorante Le Ghiaine, in cucina Darius Orcs Adrian.** ●Via Romea Nord 180, Cervia (Ravenna); ☎0544/991696; info@ristoranteleghiaine.com, www.ristoranteleghiaine.it, (Instagram) @le\_ghiaine; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni a gennaio, 2ª settimana di ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** pancia di maialino con spuma di patate, confettura di Tropea allo zenzero e nocciole; bottoni di caciocavallo, ossobuco e tartufo scorzone; tagliatelle al ragù; costata di scottona iberica al carrello, patate arrosto sabbiate ed erette cotte e saltate con olio evo e peperoncino; gelato artigianale al cioccolato e fiordilatte mantecato al momento.

**I vini in tavola:** Franciacorta Satèn Docg (Lantieri De Paratico); Romagna Doc Sangiovese Superiore (Zavalloni).

**Commenti:** La serata perfetta, con tanti applausi allo chef e alla brigata. Accoglienza calorosa in un ambiente rustico ma elegante. Aperitivo di benvenuto da 10 con finger food dalla cucina: degna di nota la tartare di angus irlandese, gel di tuorlo d'uovo e maionese saggiamente abbinati al Satèn. E che dire dell'antipasto, un connubio perfetto tra maialino da latte, spuma di patate e confettura di Tropea ben presentati nel piatto. Ottime le tagliatelle al ragù, dopo aver gustato i bottoni di caciocavallo con ossobuco di vitello e tartufo scorzone, entrambi da bis. Scenografico l'ingresso al carrello della costata di scottona iberica, perfetta con le patate arrosto sabbiate. Buon abbinamento dei vini.

## FERRARA 20 marzo 2024

**Ristorante "Ristorante 555" di Villa Gulinelli.** ●Villa Gulinelli, Via Frasbalda 1, Ferrara; ☎cell. 346/8583444; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; a pranzo tranne sabato e domenica. ●Valutazione 7,5.



**Le vivande servite:** uovo fondente, cremoso di sedano rapa e radicchio trevigiano; raviolo di farona con crema di castagne, tartufo ed estratto di prezzemolo; filetto di vitellino con la sua jus; sformatino di zucca con fonduta al teleggio e terrina di patate; pera cotta a bassa temperatura nel vino rosso con crumble alle mandorle e mousse di ricotta.

**I vini in tavola:** Nascetta Indigeno Doc 2022 Langhe (Orlando Abrigo); Morellino di Scansano Roggiano Docg 2022 (Vignaioli di Scansano); Pantelleria Moscato Terre di Zagara Dop 2022 (Pellegrino).

**Commenti:** L'occasione è stata propizia per seguire l'evoluzione del ristorante che, fin dalle prime espressioni, è stato oggetto di interesse. Alcuni piatti in particolare hanno ricevuto l'approvazione degli Accademici, come, per esempio, l'uovo fondente. Il Simposiarca Oreste Chiarion ha brevemente introdotto alcune tematiche relative ai contenuti simbolici dell'uovo e del legume che questo alimento ha con la tradizione culinaria pasquale. Lo stesso dicasi per i contenuti trattati dalla Simposiarca Eugenia Ravalli, la quale, oltre ad avere sapientemente descritto le caratteristiche dei vini scelti, ne ha tracciato un interessante ritratto con aneddoti e racconti di esperienze personali.

## FORLÌ 14 marzo 2024

**Ristorante "Convivio" di Ristorante Convivio di Valerio De Luca, anche in cucina.** ●Viale Bologna 346, Forlì (Forlì-Cesena); ☎0543/934644; info.convivio@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie qualche settimana in estate; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** petto e coscia di quaglia arrostita con gelato di fegatini e pan brioche, cipolla, crema di pecorino e saba; gnocchi ripieni di scampi e pomodorini con salsa di crostacei; coscia d'anatra confit con salsa al vino rosso e verdure di stagione; tegolino di squacquerone con gocce di frutta e biscotto sbriciolato.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Chiara Zigliani); Fantasia 2022 Zibibbo (Baglio Diar); Due Versure rosso 2022 Montepulciano Igt (Tenute Marta Rosa); Moncucco 2022 Moscato dolce (Fontanafredda).

**Commenti:** Simposiarca il Vice Delegato Cosimo Frassinetti, cui va il merito del menu allestito con il risultato di una "cena con i fiocchi". Come sempre, diverse le valutazioni sui singoli piatti, anche se il punto di partenza della critica è stato sempre di tutto rilievo: chi ha adorato la cipolla, chi meno, così come gli altri piatti. Sicuramente chi l'ha fatta da padrone è stato l'abbinamento dei vini, tutti di ottimo livello. La serata è trascorsa in allegria e permeata da quello spirito consono alla cara Accademia. Conferimento a Carlo Zecchini del prestigioso riconoscimento di 35 anni di appartenenza, quello dei 25 anni a Claudio Simoni e al Delegato Loris Camprini.

## LUGO DI ROMAGNA 2 aprile 2024

**Ristorante "L'O Osteria Cucina e Cantina" di Mirko Balestri, anche in cucina.** ●Via Provinciale Maiano 3, frazione Belricetto, Lugo di Romagna (Ravenna); ☎0545/70026, cell. 338/1907238; info@loosteria.it; coperti 75+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** fritturina di gamberi bianchi e riduzione al balsamico, mazzancolle nostrane spadellate su crema di cavolfiore e chips di cavolo nero; risottino con poverazze sgusciate al profumo di lime; calamari nostrani su carta da forno; torta di ricotta con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** L'O fermo Pinot bianco Rambela; Rambela extra brut metodo classico (Randi).

**Commenti:** Riunione conviviale fortemente voluta dalla Delegazione, in primo luogo per manifestare il giusto sostegno per un locale pesantemente coinvolto dall'alluvione di maggio 2023. Dopo alcuni mesi di chiusura, il ristorante si presenta ben ristrutturato e con le tradizionali specialità di pesce in adeguata quantità. Particolarmente

apprezzati la fritturina e le mazzancolle. Molto delicata la torta di ricotta. Dei vini in abbinamento, più gradita la bollicina extra brut. Al termine della cena, i meriti complimenti alla brigata e, in particolare, allo chef Mirko, anima del ristorante, con i migliori auguri di proseguire con la fortuna che merita nella gestione dell'attività.

## MODENA 8 aprile 2024

**"Antica Trattoria Cervetta" di Stefano Conti, in cucina Cristina Ferrari.** ●Via Cervetta 7, Modena; ☎059/220500; www.menu.cervetta.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 6,9.

**Le vivande servite:** coppa di testa con gnocco fritto; tortellini in brodo; cotoletta "Cervetta"; patate con buccia al forno; torta "Cervetta".

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara Premium (Cleto Chiarli); Lambrusco Grasparossa L'Acino (Corte Acino-Manzini).

**Commenti:** Serata imbarazzante, difficili condizioni dovute all'insufficiente capienza del locale per i 50 intervenuti. Quasi impossibile per il Simposiarca, Giuseppe Malaguti, svolgere la relazione sulla storia del locale, posto da tempi immemorabili nel centro storico della città. La trattoria di oggi non ha più nulla a che fare con il passato e il cibo servito, di media qualità, non viene salvato da un piatto "caratteristico" del locale, una cotoletta "Cervetta" di suino servita con pomodorini e rucola "in coppa" come dicono a Napoli.

## PIACENZA 14 marzo 2024

**Ristorante "IO Luigi Taglienti" di IO Ristorazione srl, in cucina Luigi Taglienti.** ●Via Pietro Giordani 14, Piacenza; ☎0523/604703; info@ioristorante.it, www.ioristorante.it, Instagram ioluiGITAGLIENTI; coperti 28+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** fegato grasso al vapore, chantilly di fagioli borlotti, aceto balsamico; lasagna tradizione al ragù di manzo, salsa béchamel, twist di limone verde; riso bianco, parmigiana, salsa albufera e caffè; filetto di vitello tonno rosso, sedano alla vaniglia, salsa tonnata; nuvola di crème caramel al frutto della passione.

**I vini in tavola:** Riesling superiore Doc 2021 (Marchesi di Montalto); Cabernet Franc Il Chiuso 2022 (Monte delle Vigne); Malvasia di Candia 2018 Le Rane (Luretta).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato "IO", il ristorante aperto nel giugno 2022 dallo chef Luigi Taglienti. Collocato nella falegnameria dell'antica



caserna di S. Agostino - un ex convento - sapientemente trasformata in un ambiente essenziale, il locale propone una cucina gradevolmente non convenzionale che rivisita in chiave postmoderna, con una certa audacia, le tradizioni gastronomiche regionali. Nel quadro della ristorazione di qualità piacentina, dunque, Luigi Taglienti è giunto a coprire un segmento sinora pressoché inesplorato, meritevole di essere ulteriormente sviluppato e - perché no - perfezionato, ma che sin d'ora ha riscosso il convinto apprezzamento degli Accademici piacentini.

#### **RICCIONE-CATTOLICA** 20 marzo 2024

Ristorante "Da Andrea" di Da Andrea di Andrea Galeazzi, ditta individuale, in cucina Raffaele Landolfi, Edoardo Tonini, Eugenio Varanco, Sebastian Zanni. ●Piazza F.D. Roosevelt 1, Cattolica (Rimini); ☎ cell. 320/2285400; gale-andrea@hotmail.it, Facebook, Instagram; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a settembre; giorno di chiusura martedì, 15 maggio - 15 settembre chiuso a pranzo. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** piada con sardoncini e misticanza, quadretti in brodo di seppia, gratinato misto dell'Adriatico (palombo, canestrini, gambero, calamari), seppia con piselli, polenta con vongole; tagliolini in bianco con pesce da lisca (sogliola, gallinella, scorfano); fritto di paranza; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico brut Pinot Nero e Chardonnay (Venturini Baldini); Vignedileo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc (Società Agricola Tre Castelli).

**Commenti:** Riunione conviviale della tradizione e del territorio. Andrea, terza generazione, rileva la tradizione della famiglia e offre pesce sempre fresco pescato in giornata. I piatti sono quelli dei marinai e delle loro famiglie. Andrea e tutti i suoi collaboratori hanno studiato all'Istituto Alberghiero di Riccione. I quadretti in brodo di seppia: un classico degli anni Cinquanta. Profumato il gratinato misto di apertura. Eccezionali seppia e polenta. Graditissimi i tagliolini in bianco. Memoria storica del mangiare dei marinai il fritto di paranza come preparato e presentato da Andrea. Molto indovinato l'abbinamento con i vini che non hanno prevaricato i sapori del pesce, anzi lo hanno fatto meglio apprezzare.

#### **SALSOMAGGIORE TERME** 5 aprile 2024

Ristorante "Gustincanto" di Gustincanto Srl in cucina Luca Bagnoli. ●Via La Bionda 9, Fidenza (Parma); ☎ 0524/514968; info@gustincanto.it, www.gustincanto.it, Facebook: Gustincanto; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie

variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** zuppetta di cipolle gratinata al gruyère e crostini; tagliolini fatti in casa al tartufo nero; gamberoni con pasta kataifi al curry; tarte-tatin con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Rubina spumante brut rosé (Monte delle Vigne); Cipressi Nizza Docg (Michele Chiarlo); Pian della Villa Curtefranca bianco Doc (Villa); Passito di Noto Doc (Planeta).

**Commenti:** Gli Accademici salsesi, guidati dal Delegato Roberto S. Tanzi, sono tornati a visitare questo locale fidentino di moderna eleganza la cui cucina, pur tenendo presente le tradizioni del territorio, strizza l'occhio alle mode del momento riscuotendo buon successo anche tra il pubblico giovanile. Il Consulatore Fernando Sozzi e l'Accademica Anna Magistrelli sono stati i Simposiarchi della serata, organizzando un menu che ha posto l'attenzione su piatti, ognuno con un proprio vino in abbinamento, situati nel solco fra tradizione e innovazione, bilanciando ricette semidimenticate ed eccellenze della montagna con inserti della corrente innovativa che da anni attraversa la cucina territoriale.



### TOSCANA

#### **COSTA DEGLI ETRUSCHI** 24 marzo 2024

Ristorante "lo Cucino" di Gionata D'Alessi srl, anche in cucina. ●Piazza Mazzini 1/3/4, Bibbona (Livorno); ☎ cell. 348/3229130; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 18 febbraio - 6 marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carciofo ripieno gratinato al forno, vitello tonnato tostato, sfornato di zucca, salumi di citta senese del Parisi; gnudi di ricotta con blu di Volterra e tartufo nero pregiato; coniglio dissossato in porchetta ripieno di erbe di campo e olive taggiasche; sorbetto al mandarino; cantuccini della casa.

**I vini in tavola:** Strigile 2022 Igt Toscana (Fonti Intarlate).

**Commenti:** Gionata si dice cuoco e non chef. Dopo Londra, la Francia, Bolgheri, torna a Bibbona. Il suo credo è la semplicità, materie prime impeccabili, cotture magistrali, come il coniglio in porchetta, succoso pur con

prolungato soggiorno sul fuoco. L'Accademico Paolo Valdastri ha rievocato lo sviluppo del territorio della costa bolgherese dal dopoguerra a oggi. La migrazione di molte famiglie dalle Marche, in seguito alla Riforma Agraria, dal 1949, ha comportato l'ingresso di nuove tecniche di coltivazione che hanno modificato l'economia, le abitudini e il paesaggio bolgherese, proseguite con lo sviluppo della vitivinicoltura di Bolgheri e delle quali molti marchigiani sono ancora parte attiva.

#### **EMPOLI** 10 aprile 2024

Ristorante "Osteria Bonanni" di Osteria Bonanni di Maurilio Bonanni e C. Snc, in cucina Marzia Bonanni e Niccolò Ninci. ●Via Turbone 9, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎ 057/1913477, cell. 349/5750279; info@osteriabonanni.com, osteriabonanni.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** carciofi e pomodori in teglia; pici all'aglione; braciola alla livornese con fagioli all'ucelletto; schiacciata alla fiorentina.

**I vini in tavola:** Chianti (Fattoria Poggio Capponi); Vin Santo (Fattoria Giorni).

**Commenti:** Grande partecipazione alla riunione conviviale presso l'Osteria Bonanni, detta "Capouito". Dopo i saluti del Delegato Massimo Vincenzini, il Simposiarca Luca Giraldi ha raccontato la storia di "Capouito" e delle sue tipiche ricette toscane improntate al rispetto della tradizione e all'utilizzo di materie prime eccellenti. I commensali hanno gustato piatti dove il tempo e i sapori si sono fermati: carciofi e pomodori in teglia, pici all'aglione, braciola alla livornese con fagioli all'ucelletto. Il gradimento degli Accademici si è concretizzato con la consegna della vetrofania da parte del Delegato.

#### **FIRENZE** 21 marzo 2024

Ristorante "Cucchieta" della famiglia Stoppa. ●Via Agnolo Firenzuola 15/r, Firenze; ☎ 055/578889; info@cucchieta.it, www.cucchieta.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** polenta fritta al nero di seppia, baccalà mantecato, cipolle in saor o uovo parfait, crema di scalogno arrosto, ubaldino e pane fritto; raviolo ripieno di peposo, cipolla in due consistenze e senape; cordon bleu con pure di tartufo; tiramisù.

**I vini in tavola:** Trebbiano Renzo Masci (Fattoria di Basciano); Sangiovese (Poggerissi).

**Commenti:** "Cucchieta" si trova nella prima periferia di Firenze e prende

origine dalla storica "Trattoria da Pietro" a seguito di un passaggio generazionale che ha saputo mantenere la stessa cucina, quella della tradizione toscana, e la stessa cura nella ricerca di prodotti genuini. La stessa, quindi, anche la famiglia Stoppa che ne continua la gestione adeguandosi al tempo che cambia e alle nuove generazioni. Generalmente apprezzati i piatti proposti, anche se il raviolo ripieno di peposo ha riscosso il maggior consenso per l'ottimo equilibrio nella preparazione e per l'elegante presentazione. Le dimensioni raccolte del locale hanno reso ancora più calda e amichevole l'atmosfera della serata.

#### **GARFAGNANA-SALTO DI SERCHIO** 28 marzo 2024

Ristorante "Al Teatro" di Alessandro Pineschi e Luca Triti, in cucina Alessandro Pineschi. ●Via Roma 28, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎ 0583/62156, cell. 324/9945918; info@alteatrolaboratoriodelgusto.com, www.alteatrolaboratoriodelgusto.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,13.

**Le vivande servite:** culatello, pasta fritta, crostini di polenta fritta ai funghi, salumi vari di stagione; risotto Enri; gnocchi di castagna con ragù di salsiccia; spezzatino di cinghiale alla birra Petrognola, pure di patate della tradizione; pasimata della Garfagnana con crema inglese; manafregoli con farina dell'Alpe di Sant'Antonio.

**I vini in tavola:** Libente Igt Toscana rosso (Valle del Sole).

**Commenti:** La riunione conviviale della cultura si è svolta al ristorante "Al Teatro" con la presentazione del libro *Garfagnam - Prodotti garfagnini in 65 ricette della Garfagnana* scritto e presentato dalla blogger Annarita Rosi. Le portate sono state prese dal libro e preparate, con i consigli dell'autrice, dallo chef Alessandro Pineschi. Risotto Enri, a base di tranci di trota salmonata; gnocchi di farina di neccio con ragù di salsiccia; spezzatino di cinghiale alla birra Petrognola; manafregoli e pasimata, tutto a base di prodotti tipici della Garfagnana. A ogni portata l'autrice ha illustrato l'origine storica della ricetta e le influenze delle zone confinanti.

#### **LIVORNO** 23 marzo 2024

Ristorante "Da Pino" di Pino e Gianni Riccobono. ●Via Borgo Cappuccini 7, Livorno; ☎ cell. 380/9073735; pinoriccobono@hotmail.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie nel mese di dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** polpo lesso con patate, cozze e crostini al pesce, acciughe alla povera; spaghetti alle sarde e



## TOSCANA segue

finocchietto; casarecce al gambero e pistacchi di Bronte; calamari ammollicati e fatti alla griglia, alici fritte aromatizzate all'aceto di Pantelleria con patatine fresche; cannoli e/o cassate alla siciliana.

**I vini in tavola:** Giallo (Orestadi).

**Commenti:** Molto apprezzati gli spaghetti alle sarde e le casarecce al gambero e anche i calamari alla griglia, per arrivare al gran finale: a scelta, il cannolo o la cassata, che Pino fa arrivare per via aerea due volte alla settimana da un pasticciere di Palermo. Nel corso della serata, il Delegato ha consegnato agli Accademici Ernesto Gristina e Francesco Nicolò l'attestato di iscrizione venticinquennale all'Accademia. Alla riuscita riunione conviviale hanno partecipato come ospiti il C. Ammiraglio MM Raffaele Cerretini e il Capitano Freg. MM Simone Giusti.

### LUNIGIANA 14 marzo 2024

Ristorante "Antica Pieve" di Laura Giorgi, anche in cucina con Sabri Soumaya. ●Via Nazionale 55, Filattiera (Massa Carrara); ☎0187/457207; grazianobattaglia30@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** selezione di salumi lunigianesi con gli *sgabei*, torta d'erbi e torta di patate e porri; degustazione di testaroli (testarolo classico condito con olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano; testarolo ai grani antichi, condito con olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano; testarolo al tartufo, condito con burro fuso e parmigiano reggiano); verdure ripiene con insalata; selezione di formaggi misti locali; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Terre dei Chiosi Vermentino Igt Toscana 2022; Rosso Igt Toscana 2021 (entrambi Cantine Belmesseri).

**Commenti:** Riunione conviviale della cultura all'"Antica Pieve", vicino alla millenaria Pieve di Sorano. Accogliente la sala riservata, dove Accademici e ospiti, riuniti attorno a un grande tavolo a ferro di cavallo, hanno molto gradito la cucina: tutti i piatti preparati e presentati alla perfezione, con punte di eccellenza, dai salumi alle torte, ai formaggi locali, al dolce; perfetto l'abbinamento dei vini, impeccabile il servizio. La serata ben riuscita si è conclusa con la consegna della vetrofania alla titolare Laura Giorgi, affiancata in cucina da un'ex allieva e finalista a uno dei primi concorsi con l'Istituto alberghiero di Bagnone, e con un vivo plauso al valente staff di cucina e di sala.

### MAREMMA-GROSSETO 21 marzo 2024

Ristorante "Oste Scuro" di Ezio Enrico Formica e Patrizia Colombini, in cucina

Ezio Enrico Formica. ●Via Malenchini 18, Braccagni, Grosseto; ☎0564/3294068, cell. 339/8781794; ostescuro@vinosteria.com; coperti 16. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** soppressata di cinghiale con farro della Garfagnana a vapore, vitello tonnato con carne di razza maremmana e salsa di palamita del mare di Toscana, lardo di Colonnata, castagne (marroni) amiatine al vapore e miele di ape nera sicula; lingune di canapa con pesto di cavolo nero di Maremma mantecate con pecorino; gnocchetti di patate e borragine serviti con burro, parmigiano e tartufo fresco; polpettine di cinta senese con purè di patate e asparagini selvatici; sinfonia di dolci.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Viognier Igt Fonte Tinta (I Lecci); Cabernet Doc Poggio Colombi (Fattoria Il Casalone).

**Commenti:** Riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Alessandro Bracciali, in un locale accogliente, caratterizzato da un arredamento minimale realizzato con gusto e innovazione. Lo chef Ezio Enrico, di origine piemontese, pone particolare cura alla ricerca delle materie prime di qualità della tradizione toscana, di provenienza esclusiva dal territorio regionale. Il menu ha avuto consensi da parte di tutti i commensali che hanno apprezzato particolarmente, fra gli antipasti, il lardo di Colonnata servito con castagne al vapore e miele siciliano e la soppressata di cinghiale. Gradite anche le polpettine di cinta senese. Ottimi i vini scelti dalla fornita cantina del locale.

### MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 23 marzo 2024

Ristorante "Quercia Matta" di Agri Josu Società agricola r.l. ●Via Brogi 1236, Monsummano Terme (Pistoia); ☎0572/1790971, cell. 376/0370630; info@querciamatta.it, www.querciamatta.it; coperti 20. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** antipasto misto di terra; lasagne al ragù; pollo alla cacciatora con taccole in umido; gelato fior di latte con olio leccino Ragazzaccio.

**I vini in tavola:** Rosé Querciamatta 2022; Rosso D 2021 (entrambi Querciamatta); Moscato.

**Commenti:** Riunione conviviale con degustazione dei prodotti di questa giovane azienda, con visita a oliveti, vigneti e nuovi impianti, destinati a un'innovativa produzione di vino (poco consueta nella zona), che sfrutta la duplice natura dei terreni. Poi si è passati alla cantina e all'orciaia. Infine, a tavola, gradita ospite il Sindaco di Monsummano Terme Simona De Caro, gli assaggi dei

diversi vini e oli, molto apprezzati, nel contesto di un vero pranzo, allestito in un bel locale accogliente, con piatti semplici e ben cucinati, proposti con garbo e cortesia, e conclusi da un singolare gelato all'olio. Al termine, il Delegato ha salutato ospiti e Accademici, soddisfatti per l'esperienza.

### MUGELLO 21 marzo 2024

Ristorante "Agnoletti" di gestione familiare di Carlo Ferrantini, in cucina Miriana Vallai. ●Via Forlivese 64, San Godenzo (Firenze); ☎055/8374016; carl.ferr55@alice.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** crostini di fegatini, polenta frita con funghi, coccoli con prosciutto e salame; ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia; tortelli di patate al ragù; tagliatelle al cinghiale; arrosto misto con faraona, coniglio, piccione, rosticciana, fegatelli; patate arrosto, insalata; millefoglie di Emma.

**I vini in tavola:** Rubinato 2021 Chianti Rufina (Fattoria di Doccia); La Sala del Torriano 2020 Chianti Classico.

**Commenti:** La riunione conviviale di marzo si è svolta in un locale storico, dove il tempo sembra essersi fermato. Ad accogliere gli Accademici, Emma Agnoletti con il figlio Carlo Ferrantini. La serata dedicata alla cultura ha voluto ricordare l'impegno e l'importante ruolo dell'amico Tebaldo Lorini, come Accademico e come scrittore, nel tramandare le tradizioni culinarie del territorio. Il menu, preparato da Miriana Vallai con piatti della tradizione, tra cui un tris di pasta fatta in casa, ha riscosso il plauso di tutti, con note di eccellenza per il raviolo di ricotta e spinaci. Porzioni generose. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Servizio premuroso. Al termine, è stato donato il piatto dell'Accademia.

### PONTEDERA VALDERA 9 aprile 2024

Ristorante "Alternò Caffetteria Ristorante" di Arianna Campazzi, in cucina Stefano Campazzi. ●Via I Maggio 72, Pontedera (Pisa); ☎cell. 353/4425928; www.facebook.com; coperti 28. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** *petits morceaux*; insalatina di carciofi e verdure primaverili con crostocino e lonza stagionata; tordello sbragato del 1942 (tordello lucchese secondo un'antica ricetta); spezzato di nonna Amedea (manzo, cipolla porrettana, paprika, cumino, timo, maggiorana e un tocco di polenta); tortino caldo al pistacchio.

**I vini in tavola:** Penteo Igt costa Toscana Vermentino 2022 (Gianni Moscardini); Appunto Igt Toscana Merlot (Pieve De Pitti); Sabiniano di Casanova Terre di Pisa rosso Doc 2020 (Podere La

Chiesa); Antech Blanquette Tradition (Gandolfi).

**Commenti:** La serata è stata interessante e apprezzatissima dagli Accademici e ospiti. È stato dato ufficialmente il benvenuto al neo Accademico Luigi Olivieri, quindi il Delegato ha presentato la filosofia del locale e lo chef Stefano Campazzi. A ogni portata era stato abbinato un vino, concordato col ristorante, e ogni piatto è stato spiegato brevemente da Stefano. Materie prime eccellenti, grande maestria di realizzazione, il voto ottenuto è stato il più alto degli ultimi anni.

### VALDARNO ARETINO 19 aprile 2024

Ristorante "Da Ciccio" di Anna Iami, in cucina Fabio Magnani. ●Strada provinciale 540 della Valdambra, Bucine (Arezzo); ☎055/7963473, cell. 339/4301618; annina7330@gmail.com; coperti 30 (inclusi quelli all'aperto in estate). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di mare, moscardini in guazzetto; risotto bianco ai frutti di mare; baccalà alla livornese con spinaci e ceci; chesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Sauvignon 2022 (vini Orsone Joe Bastianich).

**Commenti:** Una magnifica serata quella passata nel ristorante "Da Ciccio" in occasione della riunione conviviale di aprile. Bello l'addobbo della tavola, arricchito da composizioni semplici di fiori. Ottimi i piatti preparati con gran cura dallo chef Fabio Magnani e dal noto ristorante Luciano Maddii (detto "Frasca"), che per l'occasione era presente in cucina. Piatti delicati, presentati con gran cura. Tutto servito in abbondanza. Ottimo l'abbinamento dei vini. Alla fine della serata sono stati consegnati il guidoncino e alcuni libri dell'Accademia.

### VIAREGGIO VERSILIA 21 marzo 2024

Ristorante "Grand Hotel & Riviera" di Muzio Scacciati, in cucina Leonardo Tetamanzi. ●Viale Pistelli 59, Lido di Camaiore, Camaiore (Lucca); ☎0584/617571; info@grandhotelryviera.it, www.grandhotelryviera.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** fagottino di verdure di stagione in pasta fillo con capocollo di cinta senese, sformatino di porri e menta con purea di datterino e pecorino in tempura, spuma di patate all'anice stellato con guanciale croccante e *crumble* agli aromi toscani; risotto con stimi di zafferano e *chips* di carciofo; filetto di manzo con riduzione all'aceto balsamico, noci e pepe di Sichuan; tiramisù moka al sifone.



**I vini in tavola:** Vermentino di Bolgheri (Campo al Pero); Pinot Nero (Tolloy); Chianti Classico (Castello di Albola).

**Commenti:** In un ristorante all'interno del Grand Hotel & Riviera, in una splendida veranda sulla passeggiata a mare, gli Accademici hanno avuto modo di apprezzare i racconti di Adolfo Lippi, giornalista, scrittore e regista, che ha parlato dei rapporti tra gastronomia e personaggi dello spettacolo da lui conosciuti in una lunga carriera. Il tutto accompagnato da un eccellente menu preparato dallo chef Leonardo Tettamanzi e servito da una solerte brigata di sala. Uno squisito risotto con stimmi di zafferano e *chips* di carciofo ha deliziato più di tutto i palati dei numerosi Accademici.

#### **VOLTERRA** 17 marzo 2024

**Ristorante "Terrazza sul Borgo" di Licia Giovannini, anche in cucina.** ●Piazza Repubblica 7, Montecatini Val di Cecina (Pisa); ☎0588/1900802; [laterazzasulborgo@gmail.com](mailto:laterazzasulborgo@gmail.com); coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** assaggio di zuppa della Licia; i famosi tortelli con la famosa salsa; gran fritto del cortile con verdure di stagione; salame delle feste detto "il moro in camicia"; migliaccio montecatinese.

**I vini in tavola:** Vini dell'azienda Pepi, Volterra.

**Commenti:** La Simposiarca Carla Mannari ha organizzato una visita in un simpatico e suggestivo paesino. Per il mese della cultura è stato invitato il Vice Sindaco Mirko Giannelli che ha illustrato la realtà della campagna che circonda il paese con le sue storie e aneddoti, sconosciuti ai più. Ha illustrato anche alcune ricette di sua nonna, gelosamente custodite, che sono storia del paese, come i fegatini e il cinghiale dolce e forte. Per il pranzo, il plauso va ai tortelli fatti con una pasta dalla consistenza simile alla seta; il fritto ha avuto delle pecche ma tutto il pranzo è risultato di successo. In un'atmosfera amichevole coesa e motivata si è chiusa la riunione conviviale.



#### **MARCHE**

#### **FERMO** 24 marzo 2024

**Ristorante "Casa de Campo" di Domenico e Fabio Snc, in cucina Domenico**

**Rivoletti.** ●Via dei Monti 208, Montegranaro (Fermo); ☎0734/891551, cell. 338/4187002; [acasadecampo1@gmail.com](mailto:acasadecampo1@gmail.com), [www.acasadecampo.it](http://www.acasadecampo.it); coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** pizza pasqualina, ciauscolo, salame lardellato e prosciutto, coratella d'agnello, sformatino di ricotta e asparagi verdi di Sant'Elpidio a mare; lasagne con animelle di vitello e carciofi; agnello alle erbe, patate al forno e cicoria; agnello e carciofi fritti; cestino di mandorle ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Telusiano Igt Bianco Marche; Vallone Rosso Piceno Doc (entrambi Rio Maggio).

**Commenti:** Partecipata riunione conviviale degli auguri pasquali con un focus delle Simposiarche Adriana Botticelli e Stefania Budassi sull'asparago verde elpidiense De.Co. Gradimento assoluto per le lasagne e le preparazioni dell'agnello, coratella compresa; buono lo sformato esaltato dall'asparago. Poco apprezzati i salumi che con la pizza dovevano evocare la tradizionale colazione di Pasqua. Una garanzia i vini Rio Maggio. Ottimo, in chiusura, il cestino di mandorle ai frutti di bosco che le Simposiarche hanno accompagnato con una colombina artigianale e un ramoscello di ulivo auspicio di pace. Chiusura del Sindaco Endrio Ubaldi e del Consultore di Roma Nomentana il fermano Enrico Martini.

#### **MACERATA** 24 marzo 2024

**Ristorante "Smeraldo" di Diego Ciciliani e Claudia Branchesi, in cucina Diego Ciciliani.** ●Castreccioni 82, Cingoli (Macerata); ☎0733/612104, cell. 338/1293620; [claudiasmeraldo@alice.it](mailto:claudiasmeraldo@alice.it), [www.ristorantesmeraldo.it](http://www.ristorantesmeraldo.it); coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** tartine, frittiture miste e fegatini di maiale, panino ripieno di bollito in salsa verde, cinto rosso delle Marche con crescita calda e pizza al formaggio, agnello disossato con contorno di carciofi; tortello al tartufo; frittura di carni miste, olive e cremine con contorno di mistanza; oca alle erbe aromatiche con contorno di asparagi al burro e parmigiano; dolci pasquali con ciambelle e colombe.

**I vini in tavola:** Verdicchio dei Castelli di Jesi (Moro della Genga); Vernaccia Pepata (Fontezoppa); Vernaccia di Serapezona spumante (Quacquareni).

**Commenti:** Il tradizionale convivio di Pasqua è stato organizzato nella domenica delle Palme e ha visto una nutrita partecipazione di Accademici con i loro famigliari e tanti postulanti. I titolari del ristorante e tutto il personale si sono prodigati al massimo per

presentare non solo i migliori piatti del loro menu, ma anche per mettere tutti gli ospiti a loro agio, esaudendo ogni richiesta con cortesia e tempestività. Al brindisi finale c'è stato il consueto scambio degli auguri per la Pasqua imminente ed è stato presentato il programma degli appuntamenti gastronomici dei mesi successivi.

#### **PESARO-URBINO** 17 marzo 2024

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

**Le vivande servite:** pâté di cinghiale e piadina sfogliata; pappardelle al cinghiale; stufato di cinghiale; semifreddo alle viole.

**I vini in tavola:** Extra dry spumante; Sangiovese Colli Pesaresi Doc (entrambi Agraria Guerrieri).

**Commenti:** Il pranzo è stato dedicato al cinghiale. Tutti i piatti serviti hanno riscosso successo; assai piacevole il pâté da spalmare su croccanti fette di pane abbrustolito. Ottime le pappardelle, tirate rigorosamente a mano, accompagnate da un gustoso e sapido sugo. Non da meno lo stufato e il semifreddo. Durante la cena è stato consegnato il "piatto in silver plate" al locale, importante punto di riferimento per la tutela e la promozione dei piatti della tradizione e i valori a essa connessi. Al termine è stato consegnato all'Accademico Alessandro Fattori il diploma e il distintivo dei 25 anni di appartenenza dell'Accademico Giuseppe Fattori, purtroppo da poco deceduto.



#### **UMBRIA**

#### **FOLIGNO** 24 marzo 2024

**Ristorante "Agricola Mevante" di Agricola Mevante Società Agricola arl, in cucina Luca Presciutti.** ●Via Madonna della Neve 1, Bevagna (Perugia); ☎cell. 349/8057501; [eventi@agricolamevante.com](mailto:eventi@agricolamevante.com), [www.agricolamevante.com](http://www.agricolamevante.com), Facebook e Instagram: [agricolamevante](https://www.facebook.com/agricolamevante); coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie novembre - aprile; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** pizza pasquale al formaggio, salumi, frittatina con erbe di campo, coratella rossa, pecorino, corallina, carciofo alla giudia, tuorlo d'uovo croccante; saccottini con mascarpone, ricotta e parmigiano, profumati allo scalogno con asparagi di campo e porro fritto; agnello arrosto delle nostre campagne; patate e cicoria; semifreddo alla pizza dolce di Pasqua.

**I vini in tavola:** Rosato; Grechetto; Trebbiano (Mevante); Sagrantino Passito (Terra dei Trinci).

**Commenti:** In una piacevolissima giornata primaverile, i Simposiarchi Isabella Gaudino e Daniele Falchi hanno fatto trascorrere agli Accademici una splendida riunione conviviale caratterizzata da un menu ricco di piatti pasquali tradizionali e innovativi. I fratelli Presciutti hanno accolto gli Accademici con grande delizia trasmettendo una vera sensazione di calore umano. Ottimi tutti i piatti e superlativi i vini proposti della Cantina Mevante: degno di nota l'agnello accompagnato con patate e cicoria servito con Sagrantino passito della Cantina Terre dei Trinci. Un plauso al semifreddo alla pizza dolce pasquale.

#### **PERUGIA** 4 aprile 2024

**Ristorante "La Rosetta" di Hotel La Rosetta.** ●Piazza Italia 19, Perugia; ☎075/572 0841; [info@hotelarosetta.it](mailto:info@hotelarosetta.it), [www.hotelarosetta.it](http://www.hotelarosetta.it), Facebook: La Rosetta Hotel & Restaurant Perugia; Instagram: [larosettahotel](https://www.instagram.com/larosettahotel); coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** prosciutto di Norcia e *brustengo*, crostini con cicoria e ciauscolo; umbricelli con asparagi selvatici e guanciale di Norcia; bocconcini di agnello al vino bianco con carciofi romaneschi e patate di Colfiorito al forno; fragole al limone e *ciaramicola*.

**I vini in tavola:** 111 Blanc de Noir; Sua Signoria Umbria Igt 2022; Rosso Mattone Doc 2020; Montefalco Sagrantino passito Docg 2017 (tutti Cantine Briziarelli).

**Commenti:** Per la partecipata riunione conviviale, in occasione del deposito della ricetta della *ciaramicola*, antico dolce perugino, il Simposiarca Francesco Asdrubali ha scelto le ampie sale del ristorante "La Rosetta", dell'omonimo hotel nel centro di Perugia, fondato nel 1922. Menu tradizionale pasquale: gustosi antipasti accompagnati da prosciutto di Norcia, delicati umbricelli con primaverili asparagi di bosco e guanciale, tenero l'agnello. Per finire, la protagonista della serata, la *ciaramicola*, con la bianca, soffice meringa e l'impasto colorato di rosso dall'Alchermes - i colori della città di Perugia - accompagnata da fragole al limone. Servizio sollecito e attento, molto apprezzati i vini.



UMBRIA segue

## SPOLETO 7 marzo 2024

Ristorante "Locanda della Signoria" di Luca Stella. ●Piazza della Signoria 5, Spoleto (Perugia); ☎074/4752; ristorante.lasignoria@gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** selezione di salumi e formaggi nostrani con confetture, scamorza scottata e prosciutto di Norcia, bruschettine all'olio evo; strangozzi al ragù di bianco e tartufo; rollé d'agnello bardato in bassa temperatura e tartufo con patata al forno sabbata; cresciandina spoletina ai trucioli di cioccolata.

**I vini in tavola:** Spumante brut metodo classico (Colle Uncinano); Trebbiano Spoletino Poggio del Vesco; Carlini Sangiovese (entrambi Cantina Ninni).

**Commenti:** Ristorante situato in pieno centro storico di Spoleto, appena sotto alla cattedrale: grazioso e raccolto all'interno, ha una vista stupenda sulla valle dalla terrazza panoramica ove si mangia all'aperto. I piatti sono stati molto abbondanti e curati anche nella presentazione, dando soddisfazione sia all'occhio sia al palato. Buona la qualità degli ingredienti; il proprietario è fiero del fatto che le carni utilizzate sono di loro diretta produzione, allevate in Umbria.

## VALLI DELL'ALTO TEVERE 23 marzo 2024

Ristorante "Le Logge" di Michele Martinielli, anche in cucina con Natascia Trenti. ●Loggiato Palazzo Bufalini, Città di Castello (Perugia); ☎075/8542304, cell. 338/1214043; info@ristorantelelogge.com, www.ristorantelelogge.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili a febbraio e giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** ciaccia al formaggio con capocollo e fragole, sfilaccio d'anatra; pappardelle con carciofi e ragù di angus; girandole di porcini con cardo trevigiano e gamberi; agnello in casseruola con pomodori secchi, olive e capperi; sformato di verdure; mousse di cioccolato bianco.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Bartolomeo); Calicanto Villa Mangalli Trebbiano spoletino Igt 2022; Aglianico Irpino Doc 2021 (Mastroberardino); Moscato d'Asti Docg 2023 (Gianni d'Aglià).

**Commenti:** Ottima cena, come confermato da tutti gli Accademici. Particolarmente apprezzata la sfilaccia d'anatra con i suoi delicati sapori che hanno predisposto a continuare la cena. Splendide le pappardelle aromatizzate nella giusta maniera. La serata prevedeva poi la nomina di tre nuovi Accademici, perfettamente riuscita

pur senza la presenza della Delegata, che ha avuto un temporaneo malore. Il Simposiarca Marcello Pecorari ha dato una magistrale spiegazione della ciaccia col formaggio, opera di bravi cuochi e cuoche della nobile famiglia Vitelli nel 1400.



## LAZIO

### CIVITAVECCHIA 15 marzo 2024

Ristorante "Mediterraneo Beach Resort" di Paolo Pecilli, in cucina Casimiro Vitiello. ●Via Aurelia 128, Santa Marinella (Roma); ☎0766/379821; mediterraneobeachresort@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** marinato di ricciola alla civitavecchiese e crocchette di ricciola con salsa; risotto all'amalfitana; calamarata alla ricciola matecata alla genovese; trancio di ricciola alla siciliana; quenelle di patate al forno; torta al limone.

**I vini in tavola:** Pecorino Igt Tratturo Terra di Chieti (Sinelli srl); Prosecco Valdobbiadene.

**Commenti:** Simposiarca della serata l'Accademico Giovanni Cazzorla. Su suggerimento dello chef Casimiro Vitiello, il tema del menu è stato incentrato sulla ricciola cucinata secondo l'usanza di alcune regioni. Considerato che questo tipo di pesce ha un sapore alquanto particolare, non è stato gradito in alcuni piatti. Secondo i giudizi sulle schede, alcuni commensali non hanno apprezzato la calamarata dal gusto troppo forte. Anche il dessert, sempre secondo le votazioni, non è ben riuscito. Ottimo il resto. Sicuramente con un altro tipo di menu, più vario, il riscontro sarebbe stato più che ottimo.

### LATINA ROMA APPIA 24 marzo 2024

Ristorante "Foro Appio Mansio Hotel" di Hotel Latina Srl, in cucina Fabio Alonzi. ●Via Appia Est 6 - km 72,800, Borgo Fauti, Latina; ☎cell. 393/9661942, 331/9040773; info@foroappiohotel.it, www.foroappiohotel.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** tris di salumi e formaggi tipici, frittini di benvenuto; ravioli al tartufo; chitarra al ragù di manzo;

controfiletto cbt con salsa bruna; carciofi alla romana; colomba di Pasqua.

**I vini in tavola:** Rosé Tus (Cantina il Quadrifoglio); Rosso Colle San Lorenzo (Gianmarco Iachetti).

**Commenti:** Le due Delegazioni si sono incontrate per il tradizionale convivio degli auguri pasquali nel suggestivo complesso, ristrutturato ad albergo, di Foro Appio Mansio Hotel sulla via Appia, nei pressi di Borgo Fauti. In questa località sorgeva il Forum Appii, centro di commerci e stazione di posta, ricordato dal poeta latino Orazio e negli Atti degli Apostoli per il passaggio di San Paolo. Il menu predisposto dal Simposiarca Enrico D'Antrassi ha fatto apprezzare i prodotti tipici del territorio: salumi e formaggi, i carciofi di Sezze Romano e il tartufo nero dei Colli Lepini, detto scorzone. Apprezzati i vini della Cantina "Il Quadrifoglio" della vicina Doganella di Ninfa.

### VITERBO 2 marzo 2024

Ristorante "Felicetta" di La Felicella lcv scls. ●Strada Terme 5, Viterbo; ☎0761/250420, cell. 334/8900494; lafelicetta1920@gmail.com; coperti 90+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Ferragosto e Natale; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** selezione di salumi locali, pizza di Pasqua, coratella; fettuccine con asparagi, guanciale croccante, pecorino; cotolette di agnello, polpette di bollito, cotoletta di vitello cotoletta di vitello, carciofi fritti; zuppa inglese, croccante.

**I vini in tavola:** Bianco Poggio dei Gelsi (Cotarella); Rosso Rospiglioso-Cesane del Piglio Docg (Falesco).

**Commenti:** Riunione conviviale di stretta osservanza pasquale, rispettosa della tradizione. Tutte le pietanze hanno avuto il gradimento degli Accademici, solo qualche critica alla modalità di frittura dei carciofi, in pastella e non dorati come da tradizione. Gradevole il dolce accompagnato da un croccante di nocciole fatto in casa, all'uso familiare; di buon livello i vini; servizio curato e amicale; prezzo adeguato.



## ABRUZZO

### ATRI 16 marzo 2024

Ristorante "Bistrot24" di Nec Metu Srls, in cucina Francesco Auricchiella. ●Vini

Giovanni Di Giorgio 5/7, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎cell. 347/0031789; info@bistrot24.it, www.bistrot24.it; coperti 24+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana e gennaio e a metà novembre; giorno di chiusura domenica (inverno); mercoledì (primavera-estate). ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** uovo 63, pane, guanciale e pecorino, crocchetta di baccalà, peperone rosso di Altino, maionese e prezzemolo; carbonara abruzzese; chitarra ripassata con cremoso di parmigiano e pecorino; agnello alla Rossini; concentrato d'Abruzzo.

**I vini in tavola:** Pecorino Igt Terre di Chieti 023 (Collefriso); Supremo Rosso d'Alta Quota (Villa Colle).

**Commenti:** Simposiarca l'Accademico Annunzio D'Ignazio che, tra l'altro, ha raccontato l'aneddoto sul termine bistrot. La relatrice, professoressa Elda Antonelli, ha brillantemente conversato sulla figura di Annunzio Scipione, pittrice naïf abruzzese, suscitando un notevole interesse. Gli Accademici hanno apprezzato il menu un po' diverso dal solito, ma con forti legami con il territorio, senza tralasciare un tocco di "non tradizionalità"; particolarmente gradita la carbonara abruzzese, il cui nome, alla lettura della carta, poteva suscitare qualche perplessità, così come l'agnello alla Rossini: in realtà sono risultati molto gradevoli al palato. Ottimo l'abbinamento dei vini.

### CHIETI 26 marzo 2024

Ristorante "Capsicum" della famiglia Marinucci-Serra, in cucina Patrizia Marinucci. ●Piazza Umberto I 3, Chieti; ☎cell. 348/67721442; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** pane azzimo, costine di sedano con aceto, radichio, marmellata di fichi e noci tritate; agnello arrosto, pizza scima, uovo sodo, puntarelle di cicoria; baccalà e fiori di zucca in pastella; carciofo alla giudia; torta di ricotta e visciole.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo Dop (Colonnella).

**Commenti:** Alla vigilia del triduo pasquale, la Delegazione propone, grazie alla cura del Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, Simposiarca d'eccezione, e alla dotta consulenza di don Claudio Pellegrini, arciprete parroco della centralissima parrocchia della SS. Trinità a Chieti, la cena giudaica prescritta dal libro dell'Esodo per la celebrazione della Pasqua ebraica, con una piccola integrazione di tipicità abruzzese (la pizza scima, simile al pane azzimo, ma che prevede in aggiunta sale e olio di oliva), che ha dato alla serata una gioiosa intonazione locale. I piatti, realizzati



magistralmente da Patrizia Marinucci, hanno scandito le tappe del menu che fu anche alla base dell'Ultima Cena di Gesù.



## MOLISE

### CAMPOBASSO 7 aprile 2024

Ristorante "La Taverna" di Concetta Di Nezza, anche in cucina. ●Via del Risorgimento 10, Frosolone (Isernia); ☎ cell. 388/5697055; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** frittata di asparagi selvatici e fiore di zucca ripieno; polenta e baccalà; baccalà fritto in pastella e *spigatelli*; scamorza arrosto e miele; macedonia di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Petriera Rosso (Cantine Catabbo).

**Commenti:** La riunione conviviale della domenica in Albis è stata senz'altro eccezionale; innanzitutto perché si è svolta nello spirito originario dell'Accademia, con un legame solido tra il cibo e il territorio, e poi perché è stata vissuta da circa cinquanta ospiti in un locale caratteristico di una cittadina dedita alla transumanza, che ha condizionato il menu semplice e ricercato, curato dal Simposiarca Arturo Messere. Ci si è deliziati a gustare la polenta di "agostinelle" con baccalà "crispello"; non sono mancate le scamorze del Gonfalone, la montagna di Frosolone dove al ritorno dalla Puglia i pastori si fermano per pascolare migliaia di ovini e bovini. Tutti soddisfatti.

### TERMOLI 22 marzo 2024

Ristorante "L'Opera" di Ecco srl - Anna Del Torto. ●Via Adriatica 32, Termoli (Campobasso); ☎ 0875/808001, cell. 345/2608373; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

**Le vivande servite:** fritturina di calamari e alicette, polpo verace su letto di patate al rosmarino, mazzancolla gratinata su crema di verza, alicette in agrodolce con cipolla caramellata, cozza ripiena e *scescillo* di pesce alla termolese; cavatelli di pasta fresca con code di scampi, vongole veraci, lupini e cicoriella campestre; arrosto di pesce, molluschi e crostacei; bavarese di ricotta con mosto cotto; riduzione di pere e croccante alle mandorle.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Docg (Col Vetoraz); Tintilia rosé Dop; Due Versure bianco Igt (entrambi Tenute Martarosa).

**Commenti:** Calorosa l'accoglienza presso questa trattoria, recentemente rilevata e gestita da tre giovanissimi che l'hanno ristrutturata e ampliata. Il menu di tutto rispetto, tipico della cucina della tradizione marinara termolese, privo di elaborazioni azzardate, semplice ma curato nella presentazione e soprattutto realizzato con freschissimo pesce locale, è stato apprezzato dai numerosi Accademici. Durante la riunione conviviale, il Delegato ha invitato tutti a brindare ai 25 anni di appartenenza al sodalizio dei Consulitori Pasquale Marino e Marco Sciarretta e ai suoi 40, consegnando diplomi e distintivi. Un caloroso applauso è stato dedicato anche alle due nuove Accademiche Teresa Baccelli e Lucia Lupacchino.



## PUGLIA

### BRINDISI 3 marzo 2024

Ristorante "Cibus" di Angelo Silibello, in cucina Liborio Scorzari e Camillo Silibello. ●Via Chianche di Scarano 7, Ceglie Messapica (Brindisi); ☎ 0831/388980; info@ristorantecibus.it, www.ristorantecibus.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 febbraio - 10 marzo, 15-30 ottobre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì in inverno, mai in estate. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** polpetta di grano con ortaggi di stagione e fondata di pecorino, involtino di verza ripieno di baccalà, pomodorini e capperi, ricotta calda di mucca con mandorle tostate, insalata di puntarelle con sbriciolata di tarallo e maionese all'acciuga, fungo cardoncello al gratin in pinzimonio, flan alle cime di rapa; cannellone ripieno al ragu di vitello con funghi del territorio, fondata di caciocavallo e *chips* di capocollo; stinco di podolica con patate alla cenere; gelato al cioccolato con marmellata di arance amare e croccante di mandorla.

**I vini in tavola:** Oltremé Susumaniello Igt Salento rosato (Tenute Rubino); Vereto Riserva Salice Salentino Doc (Vallone).

**Commenti:** Prima riunione conviviale dell'anno tenuta presso un conosciuto ristorante di Ceglie Messapica, cittadina vocata da ampia tradizione all'acco-

glienza gastronomica. A testimonianza di ciò, gli Accademici, accompagnati dal Sindaco, hanno preliminarmente visitato la "Med Cooking School", struttura modello nella formazione ristorativa di chef anche provenienti dall'estero. Il seguente pranzo, con la partecipazione di un buon numero di Accademici locali e di Delegazioni vicine, ha visto presentare alcuni piatti della cucina di Lillino Silibello, noto ristoratore, ultimamente con la manforte dei giovani figli e della moglie. Valutazione più che positiva, quindi, ribadita da quasi tutti gli Accademici.

### CASTEL DEL MONTE 20 marzo 2024

Ristorante "La Bottega dell'Allegria" di Cinzia Piccarreta, in cucina Savino Di Bartolomea e Cinzia Piccarreta. ●Via Imbriani 49, Corato (Bari); ☎ 080/8722873; info@bottegedellallegria.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** frittura di carciofi e lampascioni, crema di favetta con tre tipi di verdure e due oli evo in abbinamento, capocollo di maiale nero cotto a bassa temperatura e cipolla caramellata; pasta al ferretto con finocchietto selvatico e ricotta dura; agnello al cocco (ricetta della tradizione); pastiera e *scarcelle* con rosoli della casa.

**I vini in tavola:** Cantine Carpentiere Barletta.

**Commenti:** In un clima di allegria e amicizia, gli Accademici si sono riuniti per trascorrere una serata all'insegna dell'eccellente cucina, illustrata con amore e passione da Savino Di Bartolomeo, che, con accurata ricerca nella scelta delle materie prime, conserva e riproduce le ricette della tradizione locale. L'occasione è stata inoltre propizia per scambiarsi gli auguri di una Santa e serena Pasqua.

### GARGANO 21 aprile 2024

Ristorante "Seashell" di Cristiano Dello Mastro e Mary Fabrizio, chef in cucina: Luigi Ciuffreda, Matteo Bisceglia e Gilberto Di Gioia. ●Via Lungomare del Sole - Porto Turistico "Marina del Gargano", Manfredonia (Foggia); ☎ 0884/511323, cell. 351/0418227; seashellmarinadelgargano@gmail.com, www.seashell.it, Facebook - Instagram; coperti 85+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì sera. ●Valutazione 7,97.

**Le vivande servite:** bouquet in carta fata (mare dell'Adriatico in zuppeta); calamata con cremoso di astice e crostacei; darnetta di leccia del Golfo di Manfredonia frollata e cotta a bassa temperatura su crema di patate e ostriche fine francesi; crostata di ricotta e limoncello by Seashell.

**I vini in tavola:** Passerina bianco Igt Bio Terra di Chieti (Cantine Spinelli); Tenute Tuttavilla rosato (Cantina Diomedea).

**Commenti:** Sul tema "Un mare di amicizia" le due Delegazioni si sono incontrate in una riunione conviviale congiunta. I Delegati Giuseppe Trincucci e Valerio Antonio Vinelli hanno elaborato un menu tutto a base di pesce e hanno approfittato della cattura nelle acque del Gargano di una leccia (pesce simile alla ricciola) per offrire una novità ai numerosi Accademici e ospiti. Esposta la storia del locale, sorto nel 2014 a seguito della costruzione del nuovo porto turistico. Donati guidoncini e vetrofania ai titolari Cristiano Dello Mastro e Mary Fabrizio.

### TARANTO 17 marzo 2024

Ristorante "Masseria Palazzi" di Masseria Palazzi di Giandomenico Milano, in cucina Rosaria Stefanelli. ●S.P. per Grottaglie - contrada Solicato, San Giorgio Ionico (Taranto); ☎ cell. 333/9920551, 335/17404607; masseriapalazzi@libero.it; coperti 70+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** orto in pastella, polpettine della "Masseria", capocollo Romanelli, burratina "La Valle", flan di verdure, fondata di caciocavallo, timballo di melanzane, melanzane in agrodolce, bruschetta con fave, cicorielle e pomodoro; strozzapreti, crema di pistacchio, stracciatella, guanciale *crispy*; ravioli ricotta e spinaci su crema di datterino; bombette martinesi; patate aromatizzate al rosmarino e misticanza; croccante di mandorle con crema al mascarpone.

**I vini in tavola:** Vini Cantine Lizzano; Spumante.

**Commenti:** Un menu ricco e molto curato per la scelta dei prodotti rigorosamente a km 0 e per la presentazione gradevolissima delle pietanze. Un ringraziamento e complimenti a Renato Albanese, Simposiarca della riunione conviviale, che ha segnalato questa bella e confortevole struttura realizzata grazie al sapiente e paziente recupero di un antico fabbricato rurale della famiglia Milano, che cura questa azienda dove la suggestione dell'antica masseria si mescola con il gusto dell'innovazione, nella tradizione del buon cibo pugliese. Ottima l'accoglienza dei proprietari. Professionale ed efficiente lo staff. Da migliorare la rapidità di servizio ai tavoli.





## BASILICATA

**POTENZA**  
17 marzo 2024

Ristorante "Meraki" della famiglia Cerullo. ●Via della Cittadinanza Attiva 3, Potenza; ☎ 0971/194 9800; www.merakipotenza.com, Facebook; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** pecorino in crosta di nocchie e mostarda di Modena, flan di patate e salsiccia su passatina di rape e chips di cruschi, bruschetta di pane fatto in casa con provolone fondente, miele e lamelle di tartufo; fettuccine imperiali con zafferano, porcini, crema tartufata, pinoli tostanti, scaglie di grana e guanciale croccante; tagliata di cube roll con riduzione al Porto, cipolla caramellata e scaglie di provolone; tiramisù.

**I vini in tavola:** Aglianico del Vulture rosé Il Verbo; Aglianico del Vulture rosso Il Verbo (entrambi Cantine di Venosa).

**Commenti:** La location glamour del ristorante "Meraki" ha fatto da cornice alla riunione conviviale dedicata ai festeggiamenti per gli Accademici che hanno raggiunto il traguardo dei 25 e 35 anni di appartenenza. Per l'occasione, la Simposiarca Michela La Vecchia ha strutturato un menu molto interessante: un antipasto ricco di colore e di sapori lucani e non; un primo di grande impatto gusto-olfattivo e la tagliata di carne davvero pregevole. Molto apprezzato il dolce, un tiramisù che ha conquistato i palati più esigenti. Accurato il servizio, nonostante qualche sbavatura nei tempi di attesa fra una portata e l'altra. Una giornata piacevole all'insegna della convivialità accademica.



## CALABRIA

**COSENZA**  
14 aprile 2024

Ristorante "Da Lucio" di Lucio Giugliano, anche in cucina. ●Via Vittorio Veneto

215, località Cirella, Diamante (Cosenza); ☎ 0985/86831, cell. 338/5418106; lucio.cirella@libero.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** raganella di alici, frittura di moscardini, calamaro ripieno, polipetti affogati, triglia ripiena su letto di scarole e olive taggiasche, gambero di Cetraro in pastella; pacchero al cocchio di mare; spaghetti del pirata (aglio, olio, peperoncino, cozze, mollica di pane); millefoglie di dentice e patate; torta al cedro.

**I vini in tavola:** Pecorello Calabria bianco Igt (Ippolito 1845); Chiarello di Cirella.

**Commenti:** Invertendo l'ordine dei fattori di una delle massime di Victor Hugo, la Delegazione si è preparata ad accogliere la bella stagione che incide come si sarebbe fatto con un amico che torna. La ben indovinata combinazione tra la ridente posizione del ristorante "Da Lucio", appena poggianto sugli scogli, con la possibilità di guardare da un lato all'isolotto di Cirella e dall'altro al golfo di Policastro, in una gradevole giornata di sole, ha finito con l'esaltare lo spirito accademico della convivialità. Interessanti relazioni dei Simposiarchi Franco Gentile e Pietro Vivona che hanno approfondito i temi circa il pescato del periodo.



## SICILIA

**CATANIA**  
11 aprile 2024

Ristorante "La Siciliana" dei Fratelli La Rosa. ●Viale Marco Polo 52/A, Catania; ☎ 095/376400; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** fagottini con carciofi, frittatine di asparagi, bastoncini di primosale con accluga; sfornato di maccheroncini al forno; pennette con finocchietto e sarde scappate a mare; crostataina crema e fragoline; iris crema e cioccolato.

**I vini in tavola:** Nerello Mascalese Etna Doc (Masseria Sette Porte).

**Commenti:** Simposiarca l'Accademico Paolo Bosco, che ha parlato del forte legame che unisce il ristorante e la famiglia La Rosa alla città di Catania. Il menu della riunione conviviale, definito dal Delegato Gianclaudio Tribulato "di terra", un po' insolito, fortemente

legato ai prodotti stagionali, come carciofi e asparagi. Assai particolari le pennette con "sarde scappate a mare", un classico della cucina contadina siciliana, e catanese in particolare. E poi la pasta al forno, tipica della cucina della domenica in tutte le case dei siciliani. Eccellente il vino. Ottimo il servizio: disponibile, pronto e cortese.

**GELA**  
23 marzo 2024

Ristorante "Fuorimano City" di Domenico Ventura, anche in cucina. ●Via Generale Cascino 39, Gela (Caltanissetta); ☎ cell. 340/5474736; venturad.1970@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** involtini di melanzane con tritato di carne condito, polpettine all'agrodolce; zuppa di lenticchie; risotto con carciofi e zafferano; agnello alla cacciatora, verdure grigliate con olio all'aglio; pasticcini di mandorle e pistacchi; tagliata di frutta varia di stagione.

**I vini in tavola:** Cerasuolo di Vittoria (Catalano).

**Commenti:** Come ogni anno, gli Accademici si sono riuniti per gli auguri della Santa Pasqua. La Delegata Concetta Battaglia, dopo aver sottolineato il significato della Pasqua, ha comunicato i prossimi impegni della Delegazione porgendo i suoi auguri. Simposiarca della serata è stato il Consulatore Silvio Santamaria, che ha intrattenuto sulla presenza ebraica in Sicilia, sottolineandone le tradizioni a partire dall'acquisizione dei cibi, fino alla loro preparazione e cottura. Il menu della serata è stato all'insegna della frugalità e della tradizione con grande soddisfazione dei convenuti.

**MARSALA**  
26 marzo 2024

Ristorante "Juparana" di Filippo Fabio Licari, in cucina Salvatore Pirera. ●Piazza Francesco Pizzo 11, Marsala (Trapani); ☎ 0923/953758; info@juparana.it, www.Juparana.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** Prosecco con mandorle tostante, bruschette con matorocco e con mortadella, selezione di salumi e formaggi tipici siciliani; gnoccoli con ragù contadino accompagnati da frittatine di carciofi, asparagi e uovo; polpette di qualedro e di cavolfiore; spaccatelle con ragù di salsiccia; insalata di finocchi, arance e noci; fragole al Marsala o all'arancia; torta di ricotta e mandorle caramellate.

**I vini in tavola:** Sherazade (Donnafugata).

**Commenti:** La serata si è aperta con

la relazione dell'Accademico Antonio Fresina, che ha scelto come argomento "La passione per la cucina e il mondo dei social". Basandosi sulla propria esperienza e sul rapporto tra matematica e cucina, ha parlato della divulgazione legata all'arte culinaria dalle origini televisive fino alla diffusione odierna dei social media, non trascurando lo sviluppo tecnologico fino ad arrivare all'intelligenza artificiale. Passati poi a tavola, la Delegata ha illustrato il menu basato sulla tradizione siciliana e locale. Relazione entusiasmante di Antonio Fresina. Numerosi gli apprezzamenti sulla cena, ma non è mancato un po' di disappunto. Vino di ottima qualità.

**MESSINA**  
23 marzo 2024

Ristorante "Trattoria dei Fratelli Borrello" dei Fratelli Borrello Sas, in cucina Giovanni Benedetti. ●Contrada Forte 7, Sinagra (Messina); ☎ 0941/594436, cell. 328/3632513; fratelli@trattoriaborrello.it; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** salumi di suino nero dei Nebrodi, formaggi e otto portate di antipasti; calamarata con stracotto di scottona; ravioli ai funghi; capocollo di suino nero al forno; braciola di suino; insalata, patate al forno; sorbetto; dolcetto e liquore alle nocchie.

**I vini in tavola:** rosso della casa.

**Commenti:** Unanime l'apprezzamento per la qualità e le varietà delle otto portate di antipasti, fra cui spiccano le squisite polpette, i funghi panati e fritti, il salame con l'uovo strapazzato, il pane fritto di accompagnamento e la peculiare mortadella che non è parte della tradizione locale, come ammesso dal patron, ma lo diventa, essendo preparata con il suino nero. Apprezzata la pasta con stracotto di scottona. Eccellenti il capocollo e le patate al forno; delicato il sorbetto e i dolcetti con le nocchie della campagna circostante. Concordanti e appropriati i commenti del gran numero di Accademici che hanno apprezzato, senza riserve, la proposta gastronomica identitaria.

**MODICA**  
9 marzo 2024

Ristorante "Il Giardino dei Sapori" di Enzo Spadola. ●Via Emilia 24, Ispica (Ragusa); ☎ 0932/959323; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 1 settimana a settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** frittura di paranza, spatola alla menta, carciofo ripieno; risotto al nero di seppia con ciotola di ricotta calda; pasta alle sarde; calamaro grigliato al salmoriglio; gelo di agrumi.

**I vini in tavola:** Etna Nero d'Avola Doc (Cantina Curto); Principe di Gra-



natey Grillo Doc (Cantina Colomba Bianca).

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato il mese della cultura presso la trattoria di pesce "Il Giardino dei Sapori" a Ispica. Prima della riunione conviviale, gli Accademici Giuseppe Dugo e Marcella Pugliese hanno intrattenuto Accademici e ospiti con un'interessante conversazione sul tema "Intossicazioni alimentari e neurotossine". È stata servita una cena a base di pescato del giorno, cucinato in modo semplice, tradizionale, casalingo.

 **RAGUSA**  
13 aprile 2024

Ristorante "Duomo" di Ciccio Sultano, in cucina Riccardo Canella. ●Via Capitano Bicchieri 31, Ragusa Ibla (Ragusa); ☎0932/651265; reservation@ristoranteduomo.it, www.cicciosultano.it; coperti 37. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio - marzo; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** amuse-bouche; "volevo essere fritto" - gambero di Mazara, caprese di cuore, scampi e pomodoro; pasta sarde e alici; gelato al tartufo; pluma di maialino nero dei Nebrodi; cassata siciliana.

**I vini in tavola:** Champagne Grand Tour brut Nature; A Puddara 2019 Etna bianco (Tenuta di Fessina); Nero San Lorè 2008 Jeroboam (Gulfi Cantina).

**Commenti:** Consueto appuntamento nel ristorante dello chef che più rappresenta lo spirito della cucina siciliana, Ciccio Sultano. Il nuovo menu ha entusiasmato tutti i commensali con sapori inediti, ma ben impressi nella memoria di ciascuno. Forse la pasta sarde e alici ha intrigato di più i palati, ma tutti i piatti sono stati più che graditi. Un doveroso ringraziamento al Simposiarca Emanuele Gucciardello che si spende nell'organizzazione di questo evento giunto alla quinta edizione. Abbinamenti stellati anche per i vini.

 **SIRACUSA**  
19 marzo 2024

Ristorante "La Zaituna" di Vincenzo Di Falco, anche in cucina. ●Traversa San Michele, Siracusa; ☎cell. 351/8282643; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** arancinetta con finocchietto, pinoli e uva passa, carbonara in un boccone, pane con olio home made, stregchette e focaccine, assoluto di carote con olio al rosmarino; risotto, burro acido al rosmarino, kumquat confit e caprino; controfiletto di vacca selvatica affumicato al rosmarino, patata alla brace, fondo bruno ed erbe; agrumi e agrumi con rosolio al rosmarino.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola (Barone Sergio).

**Commenti:** La zaituna è una varietà antica di oliva (dall'arabo *zaytūna*=oliva) di grossa pezzatura, di colore verde intenso, che si coltiva sulle colline che si affacciano sul golfo di Siracusa, pertanto detta "siracusana". Esperienza sensoriale molto bella: prodotti a chilometro zero, poiché lo chef dispone di un bellissimo orto a pochi metri dalla cucina, sapientemente elaborati e presentati in modo originale, nel rispetto della tradizione. Serata resa ancora più gradevole dalla relazione della Simposiarca, la Consultrice Danila Saraceno, che ha disquisito sul tema: "... a dir del rosmarino le virtù, ci vorrebbe una vita e forse più".

 **TRAPANI**  
11 marzo 2024

Ristorante "U Pittuso" di Giuseppe Novara, in cucina Emanuele Sammartano. ●Via Vincenzo Fazio 48, Ballata Erice (Trapani); ☎0923/839570; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** bruschetta al *matarocco* (pomodoro, aglio, basilico, sale, pepe e olio extravergine di oliva); trancio di *riana* (pizza condita con abbondanza di pomodoro, origano, acciuga e pecorino); cassatelle di ricotta di latte di pecora in brodo di pecora; cassatelle di ricotta di latte di pecora in ragù di maiale; bollito di pecora in salsa verde; fette di arancia al Maraschino; cassatelle di ricotta fritte; chiacchiere siciliane.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola (Cantina Sociale Avanti).

**Commenti:** Il tema della piacevolmente rustica conviviale è stato la degustazione di un pasto consumato dai pastori siciliani in occasione dei loro incontri, quando cucinavano la pecora *vugghiuta*'nto *quararuni* (bollita nel calderone) con un procedimento di bollitura a fuoco lento e prolungato per molte ore che prevedeva, ieri come oggi, nella sua ultima fase,



l'aggiunta di verdure e aromi freschi. Riuscita rievocazione di antica tradizione culinaria tipicamente siciliana. Ottima la cucina: interessante negli accostamenti, gustosa nella sua semplicità e abbondante nelle porzioni. Servizio cortese e sollecito.



**SARDEGNA**

 **CAGLIARI**  
26 marzo 2024

Ristorante "Calamosca" di Hic Nu Ra Srl, in cucina Michele Ferrara. ●Viale Calamosca 50, Cagliari; ☎cell. 351/7030717; info@ristorantecalamosca.com, ristorantecalamosca.com, FB e Instagram Ristorante Calamosca; coperti 90+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** zuppetta di mare leggermente piccante con cicerchie e broccoli; *malloredus* fatti in casa al caffè con gamberi e funghi; filetto di muggine arrosto con riduzione al vino, fagioli al finocchietto e verza ripassata; millefoglie tra *pardula* e canolo con ricotta di pecora, zafferano e pistacchio.

**I vini in tavola:** Perka Igt Isola dei Nuraghi; Lyta Vermentino di Sardegna Doc; Athentu Cannonau di Sardegna Doc; Yule Igt Isola dei Nuraghi (tutti della Cantina Corona Ruia).

**Commenti:** La sala del ristorante "Calamosca", affacciata sul mare del Golfo degli Angeli, ha fatto da cornice alla riunione conviviale dedicata allo scambio degli auguri pasquali. Per l'occasione è stato scelto un menu di pesce, abilmente elaborato dallo chef Michele Ferrara. Gli Accademici

e i loro ospiti hanno gustato un vino diverso per ogni portata, presentato dal sommelier Ivan Deriu, che ha motivato ciascun abbinamento. La serata è stata introdotta dalla Segretaria della Delegazione Elisabetta Mura, che ha tratteggiato la storia della località che ospita il locale dagli anni Cinquanta dello scorso secolo e illustrato le tradizioni del pranzo pasquale cagliaritano.

 **CAGLIARI CASTELLO**  
28 marzo 2024

Ristorante "Da Cesare" di Banqueting & Catering srl, in cucina Andrea Corriga. ●Via Charles Darwin 2, Cagliari; ☎070/340750, cell. 393/8375325; info@caesarhotel.it, www.caesarhotel.eu; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 26 dicembre - 6 gennaio; 11-30 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,1.

**Le vivande servite:** mini tartare di ricciola con carpaccio di gambero, colatura di alici, sale affumicato e granella di nocciole, asparagi gratinati con zabaione di pecorino, tonno scottato in crosta di pistacchi con spinaci e olio ai crostacei; risotto agli asparagi selvatici e gamberi rossi sgusciati; darna di dentice con carciofi e patate; cremoso di ricotta e zafferano; sbriciolata di frollino, mandorle caramellate, salsa al miele e Filu e ferru.

**I vini in tavola:** Igt Isola dei Nuraghi Prime Luci Nuragus Vermentino e Nascio (Società Agricola Sequi); Igt Tharros I Giganti Vernaccia e Vermentino (Contini).

**Commenti:** Menu, a base di pesce, interessante e molto gradito, caratterizzato dalla presenza di verdure di stagione identitarie del territorio, come il carciofo spinoso e l'asparago selvatico, che hanno rappresentato gli elementi fondamentali dei piatti, dando loro originalità e personalità. Prodotti freschissimi e di alta qualità, tutti stagionali e provenienti da produttori locali, elaborati dallo chef con ottima tecnica e personalità. Dolci realizzati da pasticceri del ristorante. Accompagnamento con vini tipici del territorio da piccole cantine locali. Serata piacevolissima in un'ottima cornice e ambientazione.

 **GALLURA**  
17 marzo 2024

Ristorante "I Frati Rossi" di Gabriele Baldereschi e Graziella Traverso, in cucina Vito Pipitone. ●Via Paolino Azara, Pantogia, Arzachena - Porto Cervo (Sassari); ☎0789/94395; fratirossi@gmail.com, www.fratirossi.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bombolotti alle alghe *sa cannacca*; ravioli di cernia e carciofi al profumo di tartufo; fritturina e baccalà; *double tiramisù*.



SARDEGNA segue

**I vini in tavola:** Vermentino Cuccaione (Piero Mancini); Carignano Buio (Mesa).

**Commenti:** Felice connubio tra i sapori della cucina sarda, i profumi dei vini del territorio e l'atmosfera elegante ma familiare. In cucina lo chef Vito Pipitone, alfiere della "buona cucina di casa" tutta tradizione, semplicità e attenzione alla qualità delle materie prime. Il menu: ravioli di cernia e carciofi al profumo di tartufo, su una fritturina di pesce e baccalà. Il dessert a cura della pasticceria "Pace" di Porto Cervo, che ha interpretato il tiramisù. A tavola, un vino bianco Cuccaione della cantina Piero Mancini e un rosso Carignano Buio della Cantina Mesa. Gli Accademici galluresi hanno apprezzato.



## EUROPA

### FRANCIA

 **PARIGI**  
6 marzo 2024

*Ristorante "Osteria Ammare" di Aurelio Silvia, in cucina Aurelio Silvia e Antonio Ciarla. ●31 rue Tiquetonne, Parigi; ☎0033/0142334744; osteria.ammare@gmail.com, www.osteriaammare.fr; coperti 28+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 8,15.*

**Le vivande servite:** gnocco fritto con affettato misto di Modena; bis di primi con tortelloni di ricotta burro e salvia e gnocchi al ragù di manzo e vitello; cotechino di Modena con purè e lenticchie; pera allo zabaione.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc extra dry (Naonis); Lambrusco (Ermete Medici); Sangiovese Superiore Riserva 2019 (Leonardo Da Vinci); Pinot Grigio cuvée Mont Mes 2022 (Castelfeder).

**Commenti:** Piacevolissima riunione conviviale di cui il Delegato Tino Callegari è stato l'attento Simposiarca in un ambiente marittimo che ricorda le origini di Lampedusa del proprietario. Tuttavia, la cena proposta era tipicamente modenese, dove la madre ha un ristorante in cui lo chef Aurelio ha fatto i primi passi in cucina. Il tradizionale servizio in tavola di grandi portate collettive ha creato fra i numerosi Accademici una calda atmosfera "come a casa". Gli abbinamenti originali e di vivido impatto gustativo hanno riscosso il gradimento generale, in particolare gli gnocchi, il cotechino

e i vini. Il Delegato ha presentato il nuovo Accademico Antoine Zuliani, il cui applaudito intervento ha convinto i commensali.

### GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**  
21 marzo 2024

*Ristorante "Masi Wine Bar" di Masi Group - Manager Oscar Zorzetto. ●Maximilianstraße 40, Monaco; ☎0049/8923032565; info@masiwinebar-munich.de; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1.*

**Le vivande servite:** cicchetteria veneziana calda e fredda senza carne; risotto all'Amarone Costasera e monte veronese; gnocchetti di tarassaco e ricotta, formaggio cimbro e salvia croccante; cremoso al cioccolato fondente e cannella; crema all'arancia.

**I vini in tavola:** Moxxé Spumante brut; Rosso Verona Igt Campofiorin (entrambi Masi Agricola); Casal dei Ronchi Recioto (Serego Alighieri).

**Commenti:** Il locale serve vini delle Cantine Masi, a scelta abbinati in degustazione a un piatto. Per la riunione conviviale del periodo di Quaresima è stato scelto un menu di tre portate costituito da proposte regionali venete preparate senza uso di carne. Gli antipasti e i due primi sono stati serviti in tavola lasciando agli ospiti la condivisione delle portate. Il risotto all'Amarone arricchito del formaggio monte veronese, cremoso e perfettamente al dente, ha meritatamente riscosso il maggior successo. La riunione conviviale ha confermato l'ottimo livello del servizio in sala e della cucina del ristorante, già apprezzato da numerosi Accademici che lo avevano visitato in passato.

### PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**  
14 aprile 2024

*Ristorante "Osteria Moderna" di Michele Agostini, Georgia Sarri, in cucina Georgia Sarri. ●Tweede Helmersstraat 26, Amsterdam; ☎0031/202390270; info@osteriamoderna.nl, www.osteriamoderna.nl; coperti 28+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** tartare di filetto di manzo, composta di cipolle rosse, burrata, grissino all'aglio e clorofilla di basilico; Carnaroli mantecato con brandacujun, crema di piselli novelli e prosciutto di Parma croccante; pollo biologico farcito con scarola, acciughe siciliane e uvetta, avvolto in pancetta affumicata con il suo fondo al vino rosso, purea di patate, croccante di finoc-



chio; mousse al cioccolato amaro con inserto di mousse al gorgonzola Dop; sorbetto di pera Williams; crumble di mandorle, nocciole tostate piemontesi e gelée di rosmarino.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Treviso (Bernardi Ogliono); Offida Pecorino Docg 2022 (Carminucci); Rosso Piceno Superiore Brecciarolo Doc 2021 (Velenosi).

**Commenti:** In un ambiente accogliente e caldo, gli Accademici hanno gustato piatti tradizionali ai quali Georgia ha aggiunto il suo tocco di innovazione: l'estratto di clorofilla di basilico, prodotta con un procedimento personale, che affiancava la tartare; le saporitissime gocce di crema di piselli sul risotto; il succoso e saporito ripieno di scarola, acciughe e uvetta per il petto di pollo e il piccolo cuore di mousse di gorgonzola all'interno dell'ottima mousse al cioccolato. Tutti i piatti hanno lasciato i commensali estasiati. I vini ottimi e perfettamente abbinati alle portate. Durante l'incontro, si è trattato l'interessante argomento "Innovazione e tradizione".

### PORTOGALLO

 **LISBONA**  
14 marzo 2024

*Ristorante "Sul-Osteria do Povo" di Alfonso Cantarelli anche in cucina. ●Rua do Guarda Mor 4, Lisbona; ☎0035/1213978663, cell. 0035/1927930877; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie giugno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** zait, montanara frita, ciurilli, croccché; paccheri alla genovese; scialatielli alla Nerano; torta ricotta e pera.

**I vini in tavola:** Principe di Granatey Grillo di Sicilia; Bio Primitivo.

**Commenti:** Questa trattoria propone la vera cucina napoletana preparata dal titolare Alfonso Cantarelli. Serata molto partecipata da Accademici e ospiti. Molto graditi gli antipasti e le paste. Particolare gradimento per la montanara e i ciurilli; vini buoni. Ambiente un po' rumoroso. Il locale offre una cucina tradizionale da mantenere nel centro storico di Lisbona.

### ROMANIA

 **BUCAREST**  
20 marzo 2024

*Ristorante "Scicchieria Rosetti" di Claudia e Luca Militello, in cucina Michael Passarelli, Virgil Iantu e Andrei Iosif. ●Strada Tudor Arghezi 4, Bucarest; ☎0040/758333231; coperti 96. ●Parcheggio comodo; ferie Natale, Capodanno e Pasqua ortodossa; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.*

**Le vivande servite:** gamberi al burro, aglio e peperoncino; lasagne al ragù; capocollo di maiale di mangalitz con patate al forno; cannolo siciliano scomposto.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Doc (Cantina Serena 1881); Grillo Costadune Doc (Mandarrossa); Rosso Montepulciano d'Abruzzo (Velenosi).

**Commenti:** Il menu, sapientemente elaborato per soddisfare anche i palati più esigenti, ha offerto un pranzo equilibrato che ha deliziato sin dal primo assaggio. L'antipasto di gamberi al burro ha stuzzicato l'appetito con la sua combinazione di sapori freschi e aromatici. Lasagna preparata, seguendo la tradizione italiana, con pasta fresca e un ragù ricco e saporito. Delizioso il capocollo servito con patate al forno croccanti e aromatiche. Il cannolo siciliano scomposto ha conquistato i commensali con la sua presentazione originale e un gusto eccellente. Il Delegato, con i Vice Delegati Carmen Dragan e Luca Rabbia, hanno concluso la serata con la consegna del guidoncino al proprietario.

### SVEZIA

 **STOCOLMA**  
16 aprile 2024

*Ristorante "Da Luigi" di Givaroli AB. ●Swedenborgsgatan 13, Stoccolma; ☎0046/84529750; da.luigi@hotmail.com, www.daluigi.se, FB: Da Luigi; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.*

**Le vivande servite:** gamberoni aglio e peperoncino con pane e olio



d'oliva; agnolotti con stracchino e tartufo con burro e salsa di salvia ricoperti da basilico e grana padano; filetto di manzo al pepe rosa con zucchine e melanzane accompagnate da patate al forno e carote con rosmarino e aglio; panna cotta con salsa di mirtillo.

**I vini in tavola:** Prosecco Cuvée Doc Valdobbiadene (I Magredi); Pinot Grigio 2021 (Tiefenbrunner); Langhe Nebbiolo 2021 (Massolini).

**Commenti:** La Delegazione è tornata dopo svariati anni "Da Luigi", un tipico ristorante di quartiere. Stessa atmosfera calda e, viste le dimensioni di alcune sale, stessa sensazione di cenare in un appartamento. La qualità del cibo è stata altalenante. L'impressione ricevuta da un ottimo filetto di manzo rosolato perfettamente, che si assaggiava molto bene con le zucchine e le melanzane, era offuscata dai gamberi dell'antipasto dove prevaleva un po' troppo il gusto di aglio e peperoncino. Nella media gli agnolotti e la panna cotta. Ottimi i vini, specialmente il Nebbiolo Massolini, presentati da un Accademico. Il servizio era premuroso e attento, non troppo professionale, in linea con le caratteristiche del locale.



## NEL MONDO

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**  
26 marzo 2024

**Ristorante "Oso" di Diego Chiarini, anche in cucina.** ●100 Peck Seah St., #27-01 Oasia Hotel Downtown, Singapore; ☎0065/87991538; reservations@oso.sg, www.oso.sg; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** tortine di caccia, crostini al tartufo nero, carpaccio di tonno; minestrone genovese; risotto al nero di seppia; farfalle fuxia; filetto in rosa; asparagi alla griglia; panettone allo zabaione.

**I vini in tavola:** Prosecco rosé Vintage (Piccini); Trebbiano Brolettino Lugana 2021 (Cà dei Frati); San Vincenzo Soave 2021 (Anselmi); Brunello di Montalcino 2018 (Cordella); Moscato Quaglia (La Spinetta).

**Commenti:** "Omaggio a Ugo Tognazzi", con ricette originali dell'attore, eseguite alla perfezione dallo chef. Cucina anni Settanta e cucina di ricerca. Un'esperienza unica e di gran successo con Accademici e ospiti. Simposiarca Alberto Martinielli, Accademico di Lugano e già Vice Delegato di Singapore, che ha ripetuto a Singapore, con lo chef, lo stesso tema e menu della riunione conviviale da lui tenuta a Lugano, nel 2023. Due splendidi successi con due ristoranti distanti 7 fusi orari. Alberto ha gestito anche l'aspetto culturale riuscendo a trasmettere, anche in inglese, la personalità e la passione per la cucina di Ugo Tognazzi. Piacevole, divertente e informativo. Grazie Alberto!

## STATI UNITI D'AMERICA

**NEW JERSEY**  
12 marzo 2024

**Ristorante "Osteria Italiana" di Nick Aiello, in cucina Anna Aiello.** ●800 River Dr, Garfield (New Jersey); ☎001/9735202008; www.osteriapizza.com, #mangiaitaliano; coperti 125. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

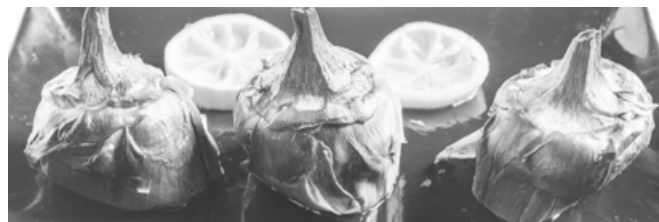
**Le vivande servite:** caponata, mini-arancini, panelle, crocchè di patate, polpo alla griglia; bucatini con sarde; risotto ai ricci e nero di seppia; spiedini palermitani; spada alla livornese; cassata siciliana; cannolo.

**I vini in tavola:** Vincente Prosecco Valpolicella 2022 (Bolla); Frascati (Fontana Candida); Merlot (Bolla); Marsala (Opici).

**Commenti:** Osteria italiana, gestita dalla chef Anna Aiello e dal marito Nick Aiello, gentili e felici di proporre un menu siciliano. La caponata densa di melanzane, capperi e olive è stata un ottimo contorno per arancini e panelle. Il protagonista degli antipasti è stato il polpo alla griglia! I primi piatti, intrisi di storia siciliana, con i bucatini con le sarde, una scelta solida, e il risotto ai ricci e nero di seppia per i veri amanti del pesce. Tanti ricci adornavano il risotto, uno spettacolo. Gli spiedini palermitani umidi e deliziosi, come lo spada alla livornese, da non perdere. La cassata siciliana, con ricotta di pecora dei dintorni di Agrigento, incredibile e non prevista.

**NEW YORK**  
19 marzo 2024

**Ristorante "Alaluna" di Emanuele Nigro, Riccardo Orfino, Wael Deek, Mickey Bosco, in cucina Riccardo Orfino.** ●457 6th Avenue, New York; ☎001/212420-0057; info@travelerspoetsandfriends.com, www.alalunany.com, @travelerspoetsandfriends; coperti 59. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.



**Le vivande servite:** focaccia rossa, croquette baccalà, shiitake in tempura, pizza con scarola, acciughe, straciatella, parmigiano reggiano, gamberi Montauk, indivie, polenta, salmoriglio, pane & pomodoro, insalata, caponata di radici; lasagne al tonno "bolognese"; merluzzo alla griglia; friarelli, pomodori Corbara; torta alle nocchie con gelato tiramisù.

**I vini in tavola:** Falanghina Irpinia Doc 2022 (Terradora Di Paolo); Barbera d'Asti Docg Camp Du Rouss 2021 (Coppo).

**Commenti:** La serata si è svolta nel nuovo locale con cucina di pesce "Alaluna", un ristorante elegante, del complesso Travelers Poets & Friends, che ospita un panificio, gelateria, mercato e trattoria. La filosofia dei partner è di offrire piatti sani e creativi che promuovono il benessere degli ospiti e minimizzano l'impatto sul pianeta. A tale scopo il menu ha sposato la tradizione e l'innovazione con risultati veramente fuori dal comune. Soprattutto encomi per le lasagne al tonno "bolognese", un piatto inaspettato, delicato ed equilibrato. Gradita particolarmente la presentazione tricolore del merluzzo, in onore del 70° anniversario dell'Accademia. Grandi applausi per lo chef, i partner e il personale.

**NEW YORK SOHO**  
27 marzo 2024

**Ristorante "Bandone" di Daniele Mancini.** ●195 Spring Street, New York; ☎001/2123341013; coperti 42. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** suppli, carciofi alla romana e alla giudia; rigatoni all'amatriciana; saltimbocca alla romana; crostata di ricotta e visciole.

**I vini in tavola:** Silene Cesanese superiore 2022; Riserva della Cascina Lazio 2022.

**Commenti:** La cena al ristorante romano "Bandone" è stata un'esperienza deliziosa, con i carciofi alla romana e alla giudia che hanno fatto davvero la differenza, soprattutto considerando la rarità di trovarli a New York. Anche se i rigatoni hanno suscitato dibattiti sulla cottura, erano squisiti; i saltimbocca alla romana hanno ricevuto un giudizio unanime positivo, accompagnati da ottimi vini. Il servizio e l'ambiente hanno contribuito a rendere la serata molto piacevole, mentre il Simposiarca Andrea Fiano ha arricchito l'esperienza con affascinanti aneddoti sulla cucina ebraica romana. In sintesi, è stata una bellissima serata all'insegna dell'armonia accademica.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

**Paolo Scarcella, Accademico di Messina**  
"Passioni e divertimenti nella Roma antica. Leros, la tavola, i costumi, gli spettacoli"  
di Paolo Margiotta (s.l. s.e. 2020)

**Aldo E. Tammaro, Accademico di Milano Brera e componente Centro Studi "Franco Marengni"**  
"Il passaggio della cucchiarella. Una polpetta per tutti, tutti a caccia di polpette"  
di Giacinta Gasdia (s.l.: La strada per Babilonia, 2023)

**Un sentito ringraziamento alla famiglia di Tito Trombacco, che è stato Accademico di Bologna dei Bentivoglio, per la donazione di numerosi volumi che arricchiranno la Biblioteca dell'Accademia.**



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

 **Alba Langhe**  
Andrea Valente Arnaldi

 **Pinerolo**  
Dario Dellacroce

### LIGURIA

 **Riviera dei Fiori**  
Davide Madeddu

### LOMBARDIA

 **Mantova**  
Stefano Borghesan ● Angelo Sanna ●  
Nadia Vecchini

 **Milano Brera**  
Laura Restelli ● Nicola Sardi

 **Monza e Brianza**  
Alessandra Arosio ● Marco Panzeri ●  
Giovanni Sala ● Daniela Scaccia

### TRENTINO ALTO ADIGE

 **Merano**  
Licia Agodi ● Alberto Arrigoni ●  
Ulrike Ceresara ● Lucia Giampieretti ●  
Claudio Pinzetta

### VENETO

 **Colli Euganei-Basso Padovano**  
Andrea Demetrio Carta Mantiglia Pasini ●  
Filippo Maria Tormene

 **Venezia Mestre**  
Ermanno Tagliapietra

### EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**  
Paolo Rocchi

 **Bologna-San Luca**  
Alberto Festi

 **Carpi-Correggio**  
Nicodemo Balestrieri

 **Castel San Pietro-Medicina**  
Michelangelo Manolio Fabbri

 **Faenza**  
Cristiana Covezzi ● Franca Darchini

 **Parma**  
Maria Francesca Arcuri

 **Reggio Emilia**  
Mariagrazia Giuseppina Cardillo ●  
Margherita Ieran

 **Terre Modenesi**  
Chiara Massimo


### TOSCANA

 **Costa degli Etruschi**  
Giuseppe Iardella

 **Elba**  
Alvaro Claudi

 **Firenze**  
Giacomo Bonacchi ● Lorenzo Bracali ●  
Luigi Fazzini


### MARCHE

 **Pesaro-Urbino**  
Gastone Bertozzini ● Alessandra Coli ●  
Maurizio Dini

### ABRUZZO

 **Pescara**  
Domenico Barbone Paolini

### MOLISE

 **Isernia**  
Luisa De Caria ● Luisa Iannelli ●  
Dario Ottaviano ● Angelica Pallotta ●  
Leda Ruggiero ● Cherubino Zarlenga

 **Termoli**  
Teresa Baccelli ● Lucia Lupacchino

### PUGLIA

 **Brindisi**  
Domenico Lenzi ● Rocco Suma

 **Taranto**  
Gabriella Caffio ● Maria Cristina Prampolini

### BASILICATA

 **Matera**  
Sebastiano Colaiani ● Elina Mutidieri

### CALABRIA


 **Area Grecanica-Terra del Bergamotto**  
Rosario Idotta ● Umberto Montella

 **Cosenza**  
Marco Saverio Ghionna ● Roberto Siciliano

 **Gioia Tauro-Piana degli Ulivi**  
Alessandra Cannatà ● Giovanni Carbone ●  
Amato Francesco Paiano

### SICILIA

 **Agrigento**  
Casimiro Gaetano Castronovo

 **Catania**  
Salvatore Bonaventura ● Rafaela Corredor ●  
Marenza Finocchiaro ● Angela Nicosia ●  
Maria Concetta Pane ● Anna Rita Zuppalla

 **Modica**  
Maria Pulino

### SARDEGNA

 **Cagliari**  
Valentina Cherchi ● Francesca Maltinti

### AUSTRIA

 **Vienna**  
Rosalba Drumbi ● Franco Ramonda

### BELGIO

 **Bruxelles**  
Roberto Zangrandi

### CILE

 **Santiago del Cile**  
Francesca Signorio



## CITTÀ DEL VATICANO

 **Legazione per lo Stato Città del Vaticano**  
Fabrizio Turriziani Colonna

## FRANCIA

 **Lilla**  
Benoit Gennot ● Jean-Pierre Pestour


## PORTOGALLO

 **Lisbona**  
Thomas Marra

## PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**  
Marcella Aizzone ● Marco Garavaglia

## REGNO UNITO

 **Londra**  
Cecilia Farchioni ● Emilia Perla Lamberti ●  
Filippo Passetti

## ROMANIA

 **Bucarest**  
Roberto Gozzi


 **Cluj**  
Angelo Antognetti ● Luca Bolzoni ●  
Gianni Calderone ● Mauro D'Andrea ●  
Mauro Di Bartolomeo ●  
Massimiliano Di Giacomo ●  
Maurizio Gadaldi ● Sandro Gottardo ●  
Francesco Guarnaccia ● Nicola Melis

## SPAGNA


 **Madrid**  
Antonio Ciardo

## STATI UNITI D'AMERICA

 **Los Angeles**  
Patricia Geller ● Alessandra Malanga

 **New York**  
James Di Liberto ● Roberto Lo Gullo ●  
Dominic Michael Nardis ●  
Katja Pinker-Domenig

## SUDAFRICA

 **Johannesburg**  
Federico Freschi ● Andrea Moz ●  
Stefan Pardini ● Owen Victor Smit

## SVIZZERA

 **Ginevra**  
Pascal Maurer ● Carla Valerio Ceriani

 **Suisse Romande**  
Massimo Fusari ● Stefano Pini Prato

## TRASFERIMENTI

### LIGURIA

 **Albenga e del Ponente Ligure**  
Andrea De Michelis *(da Bucarest)*

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Pordenone**  
Giuseppe Solimene *(da Firenze)*

### CALABRIA

 **Area dello Stretto-Costa Viola**  
Giuseppe Strangio  
*(da Gioia Tauro-Piana degli Ulivi)*

### SICILIA

 **Palermo**  
Giuseppe Messina  
*(da Alcamo-Castellammare del Golfo)*



## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LIGURIA

 **Riviera dei Fiori**  
Renato Trucco

### VENETO

 **Venezia Mestre**  
Plinio Danieli

### TOSCANA

 **Siena Valdelsa**  
Luciano Franchi

### MARCHE

 **Macerata**  
Giancarlo Pantanetti

### ABRUZZO

 **Sulmona**  
Adele Bologna Speranza

### CAMPANIA

 **Napoli**  
Giovanni Pacilio

 **Nola**  
Fulvio Guerriero

 **Penisola Sorrentina**  
Gaetano La Gioia

### PUGLIA

 **Castel del Monte**  
Giacomo Pastore

 **Taranto**  
Domenico Cassalia

### STATI UNITI D'AMERICA

 **New Jersey**  
Carlo Porcaro

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



FOCUS

see page 3

DEFENDING AND IMPROVING OUR CUISINE

We are honoured to be passionate stewards of its traditions.

by Paolo Petroni
President of the Accademia

In 2018 the Mondadori publishing house published the bestseller Denominazione di Origine Inventata (Invented Denomination of Origin - a play on the 'Controlled Denomination of Origin' food label) by Alberto Grandi, Associate Professor of Food History at the University of Parma. With his captivating, well-documented prose, the author demolished certain beliefs about the nature and origin of some of our foremost food products. Now the same publisher and author, in league with Daniele Soffiati, have ventured onwards by publishing the dramatically titled La cucina italiana non esiste (Italian cuisine does not exist). Its essential message is that "Italian cuisine was invented fifty years ago by the food industry and cleverly narrated by our gastronationalists". Bam! Besides deploring the horrendous echoes of other nationalisms in living memory, we take pride in being passionate stewards of our cuisine and its traditions.

truly seems based on unsubstantiated personal opinions. Claims that Michelangelo can't have eaten Colonnata lard because it's a recent invention, and that Pachino tomatoes were unknown in Pachino until Israeli researchers developed them only decades ago, are correct; but these aren't secrets and have been documented by many authors for quite some time. To extrapolate that there's no such thing as tradition because food was different in Roman and mediaeval times entirely misses the point.

Our History of Italian Cuisine in Comics traces the origins and manifold variations of our best-loved recipes, acknowledging Arab influence and especially ingredients from the Americas, and explaining the food industry's role in facilitating and sometimes improving our cuisine. This does not negate our food culture, but instead reinforces it.

Claims that our traditions don't exist are missing the point

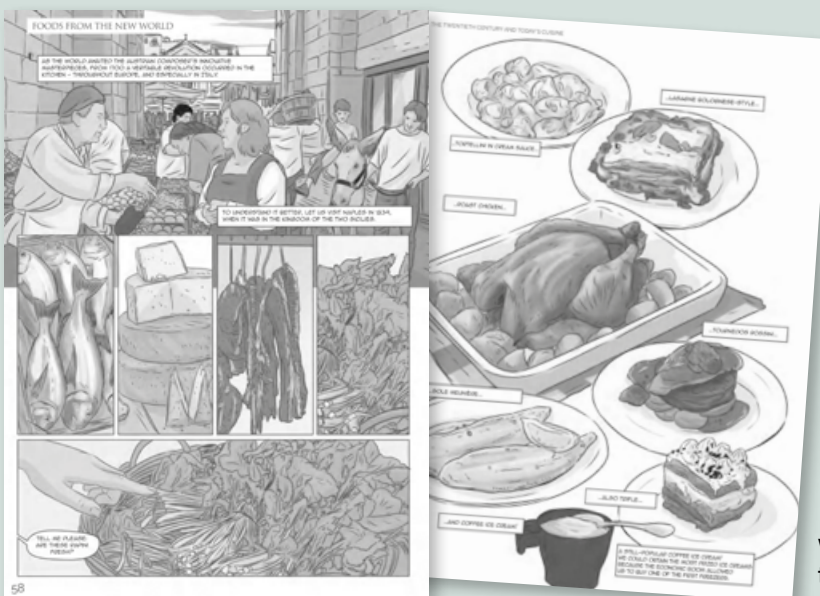
Local cuisines, like a mosaic, form a composite national whole

This clearly isn't the place to refute the authors' worldview, but maintaining that our best recipes were invented by emigrants to America and made famous by the food industry

When Orio Vergani founded our Academy in 1953, he and its other founders pondered how to name the association. Finally they chose 'Italian Academy of Cuisine' rather than 'Academy of Italian Cuisine', because Italian cuisine encompasses the totality of diverse local cuisines which, like a mosaic, form a composite national whole.

Personally, like many Academicians, I have lived through a glorious time for our cuisine, appreciably improved since the days of our grandmothers and great-grandmothers. Better ingredients (oil, wine and cheese are examples) and better cooking and preparation methods developed in part by our cooks in the Eighties and Nineties, but also, undeniably, the work of Artusi and Ada Boni, have laid the foundations for our current cookery. If our cuisine has little or nothing to do with Renaissance banquets, that matters not at all.

Finally, to clarify: we are not asserting that our cuisine is the best in the world. We dislike rankings; many other cuisines are amazing. Simply, our dishes have distinctive features that identify us, and we must not only defend them but also improve them. Always.







### ASSAULT ON THE BUFFET

*See page 4*

The buffet conveniently provides main dishes, pastries, fruit and beverages to guests during ceremonies, parties, receptions and other gatherings. It requires basic etiquette among participants lest they ferociously charge the buffet *en masse*; guests should also bear in mind that abundance doesn't necessarily invite uncouth gorging.

### PAOLO MONELLI'S WANDERING GLUTTON

*See page 6*

Forty years after his death, we honour Paolo Monelli (1891-1984): a great journalist and writer, but also a food and wine connoisseur. His volume *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia (The Wandering Glutton: A gastronomic journey through Italy)* inaugurated a new genre: food and wine reportage.

### PUCCINI: MUSICIAN AND GOURMET

*See page 8*

2024 marks a century since the death of the Maestro who raised Italian music to a level of excellence that ushered it into the world's most important theatres. Puccini also had a considerable passion for fine dining, and was always eager for lively convivial gatherings with Tuscan fare and plenty of game dishes.

### WAFERS: FROM DIONYSUS TO THE CHRISTIAN MASS

*See page 10*

Wafers, common throughout Italy and central Europe, generally have a uniform recipe involving water, flour, sugar and a double-sided baking plate. Their connotations and preparation methods have historically depended on purpose: for instance, a sacred rite such as marriage, or a profane event such as Carnival.

### MARCO POLO AND CHINESE SPAGHETTI

*See page 12*

Many believe that spaghetti were invented in China and Marco Polo brought them to Europe. What is the origin of this legend? The earliest known source of this fake news is an article in an American publication, *The Macaroni Journal*, from October 1929. In fact, when Marco Polo and the Franciscans visited China, spaghetti had already been eaten in Italy for several centuries, while the Chinese had been eating noodles for millennia in various forms.

### CREAMY CAPPELLACCI WITH RAGÙ

*See page 14*

*Cappellacci* pasta filled with *crème pâtissière* are a family tradition in the Bondeno area near Ferrara. The formidable householders known as *razdore* (singular: *razdora*) had the idea of replacing the standard pumpkin filling with custard, easy to prepare with

ingredients available in every season: milk and eggs. These *cappellacci* are comfort food which retains the timeless flavour of home cooking.

### VINES OF THE CINQUE TERRE

*See page 16*

Wine from the Cinque Terre has an illustrious reputation. Cultivating vines in this magical but rugged, sloping territory is no mean feat. Vines are grown on *pianelle*: steps cut into the mountain; and the panorama of terraces reaching for the sky and stretching to the sea is a breathtaking spectacle.

### ALBANIAN TAGLIATELLE FROM BARILE

*See page 18*

A symbol of popular cuisine in Barile, a small community of Albanian origin in Lucania, is *tumact me tules*: *tagliatelle* with breadcrumbs. With minor variants, such as added spice, its historical identity has remained strong. It is fresh home-made pasta with sautéed breadcrumbs and a sauce made of tomato, anchovies, walnuts, abundant local extra-virgin olive oil and Aglianico wine from the Vulture region.

### A DELICIOUS TREASURE FROM THE SOIL

*See page 20*

The *broccoletto bassanese*, known to old-time growers as *brocoletto nostran* (literally 'local small broccoli'), has recently been termed simply 'Bassano broccoli'. Prized in traditional markets, it is also valuable for its distinctive organoleptic properties, which are still not entirely known, though it is even used in the Vatican kitchens.

### A NEW LOVE: WATER BUFFALO MOZZARELLA WITH WINE

*See page 21*

The Consortium for Protecting PDO Water Buffalo Mozzarella from Campania and

the Italian Association of Sommeliers, Campania branch, have conducted research all over Italy to discover which wines in each region best accompany the 'sublime simplicity' of water buffalo mozzarella. Five pairings per region have been selected: three for fresh and two for smoked mozzarella.

### **THAT RED LITTLE DEVIL OF A VEGETABLE**

*See page 22*

Chilli peppers arrived from the Americas with a reputation for inflaming both our taste buds and our passions. In Italian cuisine, among others, it stars in legendary recipes: *penne all'arrabiata*, *spaghetti alla puttanesca*, *bucatini alla corsara*, *pasta alla carrettiera*, spiced cuttlefish, *pollo alla diavola* ('devil's chicken') and more. It even packs a punch in certain desserts: the chilli pepper is both delicious and healthy.

### **FRICASSEE**

*See page 24*

Like so many traditional dishes from our culinary heritage, fricassee is endangered, both because of its cooking method and of the vanishing custom of Sunday family lunches. Its versatility allows it to be made from several types of meat or fish, and many chefs today unleash their flair around the concept of fricassee, meaning cooking in small pieces to create interesting, delicious interpretations of ingredients.

### **FROM MULSUM TO 'WINE FLOUR'**

*See page 26*

A brief exploration of wine's versatility, starting from Roman *mulsum*. Today's technology finds a use for wine byproducts, particularly pomace (*vinaccia*), whose uses run from the cosmetic to the pharmaceutical, from nutrition to natural dyes for leather. Intriguing and currently under experimentation is the so-called 'wine flour', which, combined with traditional flour, imparts an original flavour to desserts.



### **ADA BONI'S COOKING ADVICE**

*See page 28*

Ada Boni was a true pioneer in disseminating small culinary treasures even to home cooks, but she was also generous with her wide-ranging household management advice. Her 1925 book *Il Talismano della Felicità (The Talisman of Joy)*, a manual of cooking and more, endured through the generations with frequent reprints. This little anthology provides a singular mixture of 'grandma's cooking' and the author's eclectic flights of fancy.

### **OILY FISH: THE 'POOR FOOD' RICH IN HEALTH BENEFITS**

*See page 30*

Oily fish (known as 'blue fish' in Italian) is caught in all Italian seas and sold in markets very nearby; this guarantees freshness and affordability. With some seasonal fluctuations, it is available in most markets. Oily fish is a clever way to eat healthily at a low price, and eating it fresh, rather than tinned, retains its organoleptic and nutritional properties unaltered.

### **THE CHANGING FORTUNE OF POTATOES IN LIGURIA**

*See page 32*

Even considered poisonous when they first arrived from America, potatoes later became indispensable in many recipes. In Liguria they have muscled their way into many traditional dishes, from *pesto* to *gnocchi*, from meat loaf to savoury pies.

### **"FOOD AND HEALTH": A TOURNAMENT FOR FUTURE CHEFS**

*See page 34*

LILT, the Italian League for Fighting Tumours, has organised a special collaborative project for hotel schools called "Food and Health: a preventive nutrition tournament for future chefs". It aims to promote and implement programmes that inform and educate the public about combating tumours through healthy lifestyles and food habits as well as knowledge of risk factors for tumour formation.

### **DEPLORABLE ADVERTISING**

*See page 36*

Advertising often transcends the confines of decency to manipulate consumers' choices. Particularly pernicious is advertising directed at children or adolescents, which often induces them to consume 'junk food'. We need pervasive youth intervention to curb the copycat behaviour that links consumption with group status.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*