

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 375, NOVEMBRE 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

I premi dell'Accademia Il premio "Orio Vergani"

(L'articolo a pagina 38)



Il premio Orio Vergani è stato assegnato alla Fondazione Casa Artusi e ritirato da Laila Tentoni, Presidente della Fondazione

La IV edizione del premio "Gianni Fossati"



Il premio intitolato a Gianni Fossati è stato assegnato ex aequo a Camilla Baresani, Eleonora Cozzella e Giovanni Angelucci



Camilla Baresani, giornalista e scrittrice



Eleonora Cozzella è Direttrice della rivista "Il Gusto"



Giovanni Angelucci è giornalista enogastronomico

NOVEMBRE 2024 / n. 375

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
MARIA LUISA ABATE, GIUSEPPE BENELLI,
FRANCESCO BIANCHI, GIORGIO BORSINO,
ATTILIO BORDA BOSSANA, LUCA BRUSOTTO,
GIANCARLO BURRI, LUIGI CICCARELLI,
SILVIA DE LORENZO, MARCELLO FRACANZANI,
ROBERTO FURESI, GABRIELE GASPARRO,
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GIANCARLO SARAN, ROSANNA SCIPIONI,
ANGELO SINISI, LAURA SPINI, 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 ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Ritratto con mele" (1909) di August Macke,
Städtische Galerie im Lenbachhaus und Kunstbau
München, Monaco

Focus del Presidente

3 Il gran rifiuto (Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Le botteghe di prossimità (Attilio Borda Bossana)



6 Dieta ed evoluzione umana (Francesco Bianchi)

8 A tavola con la storia (Rosanna Scipioni)

Territorio • Turismo • Folklore

10 Il bue grasso e il gran bollito piemontese (Giancarlo Saran)

12 La sfogliolata al basilico di Nicola di Luni (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.



- 14** Il cibo e i cambiamenti climatici
(*Maria Luisa Abate*)



- 16** Salame nobile del Giarolo
(*Giorgio Borsino*)

- 18** Nicola, il maiale
e la palude di Agugliaro
(*Marcello Fracanzani*)

- 20** L'agresto: chi è costui?
(*Morello Pecchioli*)



- 23** I biscotti dei Dogi
(*Roberto Mirandola*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** "Che sapor d'acqua natia..."
(*Giancarlo Burri*)



- 26** La rinascita delle arachidi
(*Luigi Ciccarelli*)

- 28** Il fagiolo di Saluggia
(*Luca Brusotto*)

- 30** La *fruhe*: formaggio poco noto
ma dalle grandi potenzialità
(*Roberto Furesi*)

- 32** Il tartufo, diamante della terra
(*Laura Spini*)

Ristorazione e cuochi

- 34** La cucina italiana all'estero:
autenticità o contraffazione?
(*Angelo Sinisi*)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 36** Il limone e la sua buccia
(*Gabriele Gasparro*)



In libreria

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

Le rubriche

- 38** I premi dell'Accademia
41 Centro Studi "Franco Marengi"
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni
46 Calendario Accademico
48 Accademici in primo piano
55 Attività e riunioni conviviali
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Il gran rifiuto

Ha suscitato grande clamore la rinuncia alla stella Michelin da parte dei cuochi del ristorante "Il Giglio" di Lucca.

Nella *Divina Commedia*, **Dante** mette nel terzo canto dell'Inferno le anime degli ignavi (cioè coloro "che visser senza 'nfamia e senza lodo"), quindi il poeta scrive: "vidi e conobbi l'ombra di colui che fece per viltade il **gran rifiuto**". Non ne fa il nome, ma certamente si riferiva a **Celestino V**, l'eremita che rinunciò al papato. Non siamo certo a questi livelli, ma il gran rifiuto della stella Michelin, proclamato a gran voce dai cuochi del ristorante "**Il Giglio**" di Lucca, ha destato molto scalpore. Non è la prima volta che accade: già **Gualtiero Marchesi** rifiutò clamorosamente la stella e altri, in Italia e nel mondo, hanno preso questa decisione a prima vista incomprensibile, dato che la maggior parte degli chef farebbe carte false pur di vedersi premiata dalla "Rossa".

Il riconoscimento è vincolato a un'articolata filosofia, a volte vissuta come una "gabbia"

I motivi di tale abbandono spesso risiedono **nello stress e nei costi** per mantenere quel riconoscimento, che è vincolato a un certo standard di personale, arredamento, stoviglie, cantina preziosa e di impostazione della cucina. Una cucina che deve seguire una ben articolata filosofia che può essere vissuta come un "perimetro", una sorta di "gabbia", uno stile artefatto, non sentito. Insomma, una sensazione di **mancanza di libertà**, dove la cucina della tradizione, semplice, se pur interpretata, fatica a trovare spazio. Il *macaron* porta visibilità, articoli su giornali



di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia



e riviste, e anche molta facoltosa clientela che ama questo genere di ristoranti, ma talvolta, e sembra il caso del ristorante lucchese, può portare, alla lunga, a una perdita della clientela locale che ricerca una cucina più radicata al territorio a un prezzo sensibilmente più basso.

La rinuncia a un riconoscimento di **tre stelle** sarebbe però più traumatica. Il giro d'affari coinvolto è altissimo (la famiglia **Cerea** del ristorante "Da Vittorio", a Brusaporto, per esempio, viaggia sugli 87 milioni l'anno): oltre al ristorante (o ai ristoranti) con menu da 350 euro in su, e spesso molto molto in su, ci sono i banchetti, la pubblicità, gli sponsor, i programmi televisivi, il catering di lusso anche all'estero. Una vera industria della gastronomia di qualità.

Il lavoro durissimo di tante persone dipende da una critica

La perdita di una stella sarebbe catastrofica, ad alto rischio chiusura, un dramma. È eticamente ingiusto: il lavoro durissimo di tante persone che dipende da una critica. **Un mondo pericoloso, con un'ansia permanente** che si acuisce ogni anno all'uscita della guida. I responsabili della Michelin si sono affrettati a dichiarare che le stelle non si restituiscono, non si rifiutano. Giusto, è vero. Però, casualmente, la guida presentata il 5 novembre scorso, come sempre in pompa magna, non riporta più "Il Giglio" tra gli stellati.

La morale è una sola: giusto leggere le critiche professionali non condizionate economicamente, ma poi quello che conta è una saggia, sana, appagante cucina di qualità.



Le botteghe di prossimità

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Viene loro riconosciuto un alto valore sociale, che rafforza l'appartenenza alla comunità, oltre a essere un servizio attento alle persone fragili e un presidio di sicurezza.

Una recente indagine della Confcommercio ha evidenziato l'aspirazione degli italiani a vivere in quartieri in cui siano presenti negozi di prossimità - i punti vendita sotto i 200 mq -, perché **rafforzano le comunità, fanno sentire più sicure le persone e fanno crescere il valore delle abitazioni**. In stagioni passate, ancora prive dei supermercati, c'erano tante piccole botteghe gestite per lo più in maniera familiare: negozi di alimentari in cui la vendita spesso avveniva con prodotti sfusi come la pasta, conservata in cassette e incartata in fogli di carta giallo ocra, o come l'olio, contenuto in fusti e travasato nella bottiglia di vetro del cliente. La memoria di quel vissuto fa emergere come la bottega di vicinato e prossimità non si possa identificare solo dimensionalmente, perché erano/sono **luoghi**

in cui fare la spesa ha un valore etno-antropologico. Soprattutto nei piccoli centri rurali o montani erano luoghi e certamente non erano *non luoghi*, come nel 1992 l'antropologo francese **Marc Augé** definì i centri commerciali, intesi come la vera novità di edilizia sociale degli anni Novanta. Le *puteche* abruzzesi; le *putei* della Basilicata; le *putéche* campane; la *botega* friulana; la *butegàar* o *butghér* milanese; la *butrea* della Sardegna; la *casoin* veneta; la *cabourna* piemontese; la *butéga* romagnola o le *putie* siciliane sono stati infatti ambiti familiari di confidenze, ove si ascoltavano i consigli su cosa cucinare a pranzo e sui modi di preparare un piatto, una pietanza. **Erano luoghi dell'alchimia di ingredienti, di sapori e profumi in cui il bottegaio diventava confidente** quasi come il parroco e il medico del villaggio.

Negozi di alimentari in Friuli negli anni Sessanta



Tale patrimonio oggi va scomparendo

Tale patrimonio oggi va scomparendo con il numero di negozi in costante diminuzione, **secondo l'analisi di Confcommercio** condotta in collaborazione con SWG nell'ambito del progetto Cities, che si occupa di contrasto alla desertificazione commerciale e di sviluppo del valore sociale delle economie di prossimità.

I negozi di vicinato sono definiti "insostituibili" e viene loro riconosciuto un alto valore sociale, rappresentando soprattutto un'occasione di incontro che rafforza l'appartenenza alla comunità, ma anche un servizio attento alle persone fragili, un presidio di sicurezza.

Un'antica bottega di prossimità a Torino

La loro presenza condiziona anche le preferenze insediative e, secondo l'indagine, **per l'88% è determinante nella scelta del quartiere nel quale vivere**, mentre solo una persona su 10 preferisce vivere in una zona esclusivamente residenziale, senza servizi di prossimità.

Uno dei motivi delle scelte di acquisto al di fuori del proprio quartiere deriva proprio dalla desertificazione commerciale, dal calo o addirittura dalla totale assenza di negozi tradizionali, specie alimentari, vicino alla propria abitazione.

La scomparsa delle attività tradizionali come le botteghe di "vicinato", negli ultimi 12 anni in Italia, secondo le ultime stime dell'Ufficio Studi di Confcommercio, **ha interessato oltre 111 mila negozi al dettaglio e 24 mila attività di commercio ambulante.**

I dati Istat indicano poi che, nei primi mesi di quest'anno, le vendite al dettaglio hanno registrato una variazione negativa, su base mensile, sia in valore sia in volume; le vendite dei beni alimentari sono in calo (-0,7% in valore e -0,9% in volume), mentre quelle dei beni non alimentari sono in aumento (+0,3% in valore +0,2% in volume). Su base annua, le vendite al dettaglio diminuiscono dell'1,9% in valore e del 3,3% in volume.

Come rendere possibile un "ritorno" del negozio di vicinato

A rendere possibile un "ritorno" del negozio di vicinato vi è **la consapevolezza dei consumatori di trovarvi chicche gastronomiche come i formaggi** da scoprire: il conciato di San Vittore, lo Storico ribelle, il caprino nobile, il pecorino a latte crudo, il caprino al carbone, il provolone podolico, il caciocavallo silano, il *piacentinu* ennese e la provola dei Nebrodi; o il poter assaporare l'esclusività della soppressa vicentina, del pregiato culatello di Zibello, del salame di Varzi o quello di suino nero Igp.

A ciò si aggiungano le necessità di una popolazione anziana, con una mobi-



lità ridotta, che non si reca volentieri nei grandi supermercati in periferia, preferendo di gran lunga fare la spesa in piccoli punti vendita, soprattutto se a breve distanza dalla propria abitazione. E poi ancora le famiglie italiane che si stanno ridimensionando, con un costante aumento dei singoli e dei nuclei familiari di due o tre persone, per le quali la grande spesa all'ipermercato finisce per diventare un fatto episodico. Non bisogna sottovalutare, inoltre, che l'Italia è un *Paese di paesi* che da Nord a Sud punteggiano il territorio: sono 8.101 i comuni che, rapportati alla popolazione di 58,7 milioni, indica 7.250 abitanti per comune, con solo 43 comuni che hanno oltre 100 mila abitanti e appena 12 oltre 250 mila.

In tale scenario i negozi di vicinato possono svolgere un ruolo rivitalizzante specie nelle periferie, contrastando quello che i francesi definiscono "effetto *banlieue*", termine che, nel Medioevo, specificava la giurisdizione cittadina sul territorio fino a una lega dalla città e poi indicò il territorio e più genericamente i sobborghi, uniti al centro in un unico organismo urbanizzato.

Il commercio di prossimità potrebbe essere **l'antidoto per i centri a rischio di desertificazione**, esaltando la dimensione locale per un idem-sentire che prende coscienza di essere parte integrante di una comunità, di un tessuto sociale. **Anche i più giovani ne hanno riscoperto il fascino**, visto che il 45% del campione dell'analisi della Confcommercio, tra 18 e 25 anni, visita settimanalmente i negozi di quartiere, come gli over 60 (47%).

In varie regioni si moltiplicano le iniziative di stimolo a fare la spesa sotto casa

Il ruolo del negozio locale riacquista quindi la consuetudine della tradizione e valori come la qualità e l'italianità, rielaborandolo non solo come luogo di acquisto, ma anche come spazio di incontro, di scambio culturale e di promozione di prodotti selezionati non oggetto della grande distribuzione.

Una filosofia di interesse che aveva già visto, **nel 2004, l'attenzione del Parlamento italiano**, ove erano state presentate tre diverse, ma simili, proposte di legge per l'individuazione, tra le nuove categorie di beni culturali, delle botteghe e i locali storici, quelle d'arte e di antichi mestieri, destinate ad aggiungersi a quelle già disciplinate dal codice dei beni culturali e del paesaggio. Un indirizzo non codificato a livello nazionale, ma segnalato da numerose regioni ed Enti locali con una serie di iniziative, di campagne di sensibilizzazione, di incentivi, come la Regione Sicilia che, nel 2010, aveva messo a disposizione 20 milioni di euro come incentivo all'apertura di esercizi commerciali per tale tipologia.

I negozi di vicinato torneranno di moda? È difficile prevederlo, ma si riaffacciano in sempre maggior numero, soprattutto nelle città medio-grandi. Un territorio come quello italiano, così ricco di prodotti enogastronomici autentici, va salvaguardato e le piccole botteghe sotto casa lo fanno identificando gusti e sapori unici.



Dieta ed evoluzione umana

di Francesco Bianchi

Delegato della Riviera dei Fiori

Quando i nostri antenati introdussero la carne nella loro dieta, iniziò un'evoluzione che, nel corso dei secoli, portò a uno sviluppo delle dimensioni del cervello e a una riduzione di quelle dell'intestino.

C'è un aspetto curioso dell'alimentazione umana che soltanto recentemente si è iniziato a indagare e riguarda la risposta a una domanda di grande interesse: **come ha influito la dieta sull'evoluzione della nostra specie?** L'uomo attuale è onnivoro, e lo erano anche i suoi antenati, ma pare che **solo attorno ai tre milioni di anni fa gli ominini (detti un tempo ominidi) abbiano iniziato a cibarsi regolarmente di carne.** Prima mangiavano essenzialmente vegetali, bacche, erba, semi e tuberi. Eccezionalmente qualche insetto. **Gli ominini, secondo la nuova classificazione tassonomica, identificano gli esseri umani e i loro progenitori estinti.** Quando questi nostri antenati iniziarono a introdurre la carne nella loro dieta, diedero il via a un'evoluzione che nel corso dei secoli portò allo sviluppo delle

dimensioni del cervello e alla riduzione delle dimensioni dell'intestino. Il che ha una precisa spiegazione scientifica: la carne, specie se cotta, è molto nutriente e di più facile digeribilità, per cui è sufficiente un intestino più piccolo per elaborarla e digerirla, mentre l'apporto di maggiori calorie, grassi e proteine connesso con il consumo di carne, favorisce lo sviluppo del cervello.

Un'evoluzione dovuta all'introduzione della carne nella dieta?

Ed ecco che, attorno ai due milioni di anni fa, incontriamo l'*Homo erectus*, il primo nostro progenitore con dimensioni del corpo vicine a quelle dell'uomo moderno.





In particolare con **un intestino più piccolo e un cervello più grande**. Un'evoluzione dovuta all'introduzione della carne nella dieta? Probabilmente sì. Come siamo riusciti a capire che le cose siano andate veramente così? Lo abbiamo scoperto grazie all'archeologia e all'antropologia, ma **soprattutto con l'esame del DNA dei resti fossili**. Se nello scavo di un sito abitato da nostri antenati si trovano ossa di animali che recano segni inequivocabili di macellazione, è la prova che mangiavano carne. Già l'*Australopithecus afarensis* (ricordate Lucy, scoperta in Etiopia?) si cibava di capre e di bovini tre milioni di anni fa, ma occasionalmente. Sono infatti stati trovati pochi resti. **Per imbatteci in prove certe di una dieta continuativa comprendente carne** di selvaggina di grandi dimensioni dobbiamo spostarci (di poco) geograficamente e (di molto) temporalmente, per andare **in Kenya**, dove **nel sito di Kanjera South** sono state trovate ossa con tracce di macellazione in uno strato sedimentario spesso tre metri: segno che la macellazione è stata praticata per lungo tempo, quindi attraverso molte generazioni, il che significa che la carne era diventata un alimento comunemente consumato. Accanto alle ossa sono stati trovati strumenti litici con segni di usura che suggeriscono un loro utilizzo per falciare

erbe. Poco distante, sempre in Kenya, sono stati trovati resti di pesci e tartarughe in un sito abitato da ominini vicino al lago Turkana. Testimonianze inequivocabili del fatto che quegli ominini erano onnivori.

Dall'esame dei denti dei nostri antenati si è scoperto cosa mangiassero abitualmente

Non bisogna però ritenere che l'evoluzione umana sia "decollata" solamente grazie all'introduzione della carne nella dieta dei nostri antenati, come sostengono alcuni *influencer* su Tik Tok rilanciando la "paleodieta" secondo cui anche noi, oggi, dovremmo cibarci esclusivamente di carne. La nostra evoluzione sembra aver ricevuto impulso dal fatto che **i nostri antenati abbiano arricchito la loro dieta diventando onnivori**, il che non significa che mangiassero soltanto carne. La prova definitiva che ha permesso di scoprire cosa mangiassero abitualmente i nostri progenitori è venuta **dall'esame del DNA sul tartaro dei denti di numerosi fossili**. Da tali analisi è emerso che gli *Australopithecus* sudafricani si cibavano di erbe, tuberi, foglie e semi. **Il tartaro dei Neanderthal olandesi reca tracce**

di carne, legumi, cereali e frutta; i Neanderthal spagnoli mangiavano anche pinoli, muschio e funghi, mentre nei denti di quelli scozzesi sono stati trovati resti di amido che era stato sicuramente sottoposto a cottura. Come la carne. Le stesse caratteristiche dei denti dei nostri antenati svelano che, per esempio, l'*Australopithecus* era dotato di grossi denti piatti, adatti alla frantumazione di cibi duri, come i semi, mentre **l'*Homo sapiens* aveva denti più piccoli e dotati di creste ossee, più adatti alla masticazione** (passatevi un dito sui molari e scoprirete che anche i nostri denti sono così). Lo ha documentato il paleoantropologo e biologo evolutivo dell'Università dell'Arkansas **Peter Ungar**, citato da **Kate Wong** in un articolo apparso sull'ultimo numero di "Le Scienze", edizione italiana di *Scientific American*. **I microscopici segni di usura dentale dei nostri progenitori ci confermano la loro dieta**, e testimoniano che la nostra specie è diventata onnivora dopo un lungo periodo caratterizzato dal consumo di soli vegetali, cosa che ha favorito la nostra evoluzione. Ma se è vero che la dieta ha aiutato gli ominini a evolversi, sorge spontanea una riflessione: a quale altra modifica delle nostre caratteristiche fisiche andremo incontro con l'odierno consumo di cibi pronti, *fast food* e conservanti?

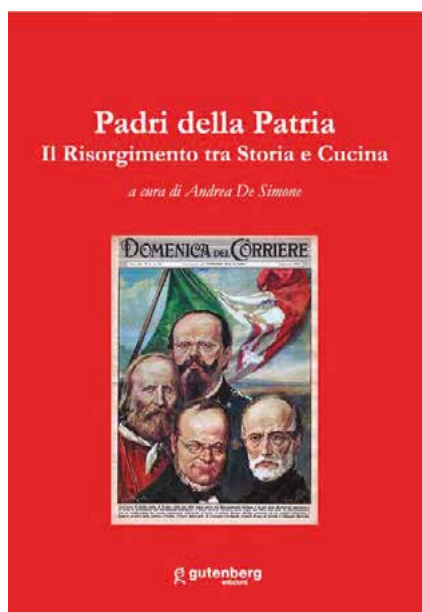


A tavola con la storia

di Rosanna Scipioni

Accademica di Bologna dei Bentivoglio

*I gusti culinari
dei protagonisti
del Risorgimento.*



Esistono collegamenti tra cibo e Costituzione italiana? Parafrasandone alcuni articoli, si possono evincere principi connessi alla nutrizione: solidarietà alimentare, diritto al cibo, fraternità conviviale.

Si resta in tema anche considerando come un secolo prima della firma della Costituzione i protagonisti del processo risorgimentale abbiano contribuito alla costruzione del mito culinario italiano, riconoscibile dall'analisi delle loro abitudini alimentari. Inoltre, si può affermare che il gusto moderno si formò allora: separazione tra salato e dolce, inserimento del primo a base di riso e pasta, consacrazione delle "portate" come le conosciamo oggi.

Giuseppe Mazzini fu caratterizzato dall'insofferenza per il cibo straniero e dall'intenzione di organizzare importazioni di prodotti italiani in Inghilterra, benché fosse conosciuto internazionalmente come figura di uomo serio e mediatore, e le sue passioni non fossero

esattamente gastronomiche (caffè e cioccolato, nonché sigaro toscano).

In realtà Mazzini, **esule con i fratelli Ruffini** in Svizzera e a Londra, **mantenne vivi i rapporti con la famiglia attraverso il cibo**: chiese alla madre di inviargli

la ricetta della torta pasqualina; sentiva nostalgia della focaccia ligure con la salvia (uno dei primi *street food*) e del minestrone genovese con verdure di stagione e pesto; cercò di spiegare alle amiche svizzere la ricetta del biscotto genovese *lagaccio*, pur mostrando anche interesse per i dolci locali, in particolare la torta alle mandorle, che si cimentò a trasmettere alla madre **Maria Drago**. Ribattezzata "torta Mazzini", è entrata a far parte della cucina tradizionale genovese.

Obbligati a spese parsimoniose, i tre esuli assaggiarono e apprezzarono moltissimo le cervella, che a Londra tutti aborriscono e che sono ancora oggi presenti nel fritto misto tradizionale ligure.

La ricerca del confronto con famiglia, amici e conoscenti evidenzia **la centra-**



lità del momento conviviale nella vita degli esuli, restituendo anche una dimensione privata accomunata da difficoltà economiche e sofferenze per la distanza da casa.

Cavour era ben consapevole che "Cattura più amici la mensa che la mente"

Camillo Benso Conte di Cavour, divenuto sindaco a soli 22 anni, si appassionò all'agricoltura e all'enologia, traendone insegnamento per il suo futuro ruolo di Ministro dell'Agricoltura e del Commercio. Sua l'invenzione del Barolo dal vitigno Nebbiolo, di cui gli ospiti con cui trattava di politica ricevevano spesso in omaggio una bottiglia.

Sapendo godere dei piaceri della tavola e della convivialità, il Conte usava dire: "Cattura più amici la mensa che la mente". Tra il cibo che amava: pesce d'acqua dolce, aragosta, polenta e bollito, buon vino, ma soprattutto **piatti raffinati e ben conditi**, sin dalla tenera età. Prima di un pranzo ufficiale offriva agli ospiti il Vermouth, con quel mezzo punto di amaro dovuto all'assenzio e molto gradito anche al re: il Punt e Mes divenne l'aperitivo ufficiale di corte e venne così ad aggiungersi, nelle consumazioni extra rispetto alla tavola, al famoso *bicerin*, servito nell'omonimo locale. L'ora della cena si sposta sempre più avanti, fino alle 20 o alle 21. Nei menu delle tappe culinarie di Torino, dove sono citati i piatti più significativi dello "Statista buongustaio", diversi ne conservano intestazione o dedica. **Vittorio Emanuele II**, primo re d'Italia che salì al trono ereditando dal padre la guida del processo risorgimentale, **amò la semplicità e la buona cucina popolare**, ma anche grandi bevute e ragazze del luogo. Ben nota la relazione più o meno clandestina con la "bella Rosina", che il re poté sposare, vedovo della regina consorte, soltanto dopo la morte di Cavour e con matrimonio morganatico.

Rosa Vercellana conquistò il Savoia con le sue uova sode ripiene. Poi ci furono i manicaretti preparati da **Giovanni Via-**

lardi, aiutante di cucina della Real Casa Savoia, che introdusse il "servizio alla russa". **Tra le passioni del re, la bagna cauda**, che Vialardi cita nel suo ricettario con il nome di *Butirro alle acciughe*.

La passione per la cacciagione finì col produrre effetti benefici sull'ambiente, perché creò i presupposti del Parco naturale del Gran Paradiso, a partire dallo stato di riserva reale di caccia. Quindi cinghiale allo spiedo o in spezzatino, lepre con polenta, e **il gran bollito misto con relativo bagnet verd creato da Vialardi**.

Quando il re volle un dolce nuovo da offrire alla sua donna nacquero i **"baci di Dama"**, divenuti poi dolci di corte, e l'omaggio che la città di Casale Monferato rese al sovrano defunto sono i famosi biscotti "krumiri" inventati da **Domenico Rossi**, che riproducono la forma dei suoi baffi.

La sensibilità di Garibaldi nei confronti della natura e degli animali

Di **Giuseppe Garibaldi** è interessante ricordare, a dimostrazione dell'interesse per il mondo agricolo, la sensibilità nei confronti della natura e degli animali subentrata alla passione giovanile per la caccia, **che lo portò a costituire, nel 1870, la Società per la protezione degli animali**.

Arrivato alla Maddalena dopo la morte di Anita, trovò una situazione agraria rappresentata da piccoli appezzamenti che i proprietari non riuscivano a rendere produttivi, e nel 1856 il suo insediarsi a Caprera diventò stabile anche attraverso l'acquisto di una parte consistente dell'isola: **l'azienda agricola rappresentò la prima comunità garibaldina**.

Il rapporto tra Garibaldi e il cibo fu molto semplice: minestrone alla genovese con il pesto e il pesce; come carne solo il *churrasco* (ricordo dell'America del Sud); *buiabeise* come piatto unico, pesce bianco con il *court bouillon*, brodo leggero con verdure; formaggio pecorino con le fave; verdura e frutta; orzata, vino poco e annacquato, pur essendo un eccellen-



te viticoltore. Quasi sempre presenti in tavola la *pissaladière*, una focaccia con pesce salato, e i *pomidoru alla Garibaldi*, di sua creazione.

Nel 1854 fu accolto con grande calore nel nord-est dell'Inghilterra, dove un affermato produttore di biscotti, **John Carr**, **gli dedicò un dolce di pastafrolla con ripieno di uvetta di Corinto**, i *Garibaldi biscuit*, diffusi con successo in tutto il Regno Unito.

A Teano, dal 1860, ogni data del 26 ottobre viene festeggiata, ma nel 2022 è accaduto di più. Il pasticcere locale **Mauro Diana** ha creato la torta "L'incontro", dopo mesi di complesse ricerche tese a realizzare un'unione di gusti tra presente, passato e futuro: il goloso dolce è completato da una colata di cioccolato piemontese.

Da quanto descritto si può cogliere che **dalle abitudini dei Padri della Patria emergono segnali relativi non soltanto alla tavola, ma alla sensibilità per l'ambiente e all'agricoltura**, in armonia con l'esercizio di una responsabilità sociale che riguarda in larga misura il sistema agricolo, come richiamano gli articoli 9 e 44 della Costituzione e come si evince da recenti dichiarazioni del Presidente **Mattarella**.



Il bue grasso e il gran bollito piemontese

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Protagonista della Fiera che si svolge a Carrù, l'imponente animale è noto per l'inconfondibile qualità delle carni.

C'è chi si chiama Trono, e si aggiudica il podio di vincitore dall'alto dei suoi 1400 chilogrammi di stazza, ma non gli è da meno Usignolo, pur nella discrezione dei suoi 11 quintali. Questi sono solo alcuni tra i nomi dei **buoi grassi di Carrù** che, ogni anno, si aggiudicano la **prestigiosa**

gualdrappa di vincitore in quella che l'inglese *The Guardian* ha considerato **tra le cinquanta più importanti fiere della gastronomia internazionale**. Stiamo parlando della **Fiera del Bue Grasso**, una manifestazione che ha le radici nel lontano dicembre del 1910 e che da allora, ogni anno, il **secondo giovedì di dicembre**, rappresenta l'orgoglio dei piccoli allevatori della razza piemontese. **Per i carruesi è il giorno più atteso dell'anno: "prendono il tabarro e lo indossano come fosse la loro storia"**. Una serie di riti che comincia all'alba, con allevatori e curiosi che si ritrovano al **Bue's Stadium** (un contenitore da oltre 700 posti) e lungo i locali del paese. **Colazione d'ordinanza a base di trippe in brodo e un calice (o più) di Barbera** tanto per combattere i primi freddi invernali. La chiamano anche la **"Colazione del Tocau"** (l'antico bastone con cui si governava il pio bove).

La storia della razza piemontese parte da lontano

Procediamo con ordine, in questa storia che parte da lontano, anzi dal Quaternario. Sembra infatti che quella che oggi viene definita "razza piemontese" derivi dall'intrappolamento, bloccato tra frane e acquitrini in una zona compresa tra le Alpi e gli Appennini, di un tipo di bovino cui poi, secondo alcuni storici, si aggiunse una contaminazione di mandrie provenienti dal Pakistan. **Si tratta di bestie caratterizzate da una buona adattabilità all'allevamento in zone altimetriche diverse**, dalla pianura al pascolo. Mentre nella pianura si privilegiava l'allevamento da latte, in collina erano bestie da lavoro e successivamente da carne. Alcuni tra gli allevatori intuirono che, quando l'animale oramai era spassato dalla fatica sui campi, lo si poteva rinvigorire, una volta a riposo, con una dieta che "lo rimettesse in carne". **Caratteristica della razza piemontese, infatti, è quella di avere un'ossatura sottile, una buona dotazione muscolare e un'ottimale distribuzione tra fibra e grasso**, tanto che i moderni studi ne hanno **esaltato anche le virtù dietetiche. Ricca di ferro, "leggera" di colesterolo.**

Già nel 1300 i primi capi presero la via dei mercati lombardi e genovesi. **Carrù al centro di queste dinamiche**, tanto che, **dal 1473, si ha notizia dei primi mercati settimanali**. Nel 1635 il duca **Vittorio Amedeo I** di Savoia concesse di tenere una fiera annuale.

Il veterinario **Carlo Lessona**, nel 1800, giunse alla conclusione che la fassona piemontese poteva essere migliorata al suo interno senza ricorrere ad apporti ge-

Scultura dedicata a buoi grassi, Carrù



netici esterni. Non solo, ma la **“forzatura”** tesa a migliorare la resa carnea dell'animale era possibile solo con questa razza e non con altre. La svolta avvenne nel **1886**, quando in alcune cascine di Guarene nacque qualche toro dalle enormi natiche e dalle cosce molto muscolose. “Si trattò di una mutazione genetica spontanea” ricorda **Franco Cazzamali**, macellaio che ha valorizzato la fassona come pochi, “all'inizio vennero considerati dei mostri, ma qualcuno degli allevatori capì invece che erano una preziosa risorsa su cui puntare per il futuro”. **La variante del bue grasso venne certificata dal veterinario Luciano Enlo nel 1903**. I “vitelli della coscia” divennero i migliori ambasciatori della razza piemontese. **“La selezione di quello che diventerà il bue grasso, avviene nella stalla”**, continua **Cazzamali**, “l'allevatore esperto sa riconoscere quale, tra i vitellini, andrà privilegiato in tal senso, conoscendo anche l'origine della madre. Nel disciplinare della fassona esiste la linea diretta vacca-vitello. L'allattamento procede fino allo svezzamento, posto tra i cinque e i sei mesi. Mentre per il vitellino normale la castratura naturale è prevista verso i due mesi, con i legacci, **per quello che diventerà bue grasso vi sono veterinari specializzati che usano il ‘burdizzo’**, una sorta di tenaglia che procede a una naturale castrazione previo il distacco dei condotti seminali”.

*A quattro anni di età,
il bue grasso è pronto
per il mercato*

Un cenno particolare merita **Sergio Capaldo**, che, anima e motore del Consorzio La Granda, ha fatto diventare adulta la razza fassona. Su tutto la **valorizzazione del ruolo dell'allevatore-produttore, salvaguardando le piccole produzioni**. Dopo essere stato seguito con attenzione particolare sino ai quattro anni di età, il bue grasso è pronto, da concorso (e per il mercato): **la Fiera del bue grasso definita “un bagno di vera**



piemontesità”. Con le facce degli allevatori, i volti arrossati dal sole e le barbe ispide, e le bestie che, prima della sfilata davanti alla giuria, vengono curate come fossero Miss Universo. Alle undici del mattino la giuria premia i vincitori, suddivisi per diverse categorie. Al miglior bue grasso viene assegnata **la gualdrappa, una specie di coperta di lusso**, riccamente ornata, nata nel 1917 dall'estro di **Luigi Borra**, una singolare figura di musicista e pittore, cui poi sono succeduti importanti artisti locali. **Vincere la gualdrappa, per un allevatore delle Langhe, è come aggiudicarsi lo scudetto**. Per la bestia un po' meno: che si chiami Attila o Pavone, il destino è segnato, a dar gioia terrena a coloro che ne gusteranno le carni.

Carrù, patria di **Luigi Einaudi**, ha molti segnali legati al bue testimonial della sua identità. Vi è **la scultura a lui dedicata**, opera di **Raffaele Mondazzi** ma, soprattutto, vi è **la Casa Museo della razza bovina piemontese**, la prima di questo tipo in Italia, la seconda in Europa, dopo quella della Charolaise in Francia.

*Sono sette i tagli principali
del gran bollito alla piemontese*

È a tavola che la fassona, con il turbo del bue grasso, fa letteralmente il botto. **Molti i piatti che esaltano il gusto della tradizione**. Su tutti il **gran bollito alla piemontese**. Un piatto di cui andavano ghiotti **Camillo Benso di Cavour** e **Vittorio Emanuele II**, ma che era radicato in ogni famiglia, ognuna con i suoi piccoli segreti. Descritto per la prima volta in un testo da **Giovanni Vialardi**, nel 1887. Tuttavia, a mettere ordine ci pensò **Giovanni Gorja**, figura storica dell'Acca-

demia Italiana della Cucina, che codificò la **“regola del 7”**, ossia degli ingredienti principali. Posto che un buon bollito è una sinfonia in cui tutti i vari componenti devono accordarsi tra loro. Ecco allora i **sette tagli principali** (rigorosamente di bue grasso): si va dal cappello del prete alla punta di petto, passando per il tenerone. “La carne, ben frollata, va tutta cotta assieme, così certi pezzi sono più morbidi, altri più croccanti”. Dopo lungo bollire si “ritocca alla fine” con dentro un mazzo di profumi diversi. “Attenzione alla gestione del brodo. Se si asciuga troppo, la carne rischia di essere salata, oppure è insipida nel caso contrario”, ricorda lo chef stellato **Davide Palluda**. Seguono i **sette ammenicoli o frattaglie**. Qua entrano in gioco il vitello, il maiale, la gallina. Tuttavia, la vera differenza in un grande bollito, posto che la materia prima vaccina è fuori discussione, lo fanno le **sette salse di accompagnamento**. *In primis* il *bagnet verde*, ma anche il *bagnet ross* o il *cren*, per non parlare della *cugnà*. Ma non finisce qui, **la quadratura del 7**, secondo il Codice Gorja, **si completa con altrettante verdure**. È chiaro che siamo davanti a una **inarrestabile odissea di gola**, che richiede dedizione e tenacia, tanto che la **Confraternita del Bollito** recita: **“Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto. Non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie”**. Poche regole ma precise. La **benedizione finale** arriva con una **tazza di brodo ristretto e Barbera**. Per chi non ha sufficiente cilindrata gastrica, al termine della corrida bollita, può sempre entrare in generoso soccorso la **tintura sacra al rabarbaro**, una mistura digestiva inventata dal farmacista locale, **Mario Andreis**, a fine Ottocento.



La sfogliolata al basilico

di Nicola di Luni

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Il pane caratteristico di un borgo incantato in provincia della Spezia.

Nicola di Luni, in provincia della Spezia, è un borgo stupendo e incantato, sospeso tra Liguria e Toscana. Posto a 181 metri sul livello del mare, il paesaggio spazia dalla val di Magra alla Versilia, sovrastato dalla catena delle Alpi Apuane. **Nicola ha un'origine molto antica** e nei documenti medievali è indicato con il nome di *Micoria*: toponimo che deriverebbe da

“mica aurea”, cioè una “miniera d'oro”, che in realtà era una vena di calcopirite aurifera, ancora oggi visibile sotto il cimitero del paese. Certamente Nicola è **una miniera d'oro per la bellezza delle sue fortificazioni, per la storia che le sue pietre raccontano**, per i panorami che regala e per l'atmosfera che ancora vi si respira.

Pietre sacre che arrivano da tempi lontani

Il borgo ha una pianta ellittica con le case stesse a fare da cinta muraria, poste su

più livelli, tra stretti vicoli e scalinate che conducono alla piazza della chiesa sulla sommità del colle. **La pavimentazione delle vie è molto caratteristica**, formata da ciottoli diseguali e da lastre in arenaria con antiche iscrizioni liguri e copelle misteriose, da pochi anni scoperte e ancora da studiare e decifrare. Pietre sacre che arrivano da tempi lontani e che nei secoli hanno trovato una nuova funzione: consentire agli abitanti e ai visitatori di camminare su simboli protettivi del borgo.

Il punto più alto dell'abitato si trova nella piazza della chiesa dei Santi Giacomo e Filippo, raggiungibile dalla “scala matta”, così chiamata perché si arrampica



con gradoni irregolari attraverso i gironi, e consente di arrivare rapidamente. In questo borgo, così incredibilmente affascinante, **si conserva una cucina tradizionale** che si distingue dai paesi circostanti. In particolare **si fa ancora un pane tipico: la sfogliolata.**

A Nicola il pane lo legano al basilico

È risaputo che il pane in Italia è un alimento comune, ma assolutamente non banale. Quello che lo rende speciale è l'impressionante varietà di ingredienti, forme, colori, gusti, consistenze e tecniche di preparazione che ne fanno una vera opera d'arte culinaria. Ogni cultura lo prepara secondo le peculiarità del proprio territorio e le abitudini storico-sociali della propria tradizione, a volte legate al territorio, a volte alla religione, a volte alle particolari credenze o alla potenzialità di abbinamento.

A Nicola lo legano al basilico **che nasce in questo lembo di terra tra mare e montagna, fatto di foglie piccole** che respirano la brezza marina carica di iodio, diverso dal famoso "genovese" in serra. Nella cucina mediterranea il basilico è il simbolo dell'estate e dona le sue foglie odorose nei mesi da aprile a ottobre. Fragrante e delicato con il suo verde, riesce a stuzzicare i palati più esigenti. La sua proprietà digestiva combatte i disturbi gastrointestinali, stimola l'appetito ed è leggermente diuretico. Consente di conservare i cibi in cui è incluso, per le sue qualità antiossidanti. Guarnire con basilico è un po' come salare per aumentare il gusto.

Tra gli antichi Romani il basilico veniva considerato una pianta magica e sacra a Venere, come molte altre erbe aromatiche, e doveva essere raccolto con precisi rituali. Alcuni autori hanno sostenuto che non dovrebbe essere mai reciso con strumenti di ferro perché il metallo annulla tutte le sue qualità. È proprio vero, in effetti, che se proviamo a tagliare il basilico con un coltello, le foglie, a causa dell'ossidazione, diventano immediata-



mente nere: quindi **deve essere raccolto solo a mano**. Un tempo chi coglieva questa pianta sacra doveva sottoporsi a rigorosi rituali di purificazione: lavare la mano con cui raccoglieva le piante nell'acqua di tre diverse sorgenti; indossare abiti puliti; mantenersi a distanza dalle persone impure (per esempio, le donne durante le mestruazioni) e soprattutto non utilizzare strumenti di metallo per tagliare i gambi. **Nel Medioevo il basilico è stato utilizzato anche per gli esorcismi**, e quindi per scacciare i demoni dal posseduto; si credeva che esso potesse compiere miracoli in caso di peste e che potesse curare la debolezza fisica dell'uomo. Nel Rinascimento, le proprietà culinarie e terapeutiche del basilico sono state definitivamente riconosciute quando **Cosimo de' Medici** lo ha incluso tra i profumi del "Giardino dei Semplici".

La preparazione a forma di ciambella o arrotolata

La sfogliolata di Nicola esalta il profumo del basilico e si cucina a forma di ciambella o arrotolata, solitamente da maggio ad ottobre, quando si coltiva il basilico all'aperto, utilizzando le foglie più grosse. **La ricetta** consiste nel lavorare la farina con lievito madre e aggiungendo un po' d'olio, in modo da ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciarlo in un luogo tiepido a lievitare al riparo dalle correnti, per 35/40 minuti circa (alcuni suggeriscono di metterlo nel forno a 30°). Sulla spianatoia infarinata, bisogna dividere in due la pasta lievitata, stendere la prima parte con il matterello e trasferirla

nella teglia unta con due cucchiaini di olio extravergine di oliva; distribuire uniformemente con abbondanza le foglie di basilico, in precedenza lavate e asciugate all'aria; cospargere moderatamente di olio e sale; coprire con l'altra sfoglia, sigillare con le dita formando il bordo e lasciar lievitare la sfogliolata, coperta da un panno, ancora 30 minuti. Accendere il forno e portarlo a 250/280°. Formare con la punta delle dita i buchi caratteristici della focaccia. Cospargere con un pochino di olio e sale e infornare subito. Cuocere per circa 25/30 minuti, fin quando non sarà dorata. Tuttavia, la tradizione del borgo, rivendicata da donne che la tramandano da suocera in nuora, sostengono che la forma originaria e più antica della sfogliolata sia rotonda e avvoltolata. **Occorre, con sapiente maestria, arrotolare la pasta in un cannelo di legno**, per poi sfilarla e farle fare un semicerchio chiudendo i due bordi, con una forma che ricorda lo strudel.

Da dove derivi **l'uso così particolare del basilico** non si riesce a sapere. Tuttavia c'è un indizio che aiuta a capire il culto delle erbe in questo paese: **la devozione a San Guglielmo**, eremita medievale originario dell'Aquitania, **proclamato Patrono di Nicola dal 1677**. Vuole la tradizione che San Guglielmo abbia soggiornato a Nicola, cibandosi per lo più di erbe medicinali e operando miracoli. Nei pressi della chiesa si trova la casa di San Guglielmo ("casa Ballotta"), nella quale si racconta che sia stato ospitato il Santo nel XII secolo. Alcune famiglie di Nicola sarebbero state a conoscenza dei segreti medicamentosi di un'erba impiegata dal Santo per guarire i malati, detta "Erba di San Guglielmo".



Il cibo e i cambiamenti climatici

di **Maria Luisa Abate**

Accademica di Pescara Aternum

*Come lo stravolgimento
del clima stia
modificando
la nostra cucina.*

È di grande importanza la consapevolezza del perché la salute delle persone sia influenzata dai cambiamenti climatici che, con il caldo persistente, la forte umidità e le piogge improvvise e, in contrapposizione, la frequente siccità, hanno di fatto **stravolto l'agricoltura tradizionale**.

Quanta influenza hanno sul corpo umano le temperature che superano il 37 gradi? I sistemi di termoregolazione, come la sudorazione, diventano inefficaci, esponendo le persone a gravi rischi per la salute. Inoltre, il cambiamento climatico sta influenzando la **diffusione di malattie infettive**, un tempo confinate

solo nelle regioni tropicali e subtropicali (come la dengue), mentre incombe sulle nuove generazioni **una crescente ansia climatica**, verso la quale istruzione e formazione rischiano di risultare inefficaci.

*Non dovremmo più pensare
al cibo come a una
cosa scontata*

Avere un buon rapporto con gli alimenti, non sprecarli e soprattutto trattare meglio il pianeta sarà l'unico modo per



garantire a tutti l'accesso al cibo, il più possibile sano. L'equilibrio della Terra è fondamentale per il mantenimento della biodiversità, e di conseguenza, della catena alimentare, che inizia proprio dall'agricoltura fino al mantenimento e al consumo del cibo per le persone e gli animali.

Tradizionalmente i contadini sapevano ben organizzare la filiera che partiva dall'aratura dei campi e arrivava alla semina, alla raccolta e infine al consumo, compreso lo stivaggio delle derrate per l'utilizzo familiare. Tutto era organizzato con la conoscenza del clima e della stagionalità delle coltivazioni, ma oggi non è più così: **la temperatura elevata ha stravolto le semine e anche i raccolti nei campi**. L'inizio della fioritura e dell'attività vegetativa è influenzato dalla temperatura, e quella rilevata in questi ultimi anni ha condizionato pesantemente un sistema tradizionale consolidato.

La temperatura è un elemento importante della vita e il suo aumento può avere effetti devastanti. Nel Mediterraneo essa è cresciuta più della media mondiale e in Abruzzo si è elevata di tre gradi dagli anni Novanta del secolo scorso.

La regione, come molte altre in Italia, è molto fragile, specialmente nelle zone montane, dove l'effetto maggiore è **lo scioglimento dei ghiacciai** che in un futuro non lontano potrà causare sconvolgimenti non indifferenti. L'anidride carbonica, di particolare importanza nei processi biochimici e fisiologici, registra un aumento esponenziale rispetto agli anni passati, creando, purtroppo, danni irreparabili, così come i fattori inquinanti originati dall'uomo e che danneggiano la salute. Abbiamo visto, infatti, durante il Covid, quando erano ferme molte attività, tornare l'acqua cristallina a Venezia o nella Pianura Padana, sito più inquinato d'Europa, o la ricomparsa dei salmoni nel Tamigi.

Come si risolve il problema? Difficile dare una risposta, perché nessuno vuole veramente trovare la soluzione e non bastano studi o proiezioni perché ciò che si osserva nella realtà accade ancor più velocemente di ciò che gli stessi studi prevedono.



L'agricoltura si sta spostando verso la montagna

Tutta l'agricoltura si sta spostando verso la montagna, ma ciò crea **un cambiamento di tutte le proprietà organolettiche** dell'olio e del vino, per esempio, causando, per la loro interconnessione, problemi a catena nell'economia e nella salute delle persone.

La temperatura ha effetti enormi sulla tavola. La crisi idrica, già dall'anno scorso, ha fatto crescere il prezzo dell'olio, costringendo chi non può permetterselo a comprare olio di bassa qualità come per esempio quello di palma, ma la grande domanda di tale olio ha prodotto il disboscamento delle foreste con conseguenti effetti negativi sull'atmosfera. Tutto ciò cambia il modo di nutrirsi, che è il vero problema economico sociale. Altro grande problema sono **i rifiuti alimentari**, con enormi effetti moltiplicatori, dall'esuberante produzione fino al conferimento in discarica con grandi emissioni di CO₂.

In Europa il 45% del cibo viene buttato e il 20% di tale spreco basterebbe a sfamare la popolazione indigente del pianeta. I rifiuti organici, nella loro decomposizione, inoltre, producono una grande quantità di metano.

Anche il cambiamento delle tradizioni del cucinare e del nutrirsi, come non

cucinare più a casa e mangiare un pasto veloce, crea ulteriori sprechi, perché non c'è più la consapevolezza dell'acquisto, della preparazione e del consumo.

Noi umani siamo l'unica specie che non tutela l'ambiente in cui vive

Prodotti locali e stagionali fanno bene alla salute, oltre al fatto che non si devono forzare le colture o affrontare inutili e costosi trasporti su strada.

Noi umani siamo l'unica specie che non tutela l'ambiente in cui vive, al contrario di quanto fanno gli animali per la loro sopravvivenza.

Ad aggravare la situazione dovuta al cambiamento climatico è il sistema adottato da alcuni imprenditori e industriali dei prodotti alimentari, che non tengono conto delle tradizioni e della salute umana, ma che hanno come obiettivo il profitto, che il più delle volte trasforma e stravolge le tradizioni culinarie. Il consumo del cibo spazzatura ha prodotto **una falsa semplificazione dei consumi** e non ha tenuto in giusto conto né la salute delle persone, né le tradizioni locali. Tutto ciò ha creato un'uniformità delle colture, volta alla massificazione e alla resa del suolo, **sacrificando la biodiversità** alla base della salute e dell'agricoltura, facendo pagare un amaro prezzo a tutta la popolazione.



Salame nobile del Giarolo

di **Giorgio Borsino**

Accademico di Alessandria

La lavorazione degli insaccati è sempre stata, nelle Terre del monte Giarolo, una tradizione legata alla qualità dell'ambiente e alla conduzione genuina del territorio.

Lorgoglio di ricevere l'ospite con una fetta di salame fatto in casa, senza conservanti e ben stagionato, accompagnato da un bicchiere di vino, è molto sentito nei Colli Tortonesi. Siamo in Piemonte, in provincia di Alessandria, al confine con Emilia Romagna e Lombardia. Ogni areale ha fatto la sua scelta sul tipo di salame prodotto, come Varzi e Felino, e tuttavia il Tortonese si distingue, evitando l'uso di conservanti e lavorando il più possibile carne di animali allevati a breve raggio, se non in azienda. Per dare più visibilità a questo vanto della tradizione gastronomica, **è stato creato, una decina di anni fa, il marchio**

Salame nobile del Giarolo, che è elencato nei Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali).

Il Giarolo è il monte al quale confluiscono le valli Borbera, Curone, Grue, Ossona e Spinti, interessate alla produzione del salame. **Nobile, cioè con le parti migliori del maiale.** Facile fare un salame con i ritagli della lavorazione di pancetta, coppa e prosciutto, ma un buon prodotto deve contenere queste parti intere, definite nobili, in quantità bilanciata, così come le dà il maiale naturalmente. Facendo un po' di conti, in base al peso delle varie parti del maiale, si dovrebbe avere il 25% di parti grasse, e la restante





carne magra così suddivisa: 30% di cosce, 15% di spalle, 13% di lonze, 6% di coppe e il resto da costine, filetto e altro. La complessità delle parti permette di realizzare un prodotto decisamente superiore. Naturalmente la materia prima deve essere eccellente. **La carne proviene da maiali definiti suini pesanti**, di almeno 200 chili. Il nutrimento degli animali è fondamentale: la carne derivata da alimentazione di basso valore darà problemi in stagionatura e un prodotto finale mediocre. Per questo, la maggior parte dei produttori del Nobile alleva i maiali o li acquista da filiere garantite.

Le diverse fasi di lavorazione sono interamente manuali

Oggi il **"Salame Crudo"** esce dalle cantine familiari e sale alla ribalta nazionale grazie alle sue caratteristiche uniche, affiancandosi così al tartufo, tradizionale delle valli. Per la sua preparazione si utilizza **carne suina al 100%**, proveniente da animali allevati allo stato semibrado, con alimentazione controllata, assenza di mangime integrato o di somministrazione di antibiotici. Contrariamente all'allevamento industriale, agli animali viene lasciata raggiungere la stazza di un paio di quintali, in modo da ottenere una carne con migliori caratteristiche qualitative. Le diverse fasi di lavorazione sono interamente manuali: la

mondatura (l'eliminazione delle parti tendinee e nervose dalla carne, ridotta a cubetti), la macinazione, **l'insaccatura con budello naturale** di scrofa, **la legatura a mano** con spago a maglia fine. **La stagionatura avviene nelle tradizionali e antiche cantine dalle spesse mura** e dalle giuste caratteristiche di aerazione, temperatura e umidità, e può durare dai 4 ai 18 mesi, a seconda della pezzatura. Durante tale periodo, i salumi vengono spostati dalle cantine ai locali più alti degli edifici in modo da gestire il ciclo vitale della muffa che si forma in superficie, responsabile ultima del sapore e del profumo del prodotto. L'esame olfattivo, tramite punzonatura col tradizionale osso di cavallo, permette di apprezzare la qualità e il grado di maturazione del salume. **Una qualità che garantisce al salame crudo delle tre valli un posto di primo piano nei diversi appuntamenti gastronomici nazionali**, e che lo sta portando a superare in rinomanza i prodotti delle vicine valli pavesi.

I prodotti dell'arte della "salameria"

L'arte della "salameria" si distingue con: il **"Salame nobile del Giarolo"**, che ha le dimensioni dei tradizionali salami artigianali ed è insaccato in budello naturale legato a mano. **Si riconosce dal caratteristico impasto a grana grossa,**

dal bel colore rosso vivo e dal giusto equilibrio tra parti magre e grasse. **Incomparabili il suo profumo e il sapore, intenso ma non aggressivo, e la sua morbidezza.** La lunga stagionatura è affinata in antiche cantine naturali. La sua carne è insaporita con aglio, vino rosso (di solito l'ottimo Barbera del territorio), sale, pepe nero e pochissimo salnitro. I salami vengono prima asciugati a più di 20°C, e poi trasferiti in locali dove temperatura e umidità sono controllate. Queste vengono abbassate progressivamente fino ad arrivare a un valore di cantina, **che permette la stagionatura e la formazione di muffe "nobili"**, di color bianco o verdino chiaro (quelle verde scuro o nere sono sintomo di umidità eccessiva).

Una curiosità: nei salami di queste valli, specie nei formati a lunga stagionatura, si percepisce un profumo che ricorda il peperone.

Il "Cucito" è senz'altro la pezzatura più pregiata, riconoscibile **dal grande diametro** dovuto all'insaccatura in doppio budello naturale accoppiato e cucito. Tale caratteristica permette **una stagionatura ben più lunga**, sempre affinata in cantine naturali, che può raggiungere addirittura i ventiquattro mesi. Veramente senza eguali il profumo, l'aroma, ma soprattutto **la morbidezza, nonostante la lunga maturazione.** Il "Cucito" rappresenta la massima espressione della tradizione del "Salame nobile del Giarolo".

I "Giarolini", per le loro dimensioni contenute, sono ed erano **i primi a stagionare** e a essere consumati. Stesso impasto e stesse nobili caratteristiche dei salami più grandi, per un profumo e un sapore sempre unici e inconfondibili.

Il fuoriclasse della serie del nobile è il culare o gentile, così chiamato dal tipo di budello utilizzato. È lungo fino a un metro e mezzo e di solito **è realizzato su richiesta, sotto le festività natalizie.** La stagionatura varia da un mese per i formati più piccoli, fino a oltre un anno, ma arrivare a questo traguardo è difficile: meglio prenotarli per tempo. In tutti i formati l'impasto è uguale e il budello deve essere naturale: si può perciò mangiare la fetta non pelata.



Nicola, il maiale e la palude di Agugliaro

di **Marcello Fracanzani**

Accademico di Padova

*Com'è nato il prosciutto
Euganeo-Berico Dop
(che poi si è
chiamato Veneto).*

Fra Parma e San Daniele del Friuli vi è un altro prosciutto che si è meritato la Dop. Certo, le eccellenze del Parmense, magari unite al parmigiano, e il San Daniele, accompagnato dal classico "frico", giganteggiano meritevolmente fra

loro, tanto da far ombra a ogni altra coscia salata. È quindi più che giustificato ignorare che **in un ritaglio del Veneto si faccia - e non da ora - un ottimo prosciutto, proprio fra i Berici e gli Euganei**, più famosi per il tartufo o per il Fior d'Arancio. È qui, a Noventa Vicentina, che verso la metà del 1800 si è avviato il primo laboratorio, con approccio industriale, del pregiato alimento, poi gemmato a Sossano, a Montagnana, dove diviene noto come il "(Prosciutto) Dolce di Montagnana". **Nel 1971 arriva la Dop, poi declinata in "Prosciutto Veneto"**. Ed è dizione

corretta, seppur generica quanto sradicata dal territorio, perché nel Veneto non si è fatto e non si fa prosciutto fuori da questo fazzoletto di terra, disteso sopra quella che era la palude di Agugliaro (l'antico *Aquilarium*, acquitrino), **fra le province di Padova e di Vicenza**. Perché? Forse per il clima? Non crediamo: la regione è ricca di microclimi nella pedemontana, fra il Garda, la Valpolicella, Montebello, alle pendici del Grappa, al Montello per raggiungere i Colli del Prosecco e il Cansiglio. Non si tratta di una specificità e non può essere il motivo della concentrazione dell'arte della salatura delle cosce in un unico piccolo distretto. Per contro, **il maiale è ben presente in ogni dove**: sopresse, cotechini, bondiole, lucaniche e "pastine", "nostrano all'aglio" e insaccati di ogni tipo costellano trasversalmente le terre venete, dalle Dolomiti al Po e dal Garda alla laguna.

Senza la pretesa di fornire una risposta esaustiva - con l'auspicio di aprire una ricerca più che con la presunzione di chiuderla -, può esserci di aiuto una storia la cui fila sono state rimagliate di recente, ricomponendo con pazienza i lacerti slabbrati dal tempo, in fine ricompensati da un po' di fortuna.

*Attraverso la dogana del
Castello di Valbona passava
l'unica strada sopra il pantano*

Tutto si agglutina attorno al Castello di Valbona, il possente fortilizio medievale che ai piedi occidentali del Monte Lozzo guarda verso Noventa Vicentina e, oltre, Cologna Veneta, zona di confine storico fra Padova, Vicenza e Verona, ben divise dalla palude di Agugliaro, dove ristagnavano le acque risorgive della Liona, in un



avvallamento fra Berici ed Euganei, quando ancora l'Adige non era incanalato e passava per Este, l'antica *Athestis*, che è poi il nome latino del fiume che dal Tirolo (l'Alto Adige, appunto) scende a Verona, per piegare a est fino al mare. Attraverso l'antica dogana del Castello di Valbona passava l'unica strada elevata sopra il pantano, **tragitto obbligato per chi dalla strada romana aponense volesse raggiungere il basso Vicentino e il Veronese.**

Poche le notizie su Valbona, ma si cercava nel posto sbagliato. L'intuizione che fosse appartenuta alla Diocesi di Vicenza fino al 1827 virò l'attenzione da Padova e la porta a quella Biblioteca Capitolare, al *Liber Foedorum*, da cui si dipana la nostra storia.

La storia si dipana a partire dal 1300

Vicinitas mater discordiarum (La vicinanza è la madre della discordia), ammonivamo già i Romani (che di guerre se ne intendevano), cosicché ai primi del 1300 gli Scaligeri e i Carraresi - che avevano da poco trasformato i rispettivi Comuni in Signorie - sono divenuti così potenti che non basta una palude a tenerli separati. I primi assoldano militi professionisti dall'Umbria e Toscana, sicché giungono a Verona **Pietro, Giacomo e Francesco Tiberti**. Sono tre fratelli, figli di Cappuccio, in latino i *Fratres Capuciani*, in volgare i Fracanziani, che oggi conosciamo come i Fracanzani. Nel 1309 Giacomo entra a Padova con gli Scaligeri, dall'odierna Piazza Mazzini; nel 1313 Giacomo e Pietro prendono Valbona e nel 1315 Pietro diviene vicario di Orgiano, cominciando una sistemazione terriera, portata a compimento dai suoi discendenti diretti a metà Ottocento. Ma il sangue bellicoso non si è ancora diluito un secolo e mezzo dopo, quando Nicola completa il suo periodo di comando del Castello di Brendola ed è creato da Federico III - l'ultimo imperatore incoronato a Roma - Conte di Agugliaro. Riceve i complimenti dei cugini, cui risponde in modo pragmatico che si tratta di poca cosa: *in-*



frascripta pecia terrae, partim prativae, partim paludivae, partim boschivae (un pezzo di terra in parte erbosa, in parte paludosa e in parte boschiva).

Nicola, neo Conte di Agugliaro, non si scoraggia. Scava un canale di scolo che ancora oggi si chiama Canale Fracanzan, scorrendo placido sotto il ponte levatoio del Castello di Valbona e che sarà ampliato fino a raggiungere gli attuali 15 chilometri, da Barbarano fin oltre Lozzo. Comincia così a drenare il terreno, che resta comunque una massa di pantano. **E qui l'intuizione di introdurre il maiale:** è un animale onnivoro, robusto, si arrangia, si riproduce velocemente e si diverte... come un maiale nel fango, appunto. La carne viene consumata per sfamare gli operai impiegati nel cantiere di scavo del canale, l'eccedenza alimentare supera il fabbisogno locale e così Nicola aguzza l'ingegno. Nel suo nuovo feudo c'è una località, ancor oggi detta Saline o Le Saline, proprio a cavallo dei comuni di Agugliaro e di Noventa, proprio dove quattro secoli dopo sorgerà il primo prosciuttificio con ottica industriale, come si è detto.

Valbona diventa il luogo ideale dove far maturare e conservare "i saladi"

Il sale è prezioso. È il modo principale e più semplice (assieme all'affumicatura e al più costoso olio) con cui conservare gli alimenti e consentire di superare la brutta stagione, tanto è vero che, per garantirne l'accesso calmierato a tutti, divenne un monopolio di Stato. Tuttavia, il candido e puro sale marino è costoso, schiavo d'accisa verso la Dominante, che lo con-

serva nei robusti e isolati Magazzini del Sale, ancor oggi visibili sulla Punta della Dogana, all'inizio del Canal Grande. È un vantaggio poter esercitare i diritti feudali che - più o meno - coincidono con gli odierni beni demaniali, tra cui miniere, cave e torbiere. **Nicola si trova quindi a disporre anche delle Saline**, affioramenti di salgemma meno puri, ma anche meno cari e molto più saporiti del sale marino. **I maiali crescono liberi** e si nutrono drenando il terreno. **Il sale c'è, il venticello anche** e il fortilizio di Valbona (che ha cessato di essere una dogana, perché il confine non passa più di lì) è luogo ideale dove far maturare e conservare quelli che ancor'oggi, in dialetto, si chiamano "i saladi", **i prodotti salati, cioè prosciutti e insaccati.**

Dall'antico porto fluviale, imbarcati i prosciutti, dal Canale Fracanzan si raggiungeva Venezia e il suo superbo e segreto Arsenal, dove si scolpivano le galee e si intagliavano i lunghi remi, ma si preparava anche la galletta, la base del nutrimento rafferma dei rematori. Accanto a questa, nella mensola sotto la loro panca, trovava posto anche un pezzo di prosciutto di Agugliaro: una riserva di proteine compatta e non deperibile, adatta a essere stoccata nel poco spazio personale che una pur grande nave da guerra concedeva ai propri marinai.

Man mano che la terra si rassoda, Nicola sposta più a mezzogiorno i maiali e mette a dimora il riso, per poi piantare anche il frumento, la base nutrizionale (ed economica) dell'epoca. A Valbona riso e frumento stanno vicini nei campi e stanno insieme, allora come oggi, in un piatto tipico - di grande equilibrio organolettico -, **la "minestra maridà" che veniva un tempo impreziosita dai "cicioli" di maiale.**



L'agresto: chi è costui?

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

È fatto col mosto cotto dell'uva, ma non è aceto balsamico. Se ancora sopravvive, lo deve a minuscole isole di produzione in Toscana e nelle Marche.

L'agresto è il **Carnèade** (chi era costui?) dei condimenti. È acido, ma non è aceto. È fatto col mosto cotto dell'uva, ma non è aceto balsamico. Né può essergli apparentato. Prima di tutto, **l'uva per produrre l'agresto, colta molto acerba, poi il sapore, più acido che agrodolce, infine la tecnica della lavorazione**, assai meno complessa, **distinguono nettamente l'agresto dal balsamico.**

Sia l'uno sia l'altro vantano un albero genealogico che affonda le radici in epoche lontane, ma mentre il tradizionale (di Modena o di Reggio Emilia) si è costruito un'ottima fama negli ultimi tre secoli, diventando uno degli *italian food*

più ricercati nel mondo, **l'agresto, dopo secoli di gloriosa popolarità**, arrivato alla soglia del XX secolo, **è scivolato nell'oblio** fino, quasi, a sparire. Se ancora sopravvive lo deve a minuscole isole di produzione in Toscana e nelle Marche dove approderemo più avanti.

Artusi era un estimatore dell'agresto nel piatto dei piccioni in umido

È finito, invece, totalmente nel dimenticatoio un piatto della tradizione italiana, quello dei piccioni in umido, che un





tempo era considerato una prelibatezza ricercata dai ghiottoni e offerta ad ammalati e inappetenti per rianimare l'appetito. Citiamo questo piatto per arrivare subito a **Pellegrino Artusi**, che dell'agresto era un estimatore ed è l'ultimo gastronomo di peso ad averne parlato. Il Garibaldi della cucina italiana inserisce la ricetta (è la numero 276) ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, nel capitolo degli "Umidi": "Sono i piatti che più appetiscono, quindi è bene darsi per essi una cura speciale, onde riescano delicati, di buon gusto e di facile digestione". Artusi, da perfettino qual era, suggerì la ricetta raccomandando: "Al tempo dell'agresto usate quest'ultimo invece del limone seguendo il dettato: *Quando sol est in leone, bonum vinum cum popone, et agrestum cum pipione*". Traduciamo liberamente dal latino maccheronico: "quando il sole è nel segno zodiacale del leone (dal 23 luglio al 23 agosto) abbinare il melone col vino buono e il piccione con l'agresto". Il quale, dunque, **ha una stagionalità da rispettare**.

Lo stesso suggerimento di Artusi lo diede il grammatico **Artemidoro di Tarso** millenovecento anni prima. Impegnato a registrare un glossarietto gastronomico, Artemidoro consigliò: "Per ottenere

il meglio da alcuni piatti di carne usate agresto anziché aceto". Naturalmente la parola usata dal grammatico non fu agresto, ma il condimento da lui citato gli somiglia molto.

I Romani chiamavano l'agresto *omphacium*, intendendo sia il succo ottenuto da uve acerbe, sia quello ricavato dalle olive immature. Di *omphacium*, parla **Plinio il Vecchio**. Sul metodo di cuocere il mosto d'uva discettano **Virgilio** e **Lucio Columella**. **Apicio**, autore di un libro sulle salse, *De condituris*, versa su parecchi piatti (fenicottero arrosto, anatra con le rape, murena arrosto...) il *defrutum*, mosto d'uva cotto che, se non era proprio agresto, ne era un consanguineo.

*È nel basso Medioevo
che il condimento entra
nelle cucine di corte*

È nel basso Medioevo che l'agresto prende piede e nome entrando nelle cucine di corte, **regalando un' apprezzata nota di acidità** (i limoni erano merce rara) alle salse **per insaporire bolliti e arrostiti** e nascondendo gli odori di carne marcescente. In estate, con l'aggiunta

di spezie e miele, diventava una bibita asprigna e dissetante.

I grappoli dell'uva verde venivano colti in luglio, pigiati delicatamente (da bambini) per non scempiare gli acini. Il mosto ottenuto, versato in recipienti coperti con teli, era esposto al sole oppure bollito per addensarlo e **aromatizzato con spezie, aglio, cipolla e miele**.

L'agronomo bolognese **Piero de' Crescenzi**, vissuto a cavallo tra il 1200 e il 1300, in un trattato sull'agricoltura, dedica un paio di pagine **ai due modi di fare l'agresto, liquido e secco**. Per ottenere il primo suggerisce di raccogliere le uve acerbe, pestarle in un tino e porre il mosto al sole con l'aggiunta (facoltativa) di sale per garantirgli una durata maggiore. L'agresto secco si fa con uve acerbissime, pestate e poste in un vaso di rame sul fuoco, condensando il mosto fino al punto desiderato. Dopodiché "poni in un vaso disteso e poulo al sole tanto che si secchi".

Il gusto agro, assai gradito al palato medievale, non lo era altrettanto nella letteratura d'amore. Sono famosi due versi di **Dante** che, in una delle *Rime*, invoca Amore per cancellare le aspre pene del cuore: "Coi dolci impiastri/ farà stornarvi ogni tormento agresto". Ma non



a tutti interessava la rima cuore/amore. Al cardinale camerlengo **Ludovico Scarampi Mezzarota**, soprannominato cardinal Lucullo per i sontuosi banchetti, interessava più la gola. Il suo cuoco, siamo alla metà del 1400, era nientepopodimeno che **Maestro Martino da Como**, considerato il Michelangelo della cucina italiana. Maestro Martino, nel libro *De arte coquinaria*, presenta **molti piatti, soprattutto di carne, con salse acidule con l'agresto** alla base o con spremute di arance amare. Anticipando di 400 anni Artusi, il grande cuoco rinascimentale dettò la ricetta *Per fare una crostata di pippioni* raccomandando di esaltare i piccioni con una salsa di "bono agresto", brodo grasso, otto uova, da sbattere bene insieme e versare in padella con "petrosillo, maggiorana et menta".

Gli risponde il contemporaneo **Bartolomeo Sacchi**, detto il **Platina**, gastronomo di **Pio II**, con il **pollo all'agresto**, "pietanza molto salutare, nutriente e digeribile, che fa bene allo stomaco, ai reni, al fegato e alla bile". **Bartolomeo Scappi**, cuoco di due papi **Pio**, nel 1500, usava l'agresto **per insaporire lo storione**.

Oltre al palato, l'agresto ha arricchito anche la lingua. **Lorenzo Lippi**, pittore e scrittore fiorentino del 1600, nel poemetto eroicomico *Il Malmantile racquistato*, racconta che la frase "far la cresta", tanto cara ai profittatori di tutti i tempi, è nata e battezzata dall'acre condimento. "Far' agresto si dice quando uno mandato a comprare roba, dice avere speso più di quello che ha speso, per rubar quell'avanzo. Vien da i contadini, che per rubare al padrone pigliano l'uva non matura (che



si chiama agresto) e ne fanno sugo, e lo vendono".

Toscana e Marche hanno salvato l'agresto dall'estinzione

Paolo Petroni, scrittore, Presidente dell'Accademia, è un esperto di agresto, di cui si è occupato in una pubblicazione sulla cucina toscana. "Non è possibile dare una definizione categorica di agresto, come non esiste una ricetta codificata.

Ogni famiglia contadina toscana lo faceva a modo suo aggiungendo gli ingredienti più vari: noce moscata, sale, pepe, scorze d'arancia o altro ancora.

Anche i tempi di raccolta dell'uva non erano gli stessi per tutti. C'era chi la raccoglieva acerba a metà luglio, chi rastrellava gli acini immaturi, rimasti sulle viti dopo la vendemmia. Con il mosto di queste uve - le più adatte sono canaiolo e malvasia - si possono fare l'aceto e la salsa d'agresto".

La Toscana è una delle due regioni italiane, l'altra sono le Marche, che hanno salvato l'agresto dall'estinzione. Nelle Marche lo fa una cooperativa a Serra de' Conti sulle colline del Verdicchio, in provincia di Ancona. In Toscana lo producono due aziende artigiane di San Miniato, in provincia di Pisa. **L'agresto di San Miniato ha ottenuto il marchio di Prodotto Alimentare Tradizionale**, Pat.

"Abbiamo reintrodotta in Toscana la produzione dell'agresto", dice **Aurelio Visconti**, titolare dell'azienda Lombardi e Visconti, "dopo che se n'erano quasi perse le tracce. L'agresto ha una storia antica e importante. Molti grandi cuochi e scrittori di gastronomia lo hanno celebrato in passato. L'ultimo, alla fine del 1800, è stato Pellegrino Artusi. Abbiamo avuto qualche difficoltà a riproporlo perché **sull'agresto c'è tantissima letteratura, ma nessuna ricetta codificata.** Siamo partiti da uno studio individuando le caratteristiche di tre tipi: il San Miniato, il Dolceforte di Firenze e le Crete Senesi del quale c'erano solo testimonianze orali".

Morello Pecchioli



I biscotti dei Dogi

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

I baicoli sono biscottini secchi della tradizione dolciaria veneziana.

I *baicoli* (si pronuncia *baìcoli*, con l'accento sulla prima 'i') sono biscottini secchi della tradizione dolciaria veneziana nati verso la fine del 1700. **Incarnano l'uso, tipicamente marinaresco, di "biscottare"** o di produrre alimenti adatti per poter essere caricati sulle navi e consumati durante i lunghi viaggi, perché **di facile conservazione e di pronto consumo.**

Si conservano croccanti e fragranti nel tempo

Le caratteristiche principali di tali biscotti - misurano 8 cm di larghezza, 4 di altezza e **appena 3 mm di spessore** - sono di essere leggeri e, soprattutto, di conservarsi croccanti e fragranti nel tempo. Il loro nome è dovuto alla similitudine, benché grossolana, con i piccoli cefali detti, appunto, 'baicoli' in dialetto veneziano. Un dolce nato per i marinai, ma che seppe ben presto **conquistare anche i palati più esigenti degli aristocratici veneziani, che li servivano inizialmente con il tè.**

La ricetta prevede ingredienti facilmente reperibili: farina, latte, lievito di birra, zucchero, burro e albumi. **L'apparente semplicità si trasforma in una preparazione estenuante e faticosa che richiede perizia.** Quattro le fasi: due

per l'impasto, altrettante per la cottura. Si mescolano latte e lievito con una parte di farina e si lascia riposare l'impasto. Quindi si impasta nuovamente aggiungendo il resto della farina, il burro, l'albumi leggermente montato, lo zucchero e un pizzico di sale. Si forma un panetto e si cuoce in forno: quando la superficie è imbondita, si sforna e si taglia a fettine, che vengono rimesse a cuocere fino a completa doratura.

Il souvenir più acquistato da chi tornava da una visita a Venezia

Al pari degli *zàleti*, i *baicoli* sono i **biscotti più noti di Venezia**, legati dal 1911 a un produttore preciso - **Angelo Colussi** - e alla confezione che ha rappresentato per anni il souvenir più acquistato da chi tornava da una visita in città. La particolarità di questa scatola è **l'immagine**

stampata sul coperchio raffigurante un nobile veneziano (si favoleggia addirittura **Giacomo Casanova**) nell'atto di donare a una dama il celebre biscotto e, sullo sfondo notturno, il campanile di San Marco e **altri simboli caratteristici del capoluogo lagunare**, come il ferro di una gondola e due paline. L'ode che l'autore del *Dizionario del dialetto veneziano* - il magistrato e giurista **Giuseppe Boerio** - dedica a tali biscotti, e che è riportata sulla scatola, descrive bene le caratteristiche peculiari di queste gallette: *"Non c'è a questo mondo nessun biscotto più buono, più fine, più dolce, più leggero e sano da intingere nella tazza o nel bicchiere del nostro baicolo veneziano"*.

I baicoli si servono con la cioccolata calda, con il caffè, con un vino passito, ma si sposano bene anche a una composta di mele o di albicocche. **Il binomio perfetto, in ogni caso, è con una tazza di zabaione appena caldo.**





“Che sapor d’acqua natia...”

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Alcune riflessioni
sulle acque minerali
e sulle loro
caratteristiche
sensoriali.*

“**A**cqua, composto chimico di due atomi di idrogeno e uno di ossigeno, incolore, inodore, insapore”: questa la più comune definizione nei nostri dizionari, ... e purtroppo è anche la sensazione che indubbiamente proviamo quando al ristorante ci è stata servita, magari con nostra inconsapevolezza, “acqua microfiltrata” in bottiglia (acqua potabile trattata nel pubblico esercizio con apposite attrezzature che ne modificano le caratteristiche chimiche, microbiologiche e soprattutto organolettiche, a causa

dell’abbattimento di micronutrienti e sali minerali).

Sì perché, complice la campagna ecologista contro la plastica delle bottiglie e una graduale disattenzione verso l’acqua da bere al momento della scelta del menu, **abbiamo forse perso la memoria delle fondanti caratteristiche delle acque “minerali naturali”**.

L’assenza di qualsiasi trattamento di potabilizzazione e l’imbottigliamento, così come provengono da falde o giacimenti sotterranei, garantiscono a tale categoria di acque un’originalità organolet-





tica legata all'assetto litogeologico del loro percorso, ossia l'azione solvente, qualitativa e quantitativa, esercitata sui minerali con cui vengono in contatto. Come riporta **Massimo Montanari** nel capitolo "Il sapore dell'acqua" del suo *Gusti del Medioevo*, già il filosofo francese **Guglielmo di Conches** (*Dialogus de substantiis physicis*, 1125) spiegava che **l'acqua può assumere qualunque sapore traendolo dai terreni**, mentre il grande teologo **Tommaso d'Aquino**, commentando Aristotele (*Sententia libri de sensu et sensato*, 1270), affermava che, se anche l'acqua di per sé dovrebbe avere una naturale tendenza a essere insipida, può tuttavia avere un sapore se si mescola a qualche elemento della terra.

La percezione di sapori nelle acque minerali è legata al loro residuo fisso

La percezione di sapori nelle acque minerali è legata principalmente al loro residuo fisso (RF) e, in base a tale parametro, **sono classificate in: minimamente mineralizzate** (RF < 50 mg/l), **oligominerali** (RF 50-500 mg/l), **minerali** (RF 500-1500 mg/l), **ricche di sali minerali** (RF > 1500 mg/l).

Ovviamente la diversa mineralizzazione rende più o meno percepibili i sapori, ma va evidenziato però che si tratta comunque di sensazioni gustative e chimiche molto sfumate.

Il sapore **dolciastro** è dovuto alla presenza più o meno marcata di calcio, derivato dal passaggio tra rocce calcari (carbonato di calcio) e dolomie (carbonato doppio di calcio e magnesio), mentre una punta di **amaro** deriva dal passaggio attraverso rocce vulcaniche come basalto e trachite.

Un accenno di **salato** è tipico delle acque che vengono in contatto con rocce di natura calcarea, per la **presenza di bicarbonati, cloruri e solfati**.

L'acqua minerale, lungo il suo percorso, può anche arricchirsi di **CO₂**, anidride carbonica, e **in base alla sua percentuale viene classificata come liscia** o piatta (quantità minore di 250 mg/l), **o effervescente naturale** (quantità superiore a 250 mg/l). **Acidula** è la denominazione tecnico-legale riservata all'acqua minerale con almeno 250 mg/litro di anidride carbonica libera.

L'anidride carbonica attenua la sensazione di sete

L'anidride carbonica agisce come blando anestetico a livello delle terminazioni nervose della mucosa orale, attenuando la sensazione di sete e **procurando una sensazione di freschezza**, e inoltre induce una dilatazione dello stomaco che causa **un'apparente sazietà**. Le acque "effervescenti naturali" sono una minoranza, mentre sono dette **frizzanti** quelle alle quali viene aggiunta (anche

in quantità decisamente troppo elevate) - in fase di imbottigliamento - anidride carbonica, naturale o prodotta con processi industriali.

Il dilagare, anche nei ristoranti, dell'acqua trattata ha gradualmente comportato la **quasi totale scomparsa della "carta delle acque"**, una preziosa guida della ristorazione d'eccellenza all'utilizzo dell'acqua più idonea alle pietanze, per esaltarne e non alterarne il sapore.

L'abbinamento acqua-cibo

Considerata l'elevata disponibilità di acque minerali naturali (in Italia ne sono commercializzate circa 300), e anche il loro costo contenuto, può essere un'esperienza piacevole la scelta e l'abbinamento con il cibo. **Seguendo i suggerimenti dell'ADAM, un'associazione che organizza corsi per la formazione di idrosommelier**, finalizzati all'abbinamento cibo/acqua minerale a tavola, basterebbe **un esemplare per tipologia**: una oligominerale leggermente effervescente o effervescente, una minerale effervescente e una minimamente mineralizzata piatta, tutte rigorosamente in bottiglie di vetro.

La prima si accompagnerà a primi **piatti a base di carne o di pesce** e a secondi di pesce e carni bianche, mentre ai piatti a base di **carni rosse o salsate e formaggi stagionati** si addice meglio la seconda. **Riserveremo l'acqua piatta**, con basso residuo fisso (e ricca di sodio), **agli antipasti di mare, brodi e dolci**.

In riferimento alla **temperatura di servizio** delle acque minerali, va rigorosamente censurata l'abitudine del loro consumo "fresche da frigo", ma si consiglia di **bere a 9°-10° le effervescenti e a 11°-12° le piatte**, evitando comunque di provocare sbalzi termici nella bocca.



La rinascita delle arachidi

di Luigi Ciccarelli

Accademico di Napoli

Dalla storia dimenticata all'agricoltura sostenibile e a nuove opportunità per arricchire la nostra cucina.

Larachide è **una pianta erbacea** appartenente alla famiglia delle *Fabacee* (o Leguminose) per le sue caratteristiche morfologiche e fisiologiche, come la produzione di baccelli contenenti semi, la capacità di fissare l'azoto e la struttura dei suoi fiori e radici. Nonostante tali peculiarità, **la collettività tende a considerarla come frutta secca**, principalmente per le **similitudini culinarie** con altri alimenti comunemente consumati come snack, e per la modalità con cui viene **commercializzata insieme alla frutta a guscio**.

Una leguminosa a coltura annuale

È una leguminosa a coltura annuale, seminata ad aprile e raccolta tra settembre e ottobre, con un ciclo colturale di 120-145 giorni. Sviluppa i suoi frutti sottoterra e, grazie ai batteri *Rhizobium* presenti nei suoi noduli radicali, è in grado di fissare l'azoto atmosferico, migliorando la fertilità del suolo e riducendo l'uso di fertilizzanti chimici. Tale



processo, tipico delle leguminose, arricchisce naturalmente il terreno, contribuendo così a un'agricoltura più ecologicamente sostenibile.

I suoi baccelli, comunemente chiamati arachidi, contengono i semi che vengono consumati come alimento. La varietà coltivata oggi deriva dall'ibridazione di due specie ancestrali (*Arachis duranensis* e *Arachis ipaensis*), una combinazione che ha reso l'arachide la pianta adattabile e resistente che conosciamo oggi.

La storia è antica e affascinante

Le arachidi, conosciute con nomi vari come spagnolette, bagigi o noccioline americane, hanno una storia antica e affascinante.

Sono originarie del **Sud America**, in particolare delle regioni tra **il Brasile e la Bolivia**, ove venivano utilizzate come alimento fondamentale dalle civiltà precolombiane.

Per gli antichi popoli dell'America Latina, come gli **Incas** e i **Guaraní**, le arachidi erano una fonte importante di proteine, ed erano **coltivate per scopi alimentari, ma anche rituali**. È stato scoperto, per esempio, che venivano deposte nei sepolcri per accompagnare i defunti, suggerendo un'importanza non solo alimentare, ma anche spirituale per questa pianta.

A partire dal **XVI secolo**, le arachidi si diffusero in **Spagna e Portogallo**, grazie al commercio coloniale. Gli esploratori portoghesi portarono la pianta anche in **Africa occidentale**, dove trovò un terreno fertile e un clima favorevole, e divenne un alimento fondamentale per molte popolazioni locali. Da lì, le arachidi si diffusero ulteriormente, fino ad arrivare in **Asia**, inclusa l'India e la Cina, dove divennero parte integrante della dieta locale.

In Italia arrivarono attorno al **XVIII secolo**, portate probabilmente dagli stessi spagnoli e portoghesi. All'inizio, la coltivazione avveniva principalmente a scopo sperimentale, ma presto si scoprì che il clima del Sud Italia era particolarmente adatto a questa pianta erbacea. Nonostante le condizioni favorevoli, la



coltivazione delle arachidi in Italia non raggiunse mai un'importanza significativa come in altre parti del mondo.

Furono prevalentemente coltivate in alcune aree del **Mezzogiorno**, come la **Campania**, per un periodo, ma la loro coltivazione non si estese su larga scala e non divenne mai parte integrante dell'economia agricola italiana. L'industrializzazione e il passaggio a colture più redditizie causarono una diminuzione della produzione di arachidi verso la metà del XX secolo, fino quasi alla scomparsa totale intorno agli anni Sessanta.

Un rinnovato interesse per una coltura tradizionale

Negli ultimi anni, tuttavia, c'è stato un rinnovato interesse per le arachidi in Italia e, **in particolare in Campania**, ove è iniziato un movimento per recuperarne la coltivazione. Tra gli altri, **un progetto**, promosso da Coldiretti Campania, Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, e altre realtà locali, **mira a sviluppare una filiera locale di produzione di arachidi**, creando nuove opportunità per le imprese agricole e rafforzando la resilienza del settore.

Le prime operazioni di semina sono partite tra i territori di Calvi (Benevento) e Montoro (Avellino) e sono state supportate da attività di sperimentazione e innovazione varietale. Il progetto vuole offrire una valida alternativa ad altre colture meno redditizie e contribuire alla sicurezza alimentare grazie alla "super tracciabilità" tramite tecnologia BluDev, garantendo così la qualità e l'origine delle arachidi prodotte localmente.

In Italia, l'arachide ha avuto per lungo

tempo un ruolo marginale, principalmente come snack da sgranocchiare, ma, in realtà, è un ingrediente estremamente versatile, ricco di proteine, grassi buoni, fibre, vitamine e minerali, **capace di adattarsi a una vasta gamma di preparazioni culinarie, sia dolci sia salate**. Può essere impiegato per preparare antipasti e aperitivi, **pesti e salse, dolci e dessert**. La sua riscoperta e il crescente interesse per la produzione locale in Italia offrono nuove opportunità per arricchire la nostra cucina con un alimento che è non solo gustoso, ma anche **nutriente e sostenibile, prezioso dal punto di vista sia del gusto, sia del valore nutrizionale**. Incorporarlo nelle nostre ricette significa valorizzare un prodotto che ha radici antiche e che oggi può trovare nuove e creative applicazioni, unendo tradizione e innovazione a tavola.

Il ritorno delle arachidi in Italia non rappresenta solo una possibilità economica per le imprese agricole locali, ma anche una scelta strategica per promuovere **un'agricoltura ecologicamente sostenibile**. La loro capacità di arricchire naturalmente il terreno, migliorare la qualità del suolo e ridurre la dipendenza dai fertilizzanti chimici le rende una scelta vincente, sia dal punto di vista ambientale, sia agronomico.

Tale coltura può così contribuire a una maggiore **resilienza agricola**, migliorando la biodiversità e favorendo lo sviluppo di filiere produttive locali sostenibili. Le arachidi, dunque, rappresentano un esempio perfetto di come l'innovazione in agricoltura possa sposarsi con la **conservazione ambientale** e il rispetto delle risorse naturali, fornendo un'opzione nutrizionalmente valida per la popolazione e al contempo tutelando l'ambiente.



Il fagiolo di Saluggia

di Luca Brusotto

Accademico di Vercelli

Ideale compagno di preparazioni della tradizione contadina.

Il fagiolo di Saluggia, o fagiolo rosso o nano per due delle sue più evidenti caratteristiche, è una varietà di *Phaseolus vulgaris* coltivato in Piemonte, nel quadrante sud occidentale della provincia di Vercelli, alla confluenza tra il Po e la Dora Baltea, nel territorio del comune di Saluggia e in porzioni di terreno più piccole nei comuni limitrofi di Crescentino, Cigliano e Livorno Ferraris.

Si tratta di terre vercellesi, sulla cui pianura risicola si affacciano a oriente, ma che a sud e a occidente si incuneano rispettivamente tra le colline del Monferrato aleramico e tra gli ultimi rilievi del Canavese. Dai territori confinanti raccolgono numerose suggestioni, anche gastronomiche.

Un atto notarile attesterebbe già nel 1535 la coltivazione del fagiolo di Saluggia, ma si tratta probabilmente di fagioli dall'occhio (del genere *Vigna*), poiché i primi fagioli del genere *Phaseolus* arrivarono in Europa nel 1529 dal nord del Perù e, benché presto introdotti in Italia alla corte papale, la loro coltivazione iniziò solo negli anni Settanta, per affermarsi poi nel secolo seguente.

Per avere notizie certe della coltivazione del fagiolo di Saluggia dobbiamo così attendere il 1914, quando un Regio Decreto del 21 maggio ordinò il Censimento Generale del Regno, all'interno del quale compare un'annotazione sulla produzione del fagiolo di Saluggia, indicato come "varietà".

Nel 1998 si costituisce, per iniziativa di alcuni produttori, il Consorzio di Tutela

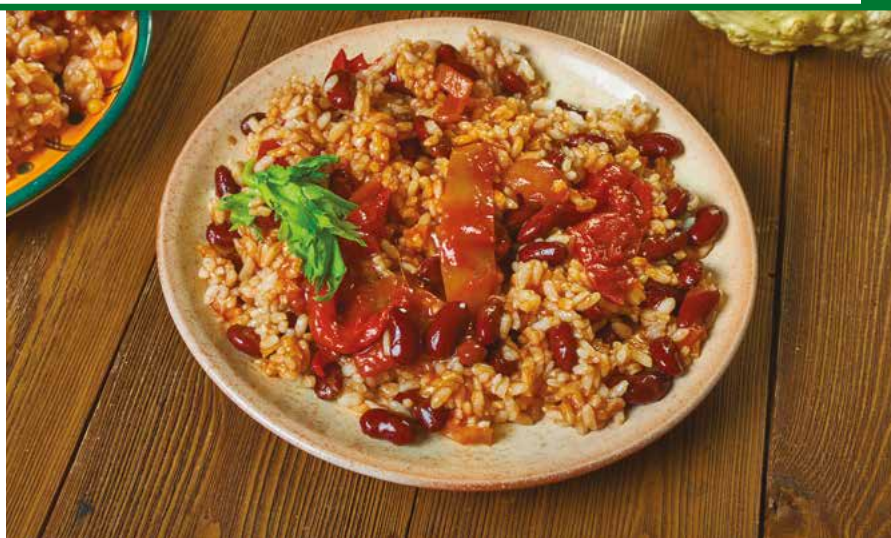
Sarà poi a partire dal 1998 che si costituirà, per iniziativa di alcuni produttori, il Consorzio di Tutela del Fagiolo di Saluggia.



gia, che ha come obiettivo il riconoscimento dell'Igp e la valorizzazione della tipicità attraverso l'istituzione di un rigido disciplinare di produzione. A seguito di tale iniziativa, il fagiolo di Saluggia è stato legislativamente tutelato e classificato come **"Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte"**. Dal 2015, sempre allo scopo di diffonderne la conoscenza e metterne in evidenza le peculiarità, **nel mese di ottobre, a Saluggia, si tiene anche una Sagra del fagiolo.**

Il fagiolo di Saluggia contende a quello di Villata, o *"fasola della Villata"*, il primato **come ingrediente principe, assieme al riso, della panissa, il risotto tipico vercellese**, che ai fagioli unisce il *salam d'la duja*, un salame conservato nello strutto fuso all'interno di un boccale in terracotta da cui prende il nome, la *duja* appunto.

A differenza del rivale villatino, geograficamente più vicino al capoluogo e tradizionalmente consociato al mais, al cui fusto, sfruttato come tutore naturale, viene fatto rampicare, il fagiolo di Saluggia **è una pianta di taglia nana dal ciclo vegetativo piuttosto precoce e per questo non necessita di rampicamento.** Tali caratteristiche, unite a una buona adattabilità climatica, ne hanno determinato la fortuna nella semina in campo. Messo a dimora a fine giugno, dopo la trebbiatura del grano e dell'orzo,



si raccoglie intorno alla metà di settembre. **La produzione è, a oggi, di circa 500/600 quintali annui, che interessano non più di 35/40 ettari di terreno.**

È venduto prevalentemente come prodotto secco

A uno sguardo inesperto simile a un piccolo borlotta, il fagiolo di Saluggia presenta **un baccello cilindrico e arcuato di colore bianco-giallognolo e dalle striature rosse.** Il seme è piuttosto piccolo e anch'esso ricco di venature rossastre. Il tegumento (la buccia) è invece piuttosto sottile.

Poiché **il consumo è legato tradizionalmente al periodo invernale**, viene

venduto prevalentemente come prodotto secco, di solito entro il mese di marzo-aprile dell'anno successivo alla raccolta. L'essiccazione, quando le condizioni climatiche lo consentono, avviene ancora oggi al sole dopo aver disteso il prodotto sull'aia.

Fieramente proteico come ogni fagiolo, è anche ricco di **vitamine del gruppo B** e minerali (soprattutto calcio, fosforo e magnesio), ma i dati più interessanti per la moderna dietologia riguardano **l'abbondante presenza di fibra** (15,8% del peso allo stato secco) e la scarsità di sodio, che ne fanno un **protagonista delle diete iposodiche.** Nonostante ciò, nella cucina del territorio il fagiolo di Saluggia, **spesso associato alle tradizioni contadine**, è l'ideale compagno di preparazioni a base di grassi animali, come il salame della *duja* per la citata *panissa* vercellese, che in questa porzione della provincia **è cucinata utilizzando i fagioli in pignatta.** I fagioli, rigorosamente di Saluggia, cuociono in *pignatta* (**capiente pentola in terracotta**) e dal fondo piatto, che ha il suo corrispondente canavesano nella *tofeja* **nel forno a legna fino a dieci ore**, con l'aggiunta di sedano, carota, cipolla, lardo e soprattutto di cotechini e *prevji* (preti), cioè cotenne di maiale della lunghezza di circa 20 centimetri cosparse di sale, pepe, aglio, noce moscata e rosmarino e poi arrotolate e legate con lo spago per essere infine tagliate a fette e servite, terminata la lunga cottura, sul letto di fagioli. Questa versione della *panissa*, spesso associata al periodo del Carnevale, è comunque presente e apprezzata lungo tutto l'inverno.





La *fruhe*: formaggio poco noto ma dalle grandi potenzialità

di Roberto Furesi

Delegato di Sassari

*Un prodotto tipico
della tradizione
casearia sarda.*

Nel vasto panorama dei formaggi italiani ottenuti dal latte ovino e caprino, la Sardegna, è nota, occupa una posizione di netta preminenza. Attorno ad alcuni dei suoi prodotti si è sviluppato un vasto sistema produttivo, largamente industrializzato e capace di generare un cospicuo volume di ricchezza. Il maggiore rappresentante di questa categoria è il **pecorino romano** - fabbricato, a dispetto del nome, per oltre il 90% in Sardegna -, la cui produzione vale oggi più di 400 milioni di euro, oltre la metà dei quali provenienti dalle vendite all'estero.

L'offerta casearia della Sardegna è però **ricca di molti altri formaggi minori**, che definiamo tali solo perché ottenuti

in quantità non elevate, ma che sono da considerare **eccellenze assolute se osservati sotto il profilo della qualità**, dei valori di tradizione di cui sono portatori **e dei legami con i territori in cui sono ottenuti**.

Tra i prodotti minori dell'offerta casearia sarda, ve n'è uno che merita una menzione particolare: **la *fruhe***, un formaggio ottenuto da **latte intero di pecora o, più frequentemente, di capra**, consumato perlopiù fresco (da 1-2 a 10-12 giorni di maturazione) o anche dopo stagionatura di qualche mese in salamoia.

Il **prodotto fresco** solitamente si presenta sotto forma di piccoli parallelepipedi immersi nel siero che residua dalla coagulazione, con dimensioni di 10-15 cm





per lato, 3-5 per altezza e peso compreso tra 150 e 300 grammi. La **variante stagionata** ha la stessa conformazione e si ottiene asciugando il prodotto fresco sotto sale per qualche giorno, per poi conservarlo in salamoia anche per mesi. Al gusto prevalgono, nel primo caso, note di latte, freschezza e leggera acidità, mentre nella forma matura quelle della salinità e della piccantezza.

Le origini risalgono all'antico mondo pastorale

Inserita nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Sardegna** (ex D.M. 350/99), la *fruhe* ha origini riconducibili all'antico mondo pastorale. In quell'ambiente, **incentrato sul nomadismo e la transumanza delle greggi**, i pasti quotidiani erano quanto di più frugale si potesse immaginare. Assenti verdura e frutta, poiché introvabili e non conservabili, vietata la carne, per non intaccare il capitale costituito dal bestiame su cui si reggeva l'allevamento, al pastore non restava che consumare quanto ricavabile dal latte: formaggi, yogurt e, appunto, *fruhe*, naturalmente accompagnati dal **pane carasau** preparato dalle donne nelle loro case. La produzione della *fruhe* non era però continua nel corso dell'anno. Generalmente, a essa il pastore si dedicava quando il

latte disponibile risultava insufficiente per ricavarne una quantità economicamente conveniente di formaggio. Ciò accadeva soprattutto alla fine della stagione di lattazione - giugno-luglio - e comunque ogni qual volta il latte risultava relativamente scarso.

Abbiamo usato il termine *fruhe*, anche se, in realtà, **questa sorta di cagliata fresca e acidula viene chiamata nell'isola con diversi nomi**. Alcuni di questi richiamano, per dir così, la sua natura di latte coagulato (*cazau, giagadu, cagiau, cragadu, cagghjatu, accolostrau*); altri ne sottolineano il sapore leggermente acido (*casu axedu, casu sghedu, casu ascedu*); altri ancora la tenera consistenza, quasi gelatinosa, della pasta, specie se molto fresca (*ischidu, vischidu*). Viene invece riservato il termine **merca** - da non confondere con la merca dell'Oristanese, che è pietanza a base di pesce (cefalo) e un tipo di salicornia (obione) - alla cagliata lasciata stagionare.

La cagliata lasciata stagionare prende il nome di "merca"

Tradizionalmente, si diceva, **la *fruhe* era consumata direttamente dai pastori negli ovili. La merca, invece, aveva un impiego più domestico**. In particolare, il suo utilizzo prevalente era come condimento di una minestra piuttosto po-

vera (***sa minestra 'e merca***), fatta con un soffritto di cipolle, acqua, patate a cubetti e pasta, completati, a fine cottura, dall'aggiunta della *merca* che, sciogliendosi, conferiva densità e sapidità al piatto. **Altro impiego tipico della merca** era, ed è, come ingrediente nella composizione del **ripieno dei famosi "culurgiones d'Ogliastra"**.

Negli ultimi anni, la produzione di questo formaggio ha iniziato a diffondersi anche presso alcuni caseifici artigianali e industriali. Ciò ha permesso di presentare il prodotto a un mercato più vasto e remunerativo rispetto al tradizionale circuito domestico-pastorale e dei piccoli contesti locali. Nonostante i progressi compiuti, le possibilità di crescita commerciale rimangono ancora largamente inesprese. Soprattutto nell'ambito della ristorazione, sembrano cogliersi ampi e inutilizzati spazi di valorizzazione, tanto per la tipologia fresca che per quella stagionata. Non sempre, però, chi lavora in quel settore mostra la dovuta attenzione verso questo formaggio, come pure verso tutto ciò che il territorio è in grado di offrire come materie prime e tradizioni culinarie. Per contro, grandi energie sono spesso dedicate alla ricerca di sterili tecnicismi in cucina o di indecifrabili funambolismi nella presentazione dei piatti, senza curarsi del fatto che il vero e duraturo successo è solo quello che non trascura i saperi gastronomici e le tradizioni dell'ambiente in cui si opera.



Il tartufo, diamante della terra

di Laura Spini

Accademica di Milano Duomo

È il momento delle fiere dedicate al pregiato tubero.

Il tartufo è un fungo ipogeo del genere *Tuber*, che fa parte della famiglia delle tuberacee e necessita di tre elementi fondamentali per svilupparsi: ambiente, terreno e clima. Il suo habitat sono boschi, colline o fondo valle non troppo siccitosi: per la sua crescita, infatti, **è necessaria l'umidità, che favorisce lo scambio di nutrimenti con la pianta simbiote.** Nasce vicino a specie di alberi dette tartufigene, che favoriscono lo sviluppo di funghi ipogei e variano a seconda dei tipi di tartufo: farnia, quercia, cerro, rovere, salicone, salice bianco, tiglio, carpino nero, nocciolo, cisto e vimine. Essendo un fungo ipogeo, **il tartufo cresce e matura nel terreno accanto alle radici delle pian-**

te tartufigene con cui stabilisce un rapporto simbiotico, attraverso le micorrize, che lo aiutano a produrre il prezioso sporocarpo. Le micorrize sono una sorta di manicotto formato da alcuni strati di tubicini settati chiamati ife, le quali, con un intreccio, avvolgono gli apici delle radichette terminali dell'albero e, insinuandosi tra i primi livelli di cellule radicali, formano un reticolo: è attraverso tale legame che **la pianta offre al fungo diverse sostanze, ricevendo in cambio principalmente acqua e sali minerali.** Dal reticolo si dipartono molte ife, che ramificandosi nel terreno si diffondono alla ricerca di sostanze nutritive. A tempo opportuno, alcune di esse si intrecciano e danno origine alla formazione del corpo fruttifero, nella cui gleba si differenziano le spore. Proprio le spore, germinando, origineranno un nuovo micelio che sarà in grado, unendosi con i giovani apici delle radici, di formare nuove micorrize. A differenza dei funghi epigei, che sviluppano corpi fruttiferi al di sopra del terreno, **i funghi ipogei non possono sfruttare le correnti d'aria per la dispersione delle spore.** Hanno quindi un forte odore che attira insetti e mammiferi, i quali, cibandosi del tartufo, provvedono alla diffusione delle spore. Il tartufo è formato da **una parete esterna** denominata peridio, che può essere liscio o sculturato e di colore variabile dal chiaro allo scuro. **La parte interna** è la gleba e il suo colore varia dal bianco al nero o dal rosa al marrone. **Sulla sua superficie** sono presenti venature più o meno ampie che delimitano gli alveoli, in cui sono immerse grosse cellule (gli aschi) contenenti le spore.



Il terreno è un elemento importantissimo per la crescita

Il terreno è un elemento importantissimo per il tartufo, sia **per la sua composizione, sia per la crescita e la protezione da agenti esterni.**

Il **tartufo bianco** ha bisogno di terreni umidi, che non superino i 700 m di altitudine, di tipo argilloso e calcarei, ricchi di carbonato di calcio. Il **tartufo nero** necessita di terreni dal substrato calcareo argilloso, con elementi granulari fini di materiale marnoso, come le sabbie, e si trova fino a 1000 m di altitudine.

Altro fattore fondamentale è il clima: l'elemento umidità è di primaria importanza per la nascita e la crescita del tartufo, infatti esso è costituito per l'80% da acqua che assorbe dal terreno, mentre il restante 20% è composto da azoto, proteine e lipidi. Le migliori annate per i tartufi sono caratterizzate dalle **piogge di fine estate**, che devono essere numerose almeno fino a metà settembre, per poter raggiungere il substrato del terreno in cui il tartufo cresce nutrendosi dalla pianta simbiotica riparo dal terreno.

La determinazione delle diverse specie di tartufi è basata essenzialmente su **caratteri morfologici** come forma, dimensione, colore, ornamentazioni del peridio, aspetto della gleba, profumo e sapore. Nel mondo, le specie di *Tuber* sono circa 63, in Italia ne sono presenti 25, ma solo 9 sono considerate commestibili e 6 quelle più comunemente commercializzate.

Le varie specie in Italia

Il ***Tuber magnatum Pico*** è quello **bianco, il più pregiato**, presente in Piemonte nelle Langhe e in alcune zone dell'Italia centrale. Viene raccolto in tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno. La gleba è inconfondibile: bianca e giallo-grigiasta con piccolissime venature bianche. La superficie è liscia, di



colore giallo ocre o giallo-oliva o grigio-verdastro; le dimensioni sono variabili: possono raggiungere facilmente quelle di una grossa mela. Si tratta di un fungo assolutamente spontaneo: a oggi, infatti, **non esistono tecniche di coltivazione.** All'estero si trova unicamente in Istria.

Il ***Tuber Borchii Vittadini*** è detto **bianchetto o marzuolo**. È il cugino "povero" del tartufo bianco: meno profumato e generalmente di dimensioni inferiori, possiede una gleba marmorizzata da vene biancastre; la superficie è liscia, biancastra o giallo-marrone chiaro. È raccolto nei primi mesi dell'anno e in primavera, e si trova nell'Italia centrale.

Il ***Tuber melanosporum Vittadini*** è il **tartufo nero pregiato o di Norcia**. Di forma globosa, a volte lobata, con peridio bruno-nero, ha la gleba di colore bruno o nero-rossastro, solcata da venature chiare e sottili, molto ramificate. È raccolto d'inverno e si trova sotto querce, noccioli e carpini neri. È diffuso in tutta l'Italia centro-settentrionale, ma anche in Francia e Spagna. Di questo tartufo, considerato il più pregiato tra i neri, è possibile la coltivazione in tartufaia.

Il ***Tuber aestivum Vittadini*** è lo **scorzone**, uno dei tartufi meno pregiati. La gleba, di color nocciola più o meno giallastra negli esemplari maturi, spesso anche di colore più chiaro, è solcata da numerose venature biancastre più o meno sottili, ramificate e anastomizzate. Si trova da fine maggio a settembre nelle regioni del Nord e del Centro.

Il ***Tuber brumale Vittadini*** è il **tartufo nero invernale**: spesso confuso con il nero pregiato, possiede una gleba di colore grigio-brunastro o grigio-fumo, con rade venature bianche; la superficie appare finemente granulosa, di colore nero o brunastra. Si raccoglie da dicembre a marzo e si trova nelle regioni del Nord e del Centro.

Il ***Tuber uncinatum Chatin*** è un **tartufo uncinato**: molto simile a quello estivo, la sua gleba è però più scura, quasi color cioccolato negli esemplari maturi; la superficie è rugosa, e si raccoglie da fine settembre a gennaio in Piemonte, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania e Molise.

Il ***Tuber mesentericum Vittadini*** è quello **nero ordinario o di Bagnoli**: anch'esso somiglia molto alla varietà brumale, ma se ne differenzia per il forte odore di fenolo. La gleba è grigio-bruna ma, in alcuni esemplari, tende al giallo-marrone con venature bianche e una superficie leggermente rugosa. Si raccoglie da gennaio a marzo in Campania, Basilicata, Puglia.

I cercatori professionisti di tartufi, detti "trifolai", necessitano di **una licenza per la raccolta che deve essere effettuata con calendari definiti** a seconda delle specie di *Tuber*. Il trifolao, che si avvale di un cane dal fiuto addestrato al riconoscimento dell'aroma, estrae il tartufo delicatamente con un particolare zappino, rimettendo a posto il terreno rimosso, così da aiutare la formazione di un nuovo corpo fruttifero.



La cucina italiana all'estero: autenticità o contraffazione?

di Angelo Sinisi

Accademico di Bucarest

*Come difendersi
anche al ristorante
dall'Italian Sounding?*

cette originali e all'uso degli ingredienti autentici.

Quando si parla di ristoranti italiani all'estero, sorgono domande cruciali

culinarie, ma anche **una profonda comprensione della cultura gastronomica italiana**. La scelta degli ingredienti gioca un ruolo fondamentale: prodotti come il guanciale per la carbonara, il parmigiano reggiano, la mozzarella di bufala e molti altri devono essere rigorosamente italiani per rispettare la tradizione. Tuttavia, in molti casi, per ragioni economiche o di disponibilità, **si ricorre a ingredienti locali** che possono alterare il sapore e la qualità del piatto. **La cucina italiana all'estero è spesso "creativamente reinterpretata" o "impropriamente riprodotta"**: ciò porta alla creazione di piatti che, pur avendo nomi italiani, si discostano molto dalle ricette originali. **Emblematico è il caso della carbonara**, spesso realizzata con panna al posto della

La cucina italiana è celebrata in tutto il mondo per la sua varietà, qualità degli ingredienti e ricchezza di sapori. Tuttavia, la sua diffusione globale ha portato con sé **una serie di sfide e problemi legati alla fedeltà alle ri-**

Quando si parla di ristoranti italiani all'estero, sorgono domande cruciali: quanto c'è di vera italianità nella loro gestione? Gli chef sono realmente qualificati o basta autoproclamarsi tali per aprire un ristorante? Le ricette tradizionali vengono rispettate o si assiste a interpretazioni "libere" che snaturano i piatti?

La gestione dei ristoranti italiani all'estero richiede non solo competenze





carbocrema fatta con le uova, o della pizza Margherita, che in alcune versioni estere può includere ingredienti impensabili. Mi è capitato personalmente, fuori dall'Italia, di ordinare una pizza Margherita e di riceverla con un peperone ripieno al centro. Anche se la pizza era ottima per l'impasto, la cottura perfetta e gli ingredienti di alta qualità, e nonostante il peperone ripieno fosse molto buono, non era una vera Margherita.

Chef veramente italiani o tali per autoproclamazione?

Un altro aspetto critico è la qualifica degli **chef che operano nei ristoranti italiani all'estero**. Secondo un'indagine, **solo il 47% di essi è italiano** e appena il 9% di questi ha seguito scuole legalmente riconosciute e autorizzate dagli enti ministeriali del Governo italiano, oppure ha fatto *stage* o tirocini in Italia. Ciò significa che, in molti casi, chi cucina nei ristoranti italiani **non ha una formazione adeguata** sulla cucina tradizionale italiana, ma **si affida a conoscenze apprese in maniera informale** o è autodidatta. Non è raro trovare persone

che, avendo cucinato per amici e parenti, si autoproclamano chef e aprono ristoranti italiani o lavorano presso di essi senza alcuna qualifica professionale. Alla luce di tali problematiche, **emerge la necessità di una certificazione per i ristoranti italiani nel mondo**. Tale certificazione servirebbe a valorizzare e sostenere gli esercizi di ristorazione italiana operanti all'estero, con lo scopo di garantire l'autenticità dell'offerta culinaria attraverso l'utilizzo di prodotti effettivamente conformi alla tradizione italiana e di **contrastare l'abuso speculativo dell'Italian Sounding**, ossia quel fenomeno che spopola in tutto il mondo attraverso l'imitazione delle nostre eccellenze enogastronomiche, e garantirebbe che i ristoranti rispettassero determinati standard qualitativi e adoperassero ingredienti autentici *Made in Italy*.

Il fenomeno dell'Italian Sounding

Il fenomeno dell'*Italian Sounding* è molto diffuso all'estero, con l'uso di nomi italiani per prodotti che di italiano non hanno nulla. Per lo più, sono realizzati da impre-

se che acquistano materie prime di origine estera a un costo inferiore e che poi lavorano in Italia, oppure, da imprese italiane acquisite da compagnie straniere che ne sfruttano il buon nome per aumentare le vendite. Spesso, nelle descrizioni di tali prodotti agroalimentari, si notano aggettivi con connotazioni geografiche che richiamano noti luoghi italiani preceduti da parole come "genere", "del tipo", "stile", "imitazione di", "secondo la tradizione", "secondo la ricetta tipica" e simili. È una forma di **falso Made in Italy** che si pratica a livello internazionale, danneggiando una parte importante dell'export italiano: tale fenomeno genera un fatturato doppio rispetto al vero *Made in Italy*, ingannando i consumatori. Promuovere la cucina italiana autentica all'estero è fondamentale, non solo per una questione di orgoglio nazionale, ma anche di **tutela economica**. L'enogastronomia italiana è una delle nostre eccellenze maggiori e merita di essere salvaguardata e promossa in tutto il mondo. Solo con una forma di certificazione potremo assicurarci che, entrando in un ristorante italiano all'estero, si possa vivere un'esperienza culinaria autentica, che rispecchi la vera tradizione e qualità del Belpaese.



Il limone e la sua buccia

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

La parte esterna dell'agrume, soprattutto se proveniente dall'estero, può essere stata trattata con sostanze dannose alla salute.



Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen? (Conosci il paese, dove fioriscono i limoni?): la famosa frase di **Goethe**, ripresa per un suo valzer anche da **Johann Strauss**, esalta l'italianità di un agrume che occupa un posto di tutto rilievo nella nostra tradizione agricola e culinaria. Purtroppo, ora, lo troviamo nei nostri mercati e supermercati provenienti non più solamente dal Sud Italia, ma anche dal Nord Africa o addirittura dalla California. Sfuso sulle bancarelle o confezionato in retine. **Il consumatore non sa o non dà importanza all'eventuale trattamento al quale è stato sottoposto per renderlo più bello o per conservarlo più a lungo.**

La legge prescrive, per i frutti venduti nelle retine, l'indicazione "buccia non edibile". Ciò starebbe a significare che i limoni sono stati trattati con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi che la scorza non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione. **Al contrario, i limoni venduti sfusi nei mercati rionali o nei banchi self-service dei supermercati non hanno l'obbligo di riportare le indicazioni relative alla presenza di additivi e agenti di rivestimento, che tuttavia de-**

vonno comparire solo sulla cassetta utilizzata per il trasporto.

Cautela nel consumare la buccia di limone

Sono **cinque gli additivi e le sostanze chimiche consentiti dalla legge** per migliorare l'aspetto e la conservazione del frutto, mentre **quattro quelli vietati**, usati fino a qualche tempo fa. Quindi, cautela nel consumare la buccia di limone. A parte la presenza rassicurante dell'etichetta, **nel caso del prodotto sfuso**, per essere certi che non sia stato trattato, dobbiamo prima di tutto guardare l'apparenza e la sua forma irregolare. Infatti, non si tratta di frutti esteticamente perfetti, anzi, presentano imperfezioni, tagli sulla buccia e sono di dimensioni differenti. Tutto ciò non significa che non si debba consumare tranquillamente il limone con buccia non edibile: **basta non usarlo nelle preparazioni dolciarie, nelle marmellate** quando si preparano in casa. Dovrebbero anche **fare attenzione i bar per evitare che le spremute** possano contenere, anche se in minima

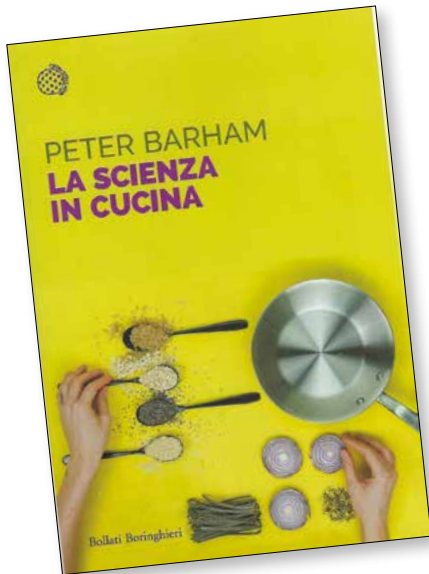
quantità, **additivi usati per il trattamento superficiale della buccia.**

Anche gli agrumi venduti con le foglie possono essere stati trattati con additivi

Alcuni sostengono che i limoni venduti con il picciolo e le foglie non sono trattati con additivi. Non è proprio così. **La presenza di foglie indica che la partita non ha subito trattamenti con le cere:** è difficile lavare, spugnare, lucidare e spazzolare il frutto, mantenendo la foglia, **ma non esclude che i frutti siano stati trattati** con fungicidi e antiparassitari per migliorarne la conservazione. Infine, se si vuole essere certi di consumare un prodotto sicuramente più sano, nell'uso in cucina, è meglio rivolgersi al prodotto bio, poiché **il non biologico contamina con sostanze i piatti che si condiscono** spremendo la buccia che rilascia un liquido che, unito ai fitofarmaci, agli antiparassitari e ad altre sostanze, può rimanere sulle mani dopo aver preparato il cibo o quando ci si siede a tavola.



Bollati Boringhieri,
Torino 2024, pp. 336
€ 15,00



La scienza in cucina

di Peter Barham

L'Autore è un fisico e divulgatore scientifico di temi legati al cibo e alla culinaria. Non meraviglia, quindi, che la sua opera sia figlia del presupposto che la cucina, e di conseguenza l'attività che vi si svolge, non sia molto diversa da un laboratorio scientifico, ivi compresa la componente sperimentale. D'altro canto, anche l'Artusi, più di un secolo fa, aveva introdotto il termine "scienza" nella titolazione della sua opera magistrale, che si proponeva di insegnare a raggiungere "l'arte di mangiar bene" con le ricette, frutto delle sue intuizioni culinarie passate al vaglio di una continua e attenta sperimentazione. Barham parte dall'esposizione di conoscenze chimico-fisiche basilari e passa all'illustrazione di utensili, dispositivi e metodi di cottura. Si entra poi

nel vivo dell'argomento, cioè un ricettario riferito alle più comuni categorie di cibi (carni, pesce, pane, salse, torte lievitate) e anche a preparazioni meno scontate, ma non per questo prive di attrattive, come le paste per i dolci, i soufflé e la cucina col cioccolato.

Le varie tecniche culinarie sono descritte senza trascurare i perché e i percome alla loro base si trovano ben documentati presupposti scientifici, che prendono il posto dei sempre richiesti, ma quasi mai esattamente rivelati, segreti dei cuochi, grandi o meno grandi che siano. All'opera di uno scienziato non potevano poi mancare le tabelle di conversione delle varie unità di misura, il glossario dei termini tecnici impiegati e un preciso indice analitico. Utilissimi.

Franco Angeli,
Milano 2024, pp. 264
€ 28,00



Luxury food

Le parole chiave per strategie vincenti nell'enogastronomia di lusso

di Annalisa Cavaleri

nale di confondere il lusso con l'ostentazione. In altre parole, dimenticando di considerare lusso il fatto di avere nel piatto astice, caviale o tartufo e nel bicchiere un Barbaresco di alta gamma, uno Château Margaux o uno Châteaux d'Yquem di un'annata irripetibile. Il vero lusso enogastronomico è qualcosa di più complesso, con un'ampia gamma di connessioni e con una vasta platea di interessati: non solo i buongustai, ma anche studenti, manager, cuochi ed esperti di marketing e comunicazione. Quattro rappresentanti della grande ristorazione italiana, Bottura, Cerea, Niederkofler e Romito, ci spiegano innanzitutto che il lusso è, rispettivamente, creatività, accoglienza, sostenibilità ed essenzialità. Poi Annalisa inizia a guidarci lungo il suo percorso, per spiegarci ed educarci a vede-

re il *luxury food* secondo il nuovo paradigma imposto dai cambiamenti socio-ambientali, di gusto ed economici, che hanno caratterizzato gli ultimi decenni. Senza tralasciare fondamentali aspetti storici, prendiamo conoscenza del ruolo della Guida Michelin, della capacità precorritrice di Gualtiero Marchesi, del valore del territorio, della sostenibilità, degli apparentamenti con altre manifestazioni del lusso (Gucci e Dolce & Gabbana per la moda, il mito Ferrari per l'auto, fra gli altri), dei rapporti con l'"altrove" senza perdere la propria identità, del ruolo di simboli antichi, l'uovo e l'oro e il maiale, quello più controverso. Nella seconda parte del volume, al termine dei capitoli, si trova *Key Takeaway*, un'utilissima sintesi degli argomenti-chiave da non dimenticare.

Lusso ed enogastronomia, un matrimonio che s'ha da fare, parafrasando (al contrario) il Manzoni, ma, secondo l'Autrice, senza il peccato origi-

Una ricca cerimonia di premiazione

di Silvia De Lorenzo

Consegnati in un unico evento i Prix Nationaux AIG, il premio "Gianni Fossati" e quello intitolato a Orio Vergani.

La cerimonia si è svolta a Milano, all'hotel Principe di Savoia, dove il Presidente **Paolo Petroni** ha accolto i vincitori e i giornalisti per celebrare tutti coloro che quotidianamente svolgono con serietà, dedizione e passione il lavoro di valorizzazione della cucina italiana.

I Prix Nationaux AIG

Si è iniziato con i premi nazionali **che ogni anno l'Académie Internationale de la Gastronomie** assegna, su suggerimento dell'Accademia italiana, a persone emergenti sia nel campo della ristorazione, sia

nella letteratura gastronomica e nella comunicazione multimediale. Tra questi, ha fatto notare Petroni, forse il più importante è quello dedicato allo **Chef de l'Avenir**, che premia il lavoro di giovani chef "dal luminoso avvenire". Il premio 2024 è stato assegnato ad **Arianna Gatti, del ristorante "Forme" di Brescia**. Giovane, simpatica e sorridente, Arianna, che è abruzzese, ha affermato di aver voluto chiamare il suo ristorante con il nome di una piccola frazione del comune di Massa d'Alba, in Abruzzo, proprio perché la sua cucina si basa prevalentemente su ricette della regione d'origine, sia di terra sia di mare. **Una cucina semplice, che non ha bisogno di essere spiegata**, ma arriva subito, con i sapori tipici, al palato del cliente.

Ha ricevuto il **Prix au Sommelier Rino Billia** dei ristoranti "Bellevue" e "Petit Bellevue" di Cogne, segnalato dal Delegato di Aosta **Andrea Nicola**.

Billia, dopo aver ringraziato per il riconoscimento, si è soffermato sull'importanza del lavoro del sommelier, che deve capire in breve tempo le esigenze del cliente, consigliando il vino giusto che possa esaltare il piatto in abbinamento. Ha messo in evidenza anche il problema

dei costi e dei ricarichi dei vini: il prezzo deve essere giusto, "democratico". La sua carta dei vini comprende, oltre ai classici, anche quelli provenienti dal resto del mondo (Turchia, Uruguay, Sudafrica), che consentono al commensale di godere di un'ottima nuova esperienza.

È stato il giovane pasticciere **Kevin Fejzullai**, del ristorante "Harry's Piccolo" di Trieste, a ricevere il premio di **Chef Pâtissier**. Nonostante la sua giovane età, Fejzullai ha già ricevuto numerosi riconoscimenti tra i quali quello della Guida Michelin "Passion Dessert". Il momento del dessert è fondamentale perché "è l'ultimo ricordo che gli ospiti portano a casa", ha affermato Kevin, e a fine pasto c'è bisogno innanzitutto di leggerezza: i dolci "non" dolci, proposti dal ristorante, hanno subito fatto breccia.

Il kit consegnato ai premiati era composto da: il diploma firmato da Paolo Petroni, in qualità di Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, e dal Presidente AIG **Fabien Petitcolas**; la medaglia raffigurante **Orio Vergani**, realizzata dallo scultore **Gianni Olivetti**; la cartolina con annullo del francobollo emesso da Poste Italiane in occasione del settantennale dell'Accademia; gli ultimi libri acca-



Arianna Gatti riceve il premio Chef de l'Avenir



Da sinistra: Andrea Nicola, Paolo Petroni e Rino Billia



Kevin Fejzullai, Prix au Chef Pâtissier



Luca Clerici, Prix de la Littérature Gastronomique



Carlo Spinelli, Prix Multimedia

demici pubblicati, tra i quali la *Storia della Cucina Italiana a fumetti*.

La passione per la cultura gastronomica

Il Prix de la Littérature Gastronomique è stato attribuito a **Luca Clerici**, docente all'Università di Milano, autore, tra gli altri, del libro *Guadagnarsi il pane - Scrittori italiani e civiltà della tavola*. Parlando un po' di sé, ha riconosciuto di essere stato fortunato nel poter unire le sue due passioni, la letteratura e la cucina. E infatti la sua opera tratta del rapporto di tanti scrittori italiani con il cibo o di situazioni particolari in cui essi sono stati coinvolti (vedi il caso dell'abate **Antonio Stoppani**, autore del best-seller *Bel Paese*, il cui ritratto è finito sulla confezione del formaggio omonimo).

Il Prix Multimedia è andato a **Carlo Spinelli**, scrittore e coordinatore editoriale di "ItaliaSquisita". Si è detto molto emozionante nel ricevere il premio, del tutto inaspettato e alquanto gradito. Un premio che rappresenta il suo percorso basato sull'intento di portare anche i giovani a divertirsi nell'approccio ai libri di cucina, alla frequentazione dei ristoranti, alle parole che si associano al cibo (per esempio, attraverso i fumetti). Ha sottolineato, inoltre, che **la salute della cucina italiana è ottima**, anche all'estero, dove essa è già "gourmet" senza bisogno di andare ad alterarla con piatti stravaganti.

La quarta edizione del premio intitolato a Gianni Fossati

Paolo Petroni ha ricordato l'amico e Vice Presidente Vicario Gianni Fossati, gior-

nalista del "Corriere della Sera" e appassionato di cucina. Per onorarne la memoria, è stato istituito un premio, giunto alla quarta edizione, **dedicato ai giornalisti della carta stampata** che contribuiscono alla valorizzazione della cucina italiana. Alla presenza della moglie **Magda**, sono stati premiati, *ex aequo*: **Giovanni Angelucci**, giornalista enogastronomico; **Camilla Baresani**, giornalista e scrittrice; **Eleonora Cozzella**, Direttrice de "Il Gusto".

Angelucci, laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e che si è definito "nomade", in quanto sempre in giro per il mondo, ha confermato che la cucina italiana è molto amata all'estero e da essa prendono ispirazione gli chef di alto livello.

Camilla Baresani ha affiancato la sua attività di scrittrice di romanzi alla passione per la cultura gastronomica, e a tal proposito ha raccontato la sua esperienza presso i quotidiani con cui ha collaborato (tra gli altri, "Il Sole 24 Ore" e il "Corriere della Sera"). Si è occupata, infatti, del mondo dei ristoranti, soffermandosi prevalentemente sull'ambiente, sui clienti, sugli oggetti d'arredamento, per poi passare a illustrare la storia degli alimenti.

L'entusiasmo di Eleonora Cozzella è contagioso quando parla di cucina: un veicolo di scambio di concetti e di idee, di talenti e di tecniche, nonché di ricette in evoluzione. Sì, perché **un piatto, per realizzarlo ad arte, si fa "contemporaneo"**, secondo il gusto attuale e i nuovi strumenti a disposizione degli chef. Se le ricette rimanessero statiche, si mangerebbe in un museo, ha affermato: il bello sta proprio nella cucina che si evolve, ma non per seguire le mode, bensì per adattarla ai nuovi gusti.



I vincitori del premio "Gianni Fossati". Da sinistra: Camilla Baresani, Paolo Petroni, Eleonora Cozzella e Giovanni Angelucci



Camilla Baresani ed Eleonora Cozzella, due dei vincitori del premio Fossati



Laila Tentoni, Presidente della Fondazione Casa Artusi

Il premio Orio Vergani alla Fondazione Casa Artusi

Il premio intitolato al fondatore dell'Accademia è conferito ad associazioni che hanno onorato, con la loro attività, la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana. Quest'anno è stato assegnato alla Fondazione Casa Artusi, che persegue, con passione e dedizione, la sua *mission*: la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale. La Presidente della Fondazione, **Laila Tentoni**, si è detta molto orgogliosa di ricevere il prestigioso premio, sia a titolo personale, sia per la Fondazione, sia per Forlimpopoli, città natale di **Artusi**. Si è poi soffermata sulla figura dell'autore de *La*

Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, sottolineandone **la capacità "di mettere a tavola gli italiani, con ironia e attenzione alla lingua"**, dando voce alla cucina di casa, ritenendo la pratica la migliore maestra. Lui stesso passava dalla cucina alla biblioteca, dalla penna alle pentole. Ha ricordato infine le parole dell'antropologo **Paolo Mantegazza**, quasi una profezia, che aveva accolto il libro artusiano con le parole "Voi ci avete regalato un libro che non morrà e farà molti felici".

Il momento conviviale

Al termine delle premiazioni, si è svolto il pranzo nella sala adiacente, coordinato dall'équipe dell'eccellente ristorante

dell'hotel. Cappellacci di zucca mantovana, fonduta di bitto e pistacchio; petto di faraona, patate, chips di pastinaca e salsa al Porto; cremoso al caffè con riso soffiato croccante e salsa allo zabaione.

Silvia De Lorenzo





Prima riunione del nuovo CSFM

Uno scambio proficuo di idee e l'individuazione del tema dell'anno.

Si è svolta in sede, a Milano, la prima riunione del nuovo CSFM, in carica per i prossimi 3 anni. Ad alcuni membri già presenti nella precedente compagine, si sono uniti nuovi componenti e il Presidente **Paolo Petroni** li ha invitati a presentarsi.

Attilio Borda Bossana, Accademico dal 1993, è giornalista professionista ed è stato DCST della Sicilia Orientale fino alla sua attuale nomina a Delegato di Messina; **Luca Cesari**, scrittore e giornalista, ha ricevuto il *Prix de la Littérature Gastronomique* nel 2022 per il suo libro *Storia della pasta in dieci piatti*; **Giampaolo Colavita**, professore di Medicina e di Scienze della Salute all'Università degli Studi del Molise, è membro del CST Molise; **Gemma Gaetani**, scrittrice e *food*

writer, ha ricevuto, lo scorso anno, il premio "Gianni Fossati".

Il gruppo ha mostrato subito il piacere di lavorare insieme e di scambiarsi idee costruttive quando Petroni ha proposto un giro di tavolo per affrontare il primo argomento all'ordine del giorno: la scelta del tema dell'anno.

Il tema dell'anno e la Collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica

Nell'introdurre l'argomento, il Presidente ha fatto alcune considerazioni sulla Collana di Cultura Gastronomica arrivata, con i legumi, all'undicesima pubblicazione, **manifestando l'idea di un rinnovamento**. Fermo restando che per il 2025 il tema del volume sarà legato ancora a quello della cena ecumenica, dal 2026 potrebbe essere svincolato dall'evento di ottobre e trattare piuttosto argomenti che non riguardino prettamente la cucina regionale. Anche il nome della Collana potrebbe essere diverso.

Molte idee sono emerse per scegliere il tema del libro del 2025 collegato con la cena ecumenica e tra le varie proposte è stata approvata quella su **La cucina degli arrosti, degli umidi e dei bolliti**. L'argomento unisce ancora una volta tutte le regioni ed è ben declinabile in cucina per l'occasione ecumenica.

La candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco

Petroni ha poi invitato i membri del CSFM a offrire la loro collaborazione ai Centri Studi Territoriali suggerendo spunti **per approfondire argomenti che riguardino la cucina dei vari territori e che potrebbero diventare oggetto di convegni o pubblicazioni**. Ciò anche al fine di **sostenere con vari eventi la candidatura** della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco. Ha ricordato a tale proposito che, dopo un iter molto complesso e difficile, portato avanti dal Ministero della Cultura insieme ai promotori - l'Accademia Italiana della Cucina, la Fondazione Casa Artusi e la rivista "Cucina Italiana" - la domanda per il riconoscimento è stata presentata ed è ora sotto valutazione.

Il risultato, che probabilmente sarà noto nel 2026, non è così scontato, in quanto molti Paesi non sono favorevoli.

È necessario, quindi, **sostenere la candidatura nel mondo, parlarne e farne parlare attraverso azioni ed eventi mirati** e basati sul concetto che la peculiarità della cucina italiana è quella di costituire un mosaico di **tessere diverse ma unite** dal fatto che rappresentano, insieme, **lo specchio antropologico di tutti i territori regionali** del nostro Paese, che danno valore alle ricette tipiche, alla convivialità, alla storia e alla cultura gastronomica. (SDL)



Da sinistra: Andrea Vitale, Giampaolo Colavita, Aldo E. Tammaro, Luca Cesari, Paolo Petroni, Giuseppe Benelli, Elisabetta Cocito, Giancarlo Saran, Morello Pecchioli, Attilio Borda Bossana, Gemma Gaetani.



Valle d'Aosta

AOSTA

Il preconvivio

Un'iniziativa che consente, anche ai nuovi Accademici, di approfondire ogni fase del processo culinario.

Presso il ristorante "Locanda La Clusaz", si è svolto il preconvivio della cena ecumenica. Prima del servizio serale, la Delegazione ha incontrato i due chef del ristorante. L'iniziativa è nata dal desiderio di approfondire, in modo tecnico e diretto, attraverso aneddoti e confronto, i piatti che sarebbero stati proposti durante la cena ecumenica. Spesso, i tempi serrati della tradizionale ricorrenza accademica non permettono di apprezzare appieno il prezioso lavoro svolto in cucina nella preparazione delle pietanze concordate dal Simposiarca. Il preconvivio ha invece aperto uno spazio di riflessione e dialogo su ogni fase del processo culinario: dall'ideazione di un piatto alla selezione accurata delle materie prime, fino alla loro preparazione e presentazione. L'incontro ha offerto ai parteci-

panti l'opportunità di comprendere più a fondo il lavoro di squadra dietro ogni portata, evidenziando l'importanza della qualità e della tecnica in ogni passaggio. Tale approfondimento permetterà pertanto di giudicare un piatto non solo con un "buono", ma di valutarne ogni aspetto: dal gusto, all'equilibrio, fino alla coerenza con la tradizione culinaria. Tali momenti formativi contribuiscono a rafforzare l'autorevolezza dell'Accademia, offrendo una conoscenza più approfondita e un'esperienza diretta che valorizza il vero significato di una riunione conviviale. Un'opportunità, quindi, per coloro che entrano nella grande famiglia accademica, di partecipare a un percorso di crescita culturale, consolidando l'autorevolezza necessaria a perseguire le finalità associative.

(Andrea Nicola)

Piemonte

ALESSANDRIA

Consegna dei premi "Alberini" e "Nuvoletti"

Alla pasticceria "Vercesi" di Tortona e al Consorzio del Salame Nobile del Giarolo.

La Delegazione ha attribuito alla pasticceria "Vercesi" di Tortona e al Consorzio del Salame Nobile del Giarolo, rispettivamente, i premi "Massimo Al-

berini" e "Giovanni Nuvoletti" per l'anno 2024. Due riconoscimenti che si inseriscono nell'attività di tutela e valorizzazione della tradizione gastronomica e dei prodotti

La nuova cucina: ieri, oggi, domani

Interessante incontro su un argomento quanto mai attuale.

Per gli incontri "Condivisione", accolti come ospiti di riguardo in uno degli alberghi più belli d'Italia, il "Bellevue" di Cogne, Andrea Nicola, Consultore nazionale e Delegato di Aosta, e Roberto Pirino, Delegato di Albenga e del Ponente Ligure, hanno conversato davanti a un nutrito gruppo di Accademici sul tema: "La nuova cucina: ieri, oggi, domani". Un'interessante riflessione su un argomento quanto mai attuale. Quando e dove nasce la cosiddetta nuova cucina? Chi sono gli attuali protagonisti? Cosa offrono ai loro commensali? Roberto Pirino, con accanto Andrea Nicola, ha raccontato i suoi ricordi di "giovane gastronomo", della sua amicizia con Gualtiero Marchesi ed Ezio Santin e delle loro idee di rinnovamento di una cucina italiana amata e conosciuta ma al tempo

stesso bisognosa di una svolta, una rilettura, che non tutti oggi sono in grado di riproporre, forse perché manca una vera conoscenza della nostra storia e un corretto rispetto della materia prima. Un pensiero che condividono anche Bobo Cerea e Massimo Viglietti, cuochi esperti ai vertici della cucina italiana attuale. Cosa ci attende domani? Forse un ritorno al classico, riletto, aggiornato, sempre rispettando le stagioni e il territorio, anche per sostenere i costi che sono aumentati a dismisura, come ha confermato il professor Carmine Garzia, docente di economia aziendale, anche lui ospite della serata. Lunghi applausi hanno preceduto un ottimo aperitivo e una squisita cena proposta da Laura Roulet, proprietaria del "Bellevue", con piatti della tradizione.

(Roberto Pirino)



d'eccellenza del territorio. La premiazione è avvenuta all'interno dell'aula magna dell'Istituto Santachiara O.D.P.F. di Tortona ed è stata preceduta dalle relazioni del Consigliere di Presidenza dell'Accademia, Elisabetta Cocito, seguita da Ennio Mutti e Pierluigi Bassi,

rispettivamente Presidente del Consorzio del Salame Nobile del Giarolo e Responsabile Area "B" (Igiene degli alimenti di origine animale) della ASL di Alessandria. Il Delegato Matteo Pastorino ha conferito i due riconoscimenti a Ennio Mutti per il consorzio del

Nobile del Giarolo e ad Antonella Arzano in rappresentanza della pasticceria "Vercesi". Presenti alla premiazione l'Assessore del Comune di Tortona Anna Sghezzi, il Consigliere della Regione Piemonte Marco Protopapa, il CT Piemonte Est Piero Spaini e la Dirigente dell'Istituto Santachiara Cristina Montagnoli. La successiva riunione conviviale si è svolta presso l'aula del ristorante didattico dell'Istituto, dove tutti hanno apprezzato il

menu preparato dagli allievi, incentrato sull'utilizzo di prodotti locali sapientemente elaborati. La scelta della *location* sottolinea la collaborazione fra la Delegazione e gli Istituti professionali alberghieri, come il Santachiara, al fine di incrementare l'attività di sensibilizzazione verso la tradizione gastronomica e verso le eccellenze del territorio rivolta a coloro che saranno i nuovi operatori della ristorazione. (Matteo Pastorino)

MONFERRATO - COORDINAMENTO PIEMONTE EST

Quarto convivio di area

Il tradizionale incontro delle Delegazioni del Piemonte Est, per far conoscere le eccellenze gastronomiche e culturali del territorio ospitante.

La ormai tradizionale riunione conviviale dell'area Piemonte Est, giunta alla quarta edizione, è stata organizzata a Casale Monferrato dalla Delegazione guidata da Pietro Caire. Il convivio è stato preceduto da visite guidate alla città, ai suoi musei e, per i più curiosi, da una gita in battello sul fiume Po. Gli oltre 100 partecipanti, Accademici, familiari, ospiti, sono stati poi ricevuti nel settecentesco palazzo Gozzani di Treville, prestigioso ed elegante, sede dell'Accademia Filarmonica. Dopo il saluto del Sindaco di Casale Monferrato, il Delegato Pietro Caire ha dato il benvenuto agli Accademici ed è stata servita una serie di antipasti

monferrini. A tavola, nelle luminose sale affrescate, c'è stato il saluto della Presidente dell'Accademia Filarmonica e del CT Piemonte Est, Piero Spaini, che ha ricordato quale sia lo scopo della riunione conviviale di area: quello di far conoscere le eccellenze gastronomiche e culturali del territorio che la ospita, unitamente a quello di far incontrare gli Accademici delle diverse Delegazioni. È seguito il saluto istituzionale di Elisabetta Cocito, Consigliere di Presidenza. Molto soddisfatti i numerosi partecipanti, tra i quali tutti i Delegati del Piemonte Est, in attesa della quinta edizione, nel prossimo anno, a Vercelli. (Piero Spaini)



BIELLA

Visita a un micro birrifico artigianale

Illustrate le lavorazioni di nuovi stili ibridi, con degustazione.

Cavalcando l'onda dell'evento di "Bolle di Malto", la manifestazione biellese dedicata ai birrifici artigianali italiani, la Delegazione ha visitato il pluripremiato micro birrifico "Un Terzo". Il territorio è famoso per la leggerezza dell'acqua, povera di sali minerali, che ha favorito la creazione di una rinomata industria tessile e anche di un birrifico industriale, la "Menabrea". L'azienda "Un Terzo", di Enrico Terzo, è nata per gioco partendo da un kit di produzione di birra che, nel 2009, la prima della zona, si è trasformata in attività lavorativa. Nel corso degli anni la creatività di Enrico Terzo, dalle classiche tipologie brassicole, si è espressa in nuovi stili ibridi che utilizzano, per esempio, uve a buccia bianca o rossa e infusione di caffè e

di spezie. Inoltre, la sinergia con altre realtà artigianali, quali il caseificio "Rosso" e l'"Agri-salumeria La Bruera", ha dato vita a prodotti aromatizzati e affinati con le sue birre. Durante la visita, gli Accademici hanno appreso le fasi di realizzazione della bevanda con i diversi orzi e luppoli, per poi passare alla degustazione di alcune birre abbinata a formaggi e salumi selezionati. Si è iniziato con le classiche *blonde* e *strong ale*, si è proseguito con birre prive di glutine e si è terminato con due birre speciali scure da meditazione. La degustazione è stata arricchita dalla presenza di Fulvio Giubletta, sommelier AIS birra e coordinatore Piemonte-Valle d'Aosta di Union Birrai, che ha commentato l'abbinamento tra le bevande e i cibi proposti. (Marialuisa Bertotto)

Lombardia

BERGAMO

Il fagiolo di Clusven: biodiversità e ricette

Un articolato e interessante convegno sul caratteristico legume.

La Delegata Annamaria Bissutti, con la collaborazione del Segretario Francesco Venturi e con l'aiuto di Mara Suggni, del Comune di Bergamo, e del dottor Gabriele Rinaldi, Direttore dell'Orto Botanico, ha dato il benvenuto ai numerosi partecipanti al convegno sul fagiolo di Clusven. Nella magnifica sala del Monaste-

ro di Astino, erano presenti, oltre agli Accademici, il Consigliere di Presidenza Marinella Curre Caporuscio, il CT Lombardia Est, Giovanni Canu, insieme ai Delegati di Mantova, di Cremona e di Fermo. Hanno partecipato, inoltre, due coltivatori di quell'enorme fagiolo che, cotto, si gonfia e assume la grandezza di un uovo di quaglia



e che, similmente al mais spinato, ha come patria la città di Gandino. Il signor Roberto Colombi ha esposto l'affascinante storia di questo fagiolo, che sfamò la popolazione della valle nei momenti di grande povertà; l'altro coltivatore amatoriale era l'ingegner Andrea Messa. È intervenuto anche il dottor Rinaldi, che ha illustrato le particolari qualità del legume, ricco di carboidrati e di fibre solubili e insolubili, di antiossidanti e di vitamine, avvertendo, però, che non lo si può mangiare crudo e non è bene consumarne l'acqua di cottura. Altro interessante inter-

vento è stato quello del professor Papa, massimo esperto delle leguminose. Ha terminato il convegno la giornalista enogastronomica Annalisa Andreini, che ha dimostrato quanto sia semplice abbinare un alimento a un altro per rallegrare la tavola. Gli allievi della Scuola della famiglia Cerea hanno poi preparato e allestito un ricco buffet, raccontando al pubblico anche i loro sogni per il futuro nella ristorazione. Nel pomeriggio, il dottor Rinaldi ha accompagnato gli Accademici in una visita alla Valle della Biodiversità. (Lucio Piombi)

MILANO

Un nome, una garanzia!

Il nome è quello di Daniel Canzian, la garanzia è la sua cucina.

Come si suol dire: un nome, una garanzia! Il nome è quello di Daniel Canzian, chef dell'omonimo ristorante, la garanzia è la sua cucina, moderna ma tutta italiana, che non delude mai!

Da Daniel gli Accademici sono stati altre volte, sempre con grande soddisfazione ma, in questa occasione, si è festeggiato proprio lo chef (o meglio come si definisce lui, il cuoco), scelto come Presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, un'associazione che riunisce i migliori nomi della gastronomia europea, impegnati a mantenere vive le tradizioni culinarie di ciascun paese.

Gli Accademici, una cinquantina, nell'ampia sala separata da teche di vetro contenenti terra, zucche, fiori, foglie come richiamo alla natura e alla stagione, hanno gustato un ottimo menu che comprendeva, fra l'altro, un sorprendente uovo ripieno di fagioli cannellini, patate a dadini e crema al limone, come piccolo benvenuto secon-

do la filosofia *green* dello chef; il risotto al limone (conservato in salamoia secondo un'antica tecnica marocchina) condito con sugo d'arrosto e polvere di liquirizia, un piatto iconico di Canzian.

In chiusura, la mitica sfera di cioccolato, omaggio ad Arnaldo Pomodoro, un vero prodigio di abilità e tecnica che riproduce in miniatura la famosa opera del Maestro, accostando alla perfezione il cioccolato bianco e il fondente, la quinoa soffiata e la salsa al passion fruit.

Lo chef non si è sottratto a quattro chiacchiere con i commensali e ha spiegato la sua cucina all'insegna di creatività, semplicità, freschezza, leggerezza, equilibrio dei sapori e delle consistenze, parlando con la sua *verve* di veneto verace che non ha mai perso l'entusiasmo e la passione per il suo lavoro fatto di ricerca, curiosità, attenzione all'ambiente e alla sostenibilità di piccoli produttori di vere eccellenze. (Paola Ricas)

MANTOVA

"Buona la prima"

Visita molto positiva a un nuovo ristorante del territorio.

La riunione conviviale, che ha riaperto il percorso dopo la sosta estiva, si è svolta in un locale in centro città, il ristorante "Materiaprima", scelto dalla Delegazione per la prima volta dalla sua recente apertura. Ambienti ben arredati, con una cantina fruibile grazie a un grande tavolo, tra preziose bottiglie, al piano scantinato.

I numerosi Accademici hanno esaurito i posti disponibili a piano terra, nella stanza con la cucina a vista. Molto apprezzato il menu. Lo chef Giuseppe Mad-

dalena, napoletano di origine, ha eseguito con molta abilità piatti che, pur nella tradizione, hanno presentato caratteristiche di inventiva e innovazione, dall'antipasto (insalata di mare alla piastra con verdure e frutta di stagione) agli spaghetti con un particolare sugo di crema di cozze, rosmarino e lardo.

Voti alti per il titolare Giuseppe, che in questo locale continua a incrementare il consenso ottenuto recentemente dopo la partecipazione a un popolare programma televisivo. (Omero Araldi)



Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

A tavola con Maestro Martino nel Castello di Valbona

Serata dedicata al "Libro de arte coquinaria".

La Delegazione ha organizzato nella prestigiosa cornice del Castello di Valbona, a Lozzo Atestino, una serata dedi-

cata al *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como. L'occasione è stata offerta da una riedizione dell'opera curata dal



professor Leonardo Granata, paleografo e storico esperto del Medioevo e del Rinascimento, che ha intrattenuto gli Accademici nella sala delle armi del maniero che data al 1310. Composto intorno al 1450 e conservato in originale alla Library of Congress di Washington, il ricettario di Maestro Martino è considerato, con la coeva opera di Bartolomeo Sacchi, una pietra miliare della gastronomia del 1400. Scritto in volgare, il libro è nato come raccolta di ricette a uso personale del cuoco, organizzate in maniera sistematica con indicazioni di cottura, dosi, portate di servizio e anche suggerimenti nel caso di irreperibilità di qualche ingrediente. Nell'avvincente racconto del relatore non potevano mancare i riferimenti ai luoghi blasonati e agli illustri committenti per cui

Maestro Martino aveva lavorato: nella corte di Francesco Sforza; come addetto personale del Patriarca di Aquileia e dei papi Paolo II e Sisto IV, per finire la carriera al servizio del condottiero Gian Giacomo Trivulzio, tra il Regno di Napoli e la Francia. La serata è stata coronata dalla cena conviviale per l'equinozio d'autunno nel ristorante del castello, la "Taverna dei Tre Leoni". Sotto la direzione del patron Lorenzo Mazzocco e la regia in sala di Stefania, lo chef Enrico Fracasso, coadiuvato dal fratello Daniele, ha preparato un menu costruito come un susseguirsi di assaggi in cui le reminiscenze di Maestro Martino erano riconoscibili nelle polpette e nelle frittelle, nell'uso particolare delle spezie, e in alcuni ingredienti di grande impatto. (Susanna Tagliapietra)

VERONA

Etica e sostenibilità nella ristorazione

Convivio nel ristorante-comunità, meraviglioso connubio tra territorio, progetti di recupero, accoglienza, volontariato.

La "Locanda Cinque Pani e Due Pesci", gestita dalla Cooperativa Sociale Multiforme Onlus, si trova sulle alture che sovrastano Soave. Un meraviglioso connubio tra territorio, progetti di recupero e riabilitazione alla vita sociale e

lavorativa, accoglienza, volontariato, valorizzazione delle materie prime del territorio. La serata si è aperta con un *meeting* sulle valenze e gli obiettivi del ristorante-comunità. La dottoressa Sara Benetti ha illustrato la missione della Cooperativa, mentre

CORTINA D'AMPEZZO

Ricordi di un tempo passato

L'economia della valle prima dell'avvento del turismo di massa.

Alla cena nel "Rifugio Mietres" di Cortina, con un menu di piatti tradizionali, il Guardiaparco Manuel Constantini ha magistralmente illustrato argomenti quali il bosco, la fauna selvatica, il pascolo e la sua gestione, fiori ed erbe i cui sapori passano dal prato al latte e quindi ai formaggi.

L'economia locale, fino all'avvento del turismo di massa a partire dal dopoguerra, si basava sulla coltivazione dei campi a lino, orzo e fave, sulla raccolta di erbe spontanee e l'allevamento di mucche, pecore e maiali quasi esclusivamente a uso familiare. Le case, costruite senza fondamenta, possedevano la stalla, il fenile e un orto attentamente cu-

rato; vicino al muro a sud veniva piantato un albicocco che aveva la duplice funzione di mantenere lontana l'umidità e fornire un po' di frutta, che assieme a fragole, lamponi e mirtili e alle piccole mele dei pochi alberi presenti, integravano l'alimentazione. La cura dei pascoli era quindi fondamentale per la prosperità del bestiame, che poteva usufruirne in estate e nutrirsi del fieno raccolto in inverno. La conoscenza di erbe e piante medicinali permetteva la preparazione di rimedi erboristici sempre utili. Le spese alimentari si limitavano agli alimenti che non potevano essere prodotti in valle: olio, spezie, farine di frumento e mais, zucchero, caffè, vino, grappa. Ricordi di un tempo. (Paola Franco)

Convivio in baita

Concluso il percorso degli incontri estivi in rifugi dotati di terrazze panoramiche con vista spettacolare sulle montagne.

La riunione conviviale della Delegazione, presso il ristorante "Baita Fraina", aveva l'intento di salutare l'estate gustando il delizioso menu accompagnato da vini di ottimo livello, concludendo il percorso degli incontri estivi in rifugi dotati di terrazze panoramiche con vista spettacolare sulle montagne. Il tempo però non è stato clemen-

te, quindi gli Accademici si sono riuniti attorno a un allegro camino acceso, quasi un anticipo di autunno: i cibi in tavola, sfiziosi e ben serviti, hanno animato un'atmosfera piacevole e accogliente. Dalla polenta croccante con fonduta di formaggio al cremoso al pistacchio, le pietanze hanno disegnato i contorni di un convivio in bilico tra l'estate e l'autunno.

il giornalista Giuseppe Patat ha parlato di "Etica e sostenibilità nella ristorazione". Il professor Antonio Ferrieri ha approfondito

il tema dell'inserimento di persone fragili nel mondo del lavoro. La cena si è aperta con un antipasto di salumi prodotti dalla co-



munità in cui spiccava un salame con carne di pecora. Altrettanto piacevoli le altre proposte del menu. Adeguato l'abbinamento

con i vini del territorio. Al termine, il Delegato Fabrizio Farinati ha consegnato il meritato riconoscimento. (Fabrizio Farinati)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

NOVEMBRE

8 novembre - **Imola**

Convegno "Olio d'oliva, un elisir di lunga vita nella dieta mediterranea. I benefici per la salute vascolare e non solo"

9 novembre - **Arezzo**

Tavola rotonda "Erbe aromatiche vs spezie. Storia, attualità e prospettive"

9 novembre - **Lodi**

Convegno "Il riso Carnaroli, un illustre lodigiano"

16 novembre - **Campobasso**

Convegno "Le birre artigianali in Molise: influenze nella gastronomia. Dove osano le birre..."

16 novembre - **Cefalù**

Ventennale della Delegazione

16 novembre - **Cosenza**

Convegno "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione"

16-22 novembre - **IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**

"Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione"

4 ottobre-17 novembre - **Cremona**

10ª edizione del Festival della Mostarda

17 novembre - **Foggia**

Sessantennale della Delegazione

Conferenza "La cucina federiciana in terra di Capitanata"

23-24 novembre - **Fermo**

Ventennale della Delegazione

Convegno "La cultura enogastronomica del Fermano: la conoscenza per la valorizzazione. 20 anni della Delegazione di Fermo dell'Accademia Italiana della Cucina"

DICEMBRE

6 ottobre-8 dicembre - **Lariana**

Manifestazione "Tremezzina Gastronomica 2024"

Emilia Romagna

IMOLA

Evento per valorizzare l'albicocca Reale

Il territorio imolese è particolarmente vocato per la coltivazione del frutto di alta qualità.

L'albicocca Reale di Imola ha un glorioso passato e un futuro ancora tutto da scrivere. Vi stanno lavorando Ri.Nova (cooperativa di servizi a supporto delle imprese agroalimentari e dei consumatori) e il Comune di Imola con l'obiettivo di valorizzare al meglio questo prodotto tipico del territorio. Il pregiato frutto è stato il protagonista nella Mensa della Fondazione di Culto Santa Caterina per la riunione conviviale che apre le porte all'autunno, con l'agronomo e pomologo Claudio Buscaroli. Per circa una quarantina d'anni, fino ai primi del 2000, la Reale di Imola era stata la varietà più importante, mentre oggi è in via di estinzione, nonostante le caratteristiche organolettiche garantiscano una notevole qualità, con elevati valori nutrizionali. A ciò si aggiunge la bellezza della forma e del colore. Il territorio imolese, con la Vallata del Santerno, è particolarmente vocato per la coltivazione dell'albicocca

e dopo l'inserimento nei prodotti De.Co., il Comune si sta impegnando per ottenere l'Igp al fine di garantirlo, come confermato dal Sindaco Marco Panieri, un merito futuro sulle tavole degli italiani. Dalla Reale sono poi nate la "Bella d'Imola", più rustica e adatta a essere coltivata in biologico, e la "Tondina" di Tossignano, ottima per il suo profumo e aroma, selezionata e diffusa da un prete "operaio", don Silvano Maria Severi, parroco di Campiuno. Un cenno, infine, merita anche la pesca a pasta bianca Sant'Anna Balducci, tutta da riscoprire e da valorizzare. All'incontro, coronato da un pasto finale ideato da Alessandro Costa, Alessandro Domenicali, Pier Luigi Lazzari e Pierpaolo Panieri, sono intervenuti, oltre al Sindaco, la Presidente della Fondazione Laura Pantaleoni, l'Assessore Pierangelo Raffini, Monsignor Gianni Dall'Osso, don Daniele Sirna e don Massimo Martelli. (Antonio Gaddoni)



Consegna del Diploma di Buona Cucina

Al ristorante "La Pieve" di Bagnolo in Piano si respira aria di casa, gustando sapori e memorie.

Alla presenza di alcuni rappresentanti della Consulta, la Delegazione ha consegnato il Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Pieve" di Bagnolo in Piano.

Entrare nel ristorante significa prima di tutto essere come nella cucina

di casa, quella che diventa un'eredità culturale di tutti, dove la gentilezza del titolare, associata alla presenza degli strumenti antichi (tra cui una splendida cucina economica d'epoca) e altri attrezzi che a volte il titolare deve illustrare, dà la sensazione di essere ben accolti e desiderati. L'offerta gastronomica del ristorante si caratterizza per una continua ricerca di piatti della tradizione e ricette del territorio: il titolare, infatti, originario di Gualtieri, nella Bassa reggiana, ha portato nel locale la tradizione delle materie prime di qualità del territorio e molte ricette oggi quasi completamente dimentica-



te quali, per esempio, il bollito di ossa con nervetti o le frittelle di parmigiano reggiano. Per l'occasione, un brindisi con un vino della tradizione reggiana anch'esso frutto della collaborazione, di cui il titolare è molto fiero, con la FIVI, Federazione Italiana di Vignaioli Indipendenti, una serie di piccoli produttori di nicchia che producono vini a volte poco sponsorizzati ma di ottima qualità.

La simpatia e l'accoglienza del personale di sala e del titolare, unite al profumo di funghi porcini e di erbazzone che riempiva il locale, hanno fatto gustare sapori e memorie del territorio. (Anna Marmioli)



Il premio "Villani" all'azienda "Il Varo"

Per la produzione del "Savurett", una salsa di frutti misti che accompagna tortellini, bolliti e polenta.

Nella cornice della Piazza Fontanesi, nel cuore della città di Reggio Emilia, una rappresentanza della Delegazione ha consegnato il premio "Villani" all'azienda "Il Varo" per il prodotto "Savurett". La cornice della piazza era particolarmente suggestiva poiché si tratta del luogo di raccolta settimanale dei produttori agricoli di alta qualità che animano quello che ormai costituisce un richiamo per l'intera città: il mercato del contadino. Tra i piccoli produttori di frutta, verdura e latticini di alta gamma c'è anche l'azienda premiata per il suo straordinario prodotto: un mix di frutti lavorati, simili per

consistenza a una marmellata realizzata principalmente con i frutti di un pero secolare, il pero Spalèr, autoctono, tipico ed esclusivo del crinale del monte Velestra, che l'azienda ha valorizzato recuperandone la coltivazione ormai dimenticata. Il nettare che da queste pere si ricava - il "Savurett" - nato in origine per conservare la frutta in inverno, forse il precursore della più moderna saba, oggi è un ingrediente fondamentale per la preparazione dei tortellini di castagne, sia fritti sia al forno, ma è anche strepitoso se si accompagna ai bolliti. Con la polenta calda, poi, anche frita, è una merenda deliziosa. (A.M.)

Toscana

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Cerimonia del passaggio della campana

L'evento si è svolto presso il refettorio della Fondazione POMA che affianca i laboratori del centro polifunzionale.

A Pescia, nel Refettorio della Fondazione POMA Libera-tutti, si è tenuto il passaggio della campana, alla presenza

del CT Roberto Vasarri e del Presidente dei Revisori Gianni Limberti. Serata molto affollata per la partecipazione di tanti Accademici e dei

Delegati delle vicine Delegazioni di Lucca, Pistoia e Prato. Il luogo scelto racchiude un'accurata ricerca architettonica e di design insieme a una cucina che seleziona ingredienti di qualità in un menu dal sapore tradizionale ma sapientemente rivisitato.

La Fondazione nasce con lo scopo di scovare e mantenere acceso il fuoco dell'intelletto con stimolazioni artistiche e culturali. Nei laboratori, il cuore del centro polifunzionale, si susseguono attività diverse che cercano di nutrire l'anima, cui si affianca il Refettorio, con il ruolo fondamentale di nutrire il corpo, affinché il pensiero non si

assopisca. Il menu è stato molto apprezzato e ha dato lo spunto all'intervento di Sara Viti, produttrice di fagioli di Sorana, che accompagnavano il secondo di roast-beef alla brace.

Dopo l'intervento del Delegato uscente, Alessandro Giovannini, il nuovo Delegato Marco Bordin, visibilmente emozionato, ha richiamato l'attenzione sulla sua idea di Delegazione, che ha cercato di proporre già in questa prima riunione conviviale del suo mandato. I complimenti ai due giovani cuochi, Francesco Falaschi e Leonardo Cristofaro, hanno chiuso la bella serata. (Roberto Doretti)



VERSILIA STORICA

Convivio sul mare

Appuntamento annuale per monitorare la cucina di pesce del territorio.

Dopo la pausa estiva, la Delegazione, con una presenza numerosa anche di amici Accademici di Delegazioni limitrofe, si è ritrovata per una riunione conviviale sul mare, come è ormai consuetudine di ogni anno. Il tramonto da una terrazza sulla spiaggia ha deliziato i commensali riuniti presso il "Bagno Italia" in località Tonfano (Marina di Pietrasanta). Il ristorante, oggetto di una recente ristrutturazione, è una

realità accogliente e curata con una cucina focalizzata sulla valorizzazione dei prodotti di mare. I due chef, Gennaro Grillo e Giuseppe Rizzo, dopo una solida esperienza presso i migliori ristoranti della Versilia, oggi guidano questo locale con passione e dedizione raccogliendo lusinghieri consensi. Simposiarca della serata l'Accademica Amina Buglia Sforza, che ha collaborato con gli chef a definire il menu. (Anna Ricci Pinucci)



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Avezzano e della Marsica, **Emiliano Antenucci**, è stato accolto nel Rotary Club di Avezzano quale Socio onorario.

L'Accademica di Lussemburgo, **Simonetta Cervini Amato**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.

L'Accademico della Riviera dei Fiori, **Alessandro Mager**, è stato nominato Sindaco di Sanremo.

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, ha ricevuto un ulteriore attestato di Socio onorario del Rotary Club di Avezzano per i suoi 30 anni di appartenenza.

VOLTERRA

Riunione conviviale alla "Festa Paesana"

Insolita location per una piacevole serata di mezza estate.

Insolita riunione conviviale in un castagneto, per una calda e piacevole serata di mezza estate. Nel mese di agosto, infatti, si è svolta nel territorio della Delegazione, a Serrazzano, la cinquantesima edizione della cosiddetta "Festa Paesana" cui hanno partecipato molti Accademici. L'evento ha la finalità di aiutare economicamente le associazioni paesane: Cacciatori, Gruppo Sportivo e Castello Giovani. Alcuni Accademici, con discrezione, hanno visitato le cucine, dove sono presenti un abbattitore, una grossa cella frigorifera e una impastatrice. Le vivande sono cotte in forno a legna. Il menu della serata consisteva

in tortelli, vari tipi di pasta fatta in casa, polenta, coniglio porchettato con piselli, arrosti misti cotti da veri maestri della griglia, bistecca, rosticciana, trippa, tutto rispettando scrupolosamente la tradizione culinaria toscana. È stato servito anche l'agnello pomarancino cucinato direttamente dalla titolare dell'allevamento. Anche questo è un particolare che denota con quanta cura vengano preparate le vivande. In occasione della ricorrenza del cinquantesimo anno della manifestazione, su tutte le porzioni dei dolci era rappresentato il numero 50 fatto di pasta frolla. (Maria Rita Landini)

Marche

FERMO

Successo per "Le Stelle dell'Accademia"

Serata dedicata alle eccellenze del territorio, organizzata per la consegna dei premi accademici.

La terrazza "Titti" dell'Hotel Astoria di Fermo, con il suo panorama dall'Adriatico ai Sibillini, al tramonto, ha fatto da cornice alla partecipatissima serata di gala "Le Stelle dell'Accademia", giunta alla quinta edizione. L'evento si è svolto con il patrocinio della Provincia di Fermo e dei Comuni di Fermo, Porto San Giorgio, Amandola, Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare. Erano presenti il Prefetto di Fermo Edoardo D'Alascio, il Sindaco della città Paolo Calcinaro a fare gli

onori di casa, e i Sindaci di Porto Sant'Elpidio, Massimiliano Ciarpella; di Porto San Giorgio, Valerio Vesprini; di Amandola, Adolfo Marinangeli; di Belmonte, Ivano Bascioni; il Consigliere e Segretario del Consiglio di Presidenza dell'Accademia, Ugo Serra; il CT Consultore nazionale e Delegato di Ancona, Sandro Marani; il Delegato di Jesi-Fabriano-Senigallia, Pietro Aresta; il Delegato onorario di Milano Duomo, Andrea Cesari De Maria; Leonardo Seghetti, Accademico di Pescara



Aeternum e Ambasciatore della cucina Italiana; le Accademiche di Ascoli Piceno Dina Bruni e Paola Cocci Grifoni. La cerimonia della consegna dei premi è stata aperta dal Delegato Fabio Torresi. Il premio "Nuvoletti" è stato consegnato a Giovanni Martinelli di Sant'Elpidio a Mare per i suoi studi sul Bacci; l'"Alberini" è andato alla pasticceria "La

Fenice"; il "Dino Villani" all'azienda "Angolo di Paradiso"; il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Il Gambero". Al termine della premiazione, la cena che la Simposiarca Mara Palmieri ha voluto incentrata su piatti di memoria e tradizione, ottimamente interpretati da Guido Tassotti, proprietario dell'Hotel Astoria. (Fabio Torresi)

La Delegazione accoglie quella di Reggio Emilia

Una visita all'insegna delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

Tutti gli anni la Delegazione di Reggio Emilia compie un viaggio nelle diverse regioni d'Italia per conoscere il meglio della produzione enologica del nostro paese. Guidati dalla Delegata Anna Marmioli, gli Accademici reggiani quest'anno hanno scelto le Marche ed è stato un viaggio assai interessante, perché hanno visitato località molto significative. La prima tappa è stata Acqualagna, capitale del *tuber magnatum Pico*. Una suggestiva passeggiata lungo la gola del Furlo, con l'osservazione di un nido di aquile, ha stimolato l'appetito, che è stato pienamente soddisfatto nel ristorante "Antico Furlo". Subito dopo, visita alla cantina Malacari, viticoltori dal 1668, per rinfrescare la gola con i gustosi vini del territorio. La suc-

cessiva tappa, prevista per il pernottamento, è stato l'agriturismo "Country Raggio Verde" di Recanati, dove, in occasione del convivio serale, è avvenuto l'incontro con la Delegazione di Macerata. Si è parlato ovviamente di vini e delle rispettive esperienze in un clima molto cordiale. La mattina successiva, partenza verso Recanati. Molto interessante è risultata la visita a casa Leopardi e in particolare della biblioteca e delle stanze di Giacomo. Non meno interessante, ma per tutt'altri motivi, la sosta nella storica cantina Leopardi, con degustazione guidata di alcune eccellenze enologiche del territorio. Le due giornate marchigiane si sono concluse felicemente con un pranzo nel ristorante stellato "Andreina" di Loreto. (Ugo Bellesi)

MACERATA

Prestigioso evento a Camerino

Autorità ed esperti del settore hanno sottolineato il valore delle tradizioni, della famiglia e del territorio.

La Delegazione ha organizzato un prestigioso evento a Camerino per celebrare l'eccellenza gastronomica del territorio maceratese. Si è iniziato con la premiazione di due aziende locali: il premio "Villani" è stato assegnato ad Arianna Attili, rappresentante della storica azienda "Casa Francucci", produttrice del torrone di Camerino; il premio "Alberini" è andato alla "Dolciaria Quacquareni", una realtà di Serrapetrona, che produce dolci artigianali di alta qualità. Un focus particolare è stato posto sul valore delle tradizioni, della famiglia e del territorio. Docenti universitari e rappresentanti istituzionali hanno sottolineato quanto le aziende premiate siano l'esempio di come sia possibile coniugare tradizione e innovazione, preservando, al tempo stesso, l'identità e le caratteristiche

uniche del territorio. Oltre alla premiazione, l'evento ha visto la partecipazione di autorità, esperti del settore e appassionati di enogastronomia. Sono intervenuti rappresentanti istituzionali, come il Vice Presidente del Consiglio delle Marche e i Sindaci di Camerino e Serrapetrona, mettendo l'accento sull'importanza di valorizzare i prodotti locali. Il Delegato Pierpaolo Simonelli ha rilevato quanto sia fondamentale rafforzare l'identità culinaria dei territori e diffondere la cultura del buon cibo. L'evento si è concluso con una degustazione dedicata ai prodotti locali e alle creazioni delle aziende premiate. Un'importante occasione per valorizzare anche il lavoro di aziende che si impegnano a mantenere vive le tradizioni e a promuovere il cibo di qualità. (Lorenza Natali)

La Nettarina creata dalla ricerca

Una pesca piatta, senza peluria, dal sentore di rosa e con ottime qualità organolettiche.

La Delegazione dedica, ogni anno, una seduta accademica alla pesca Saturnia. Quest'anno è stato scelto un nuovo ristorante di Camerino, l'"Etoile Bistrot", dove il giovane chef Davide Marchionne ha dimostrato come tale frutto possa dare un valore in più a diversi piatti. La Saturnia fa parte della grande famiglia delle pesche piatte, chiamate anche *platicarpe* o *saturnine*, ma anche *tabacchiere*: con quest'ul-

timo nome, infatti, arrivarono in Sicilia dalla Persia, sia pure con una produzione limitata. Più fortuna ebbero negli Stati Uniti, con le ricerche fatte dall'Università del New Jersey che ottenne la varietà Stark Saturn. Questa attirò l'attenzione dell'Istituto sperimentale di frutticoltura di Roma che, dopo anni di ricerche, riuscì a migliorare la pesca piatta creando la varietà Ufo. Un frutticoltore di Civitanova, Giorgio Eleuteri, contattò l'Istituto



sperimentale e ottenne la licenza per puntare alla valorizzazione di due varietà l'Ufo 2 e l'Ufo 4.

Il marchio della pesca Saturnia, registrato con un preciso disciplinare, è di proprietà dell'azienda Laura Eleuteri di Civitanova. L'attività promozionale del prodotto è affidata a suo fratello Marco, che ha esteso la produzione. È stato proprio lui, in occasione della riunione conviviale, a presentare e a far gustare agli Accademici una

nuova varietà di pesca piatta che si chiama Nettarina e ha la caratteristica di essere senza peluria, quindi è lucida e di uno spiccato colore rosso. Ha aroma particolare, sentore di rosa, croccantezza della polpa, piacevolezza al palato e ottime qualità organolettiche. Tutte le pesche piatte sono ottime con i gelati e le granite, ma la Saturnia si sposa perfettamente con quel famoso cocktail italiano che è il Bellini. (U. B.)

Lazio

LATINA

Visita al Museo del Cioccolato di Norma

Il percorso museale illustra il viaggio del cioccolato nella storia e le varie fasi di lavorazione.

La Delegazione si è recata a Norma per visitare il Museo del Cioccolato. Tra le verdi valli che circondano il paese lepino, la sorpresa di trovare un'attività artigianale che conta una tradizione di molti anni. L'azienda è nata nel 1977 come pasticceria, per trasformarsi in seguito in cioccolateria con prodotti di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorati con ingredienti tracciabili di prim'ordine. Come è nata l'idea del museo che si affianca all'attività artigianale, il primo in Italia cui sono seguiti quelli nelle città di Torino, Perugia e Modica? Bisogna risalire indietro negli anni, al 1956, quando Massimo Chima, precedente amministrato-

re dell'attuale azienda, al quale è succeduto il cognato Mauro Prosseda, dipendente presso l'allora famosa pasticceria Figini a Latina, ora scomparsa, apprese le arti della lavorazione del cioccolato. Da qui si pensò di creare una fabbrica di cioccolato cui si aggiunse, nel 1995, anche il museo. Il percorso museale illustra il viaggio del cioccolato nella storia e le varie fasi di lavorazione. A ricordo della visita e come riconoscimento dell'impegno nella valorizzazione di questo alimento che vanta molte proprietà benefiche, il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha consegnato a Mauro Prosseda il piatto d'argento dell'Accademia. (Gian Luigi Chizzoni)



Umbria

FOLIGNO

Festeggiati i 50 anni della Delegazione

Interessante convegno sulla "rocciata", dolce tipico del territorio, dalle antiche origini.

La Delegazione, fondata nel 1974 da Carlo Suardi, taglia il nastro del suo primo mezzo secolo di vita. Per l'occasione, la Consulta ha organizzato, con il Patrocinio del Comune di Foligno, un convegno sul dolce tipico del territorio, la rocciata, presso l'Oratorio del Crocifisso, vero scrigno barocco della città della Quintana. La conferenza ha ripercorso, con il prezioso contributo del Consultore e membro del CST Daniele Falchi, le origini di questo piatto, che possono essere rintracciate addirittura all'epoca delle Tavole Eugubine (VII-II secolo a.C.), una vera carta costitutiva del popolo umbro, che testimoniano come vi fosse, nella zona dell'Umbria appenninica, la consuetudine, in occasione dei solstizi d'estate e d'inverno, di offrire alle divinità e consumare "pani solstiziali". Essi avevano forma circolare o di spirale, evo-

cativi della ciclicità del tempo, e, a seconda della stagione, potevano essere farciti di frutta secca e mele (in inverno) e di erbe e formaggi (in estate). La Delegata Claudia Valentini e la Vice Delegata Graziella Pascucci hanno coordinato i lavori, reperendo varie ricette tradizionali degli ultimi secoli, sino a giungere a una sintesi ragionata di sicuro riferimento per chiunque volesse cimentarsi nella preparazione. La ricetta è stata depositata presso la Camera di Commercio dell'Umbria.

Ha concluso i lavori il DCST dell'Umbria Giuseppe Fatati. Erano presenti il Consigliere di Presidenza Alessandro Di Giovanni e il CT dell'Umbria Guido Schiaroli, oltre a numerosi Delegati. L'evento si è concluso con una riunione conviviale barocca presso la Taverna del Rione Ammanniti, ove è stata degustata la rocciata. (Leonardo Lupidi)



ROMA APPIA

La Via Appia, Patrimonio dell'Unesco

La "Regina Viarum" è ufficialmente nella lista dei siti del Patrimonio Mondiale Unesco.

Il sole manda i suoi ultimi raggi fra i rami delle querce, andando a infrangersi sulle mura di quella che fu la tomba di Cecilia Metella e poi, dal XIII secolo, *castrum* dei Caetani, la famiglia di Bonifacio VIII. Intorno, una miscelanea di resti archeologici e di verde. Sono circa 500 le specie floristiche censite nel Parco dell'Appia Antica: molte sono le specie alimentari, come cavolo selvatico, rughetta, lattuga, prezzemolo, finocchio selvatico; frequenti anche le piante medicinali, come papavero, bor-

ragine, ruta, salvia. La Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "Garden Ristò", ricavato all'interno del vivaio "Florovivaistica del Lazio", per festeggiare l'ambito riconoscimento ottenuto dalla *Regina Viarum*, che venne fatta costruire nel 312 a.C. dal censore Appio Claudio Cieco, che la pensò come una sorta di autostrada dell'antichità, con lunghi rettili per accorciare i tempi di percorrenza. Nel III e II secolo a.C., l'Appia fu prolungata sino a *Maleventum* (Benevento), poi fino a *Tarentum*



(Taranto) e infine fino al porto di *Brundisium* (Brindisi). Nel II secolo d.C., l'imperatore Traiano fece costruire una variante denominata Via Appia Traiana. L'Appia era un'autostrada di 365 miglia, pari a 530 km, che un viaggiatore a cavallo poteva mediamente percorrere in un paio di settimane viaggiando per 35-40 km al giorno. Come

la via Appia termina nella città di Brindisi (quella della colonna), così la Delegazione ha terminato i suoi festeggiamenti con l'immane brindisi (quello con lo spumante), non solo per lo straordinario riconoscimento, ma anche in onore della storica Accademica Mirella Audisio Viola (Delegata dal 2019 al 2024). (Umberto Fratini)

ROMA EUR

Eva non ha mangiato la mela!

A tavola con 101 protagonisti, in compagnia di Giovanni Ballarini.

Con un ardito salto indietro nel tempo, rimarremmo sorpresi nel constatare che Eva non ha mangiato la mela, che tra gli ingredienti del più antico cocktail vi è il formaggio, che la pasta si lavora con i piedi, e che la pizza serve solo come piatto, e guai a mangiarla, vuol dire che si è davvero affamati. Sono piccoli assaggi dell'ultimo affascinante libro del Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, *A tavola con 101 protagonisti - dalla mela di Eva alla cucina molecolare*, presentato in ottobre all'interno del programma culturale della prestigiosa Biblioteca Europea di Roma, in collaborazione con la Delegazione. Il Delegato Claudio Nacca, vista l'importanza dell'e-

vento, ha esteso l'invito a tutte le Delegazioni romane. Ballarini, collegato in videoconferenza, ha incantato il pubblico, rispondendo a ogni curiosità col suo eloquio colto e raffinato, ma al tempo stesso spontaneo e avvincente. La Direttrice della Biblioteca, dottoressa Fiorella Virgili, ha coordinato l'evento esprimendo viva soddisfazione per la folta presenza di pubblico, per l'originalità dell'argomento trattato e per il livello culturale evidenziato. L'attrice Valeria De Matteis ha allietato con letture accattivanti tratte dal volume. Il libro è una vera e propria summa di storia e antropologia dell'alimentazione, che si può leggere

sia partendo dalla prima pagina e proseguendo in modo ordinato cronologicamente, sia scegliendo casualmente tra i 101 quadri, piccole monografie dense di informazioni. Lo stile rigoroso e allo stesso tempo leggero, talvolta

scherzoso, rende godibile la lettura e conduce nel vissuto quotidiano dei protagonisti, osservandoli attraverso una lente di umanità comune ed evidenziando aspetti inconsueti della personalità. (Maria Teresa Cutrone)





Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale settembrina

All'insegna del buon gusto celebrando l'autunno.

All'insegna del buon gusto e dell'amicizia, si è svolto l'incontro per la riunione conviviale settembrina che ha avuto luogo nei raffinati ambienti del ristorante "Il Palentino" di Cese, frazione di Avezzano, locale elegante e accogliente, con servizio e menu impeccabili. Il via alla serata è stato dato dall'ineccepibile Segretario Bruno

Bernardi e, a seguire, l'Accademica Orietta Spera ha recitato, con estremo sentimento, la poesia *Autunno* i cui versi hanno enfatizzato le note tenui e intense del periodo. Ilenia Lucci ha ricordato compiti e operatività del CST, di cui è membro, per la stesura del volume dedicato al tema dell'anno: il suo contributo letterario e di ricerca è compreso



nel libro distribuito agli Accademici, che ha riscosso indubbio successo. Il relatore della riunione conviviale, Luca Di Nicola, ha dissertato, con doti comunicative uniche e con giusta ironia, sulle peculiarità connesse al mondo dell'enogastro-nomia. Il Simposiarca Lorenzo Savina, già preso nell'esercizio del suo ruolo, ha coadiuvato il Delegato nelle operazioni di consegna degli "omaggi" ai protagonisti della serata. Franco Santellocco Gargano,

inoltre, si è complimentato con la brigata di cucina (coordinata da Antonio) consegnando la vetrofania, non nascondendo il suo entusiasmo nei confronti di questi "artisti delle buone pietanze" che hanno premiato il gusto di ognuno. Il suono della campana ha posto sigillo al frizzante convivio. All'uscita, le foglie cadenti, in armonia con la nuova stagione. (Franco Santellocco Gargano, Orietta Spera)

CHIETI

Consegna dei premi accademici

Quattro eccellenze del territorio vengono segnalate dalla Delegazione teatina.

Sono stati ben quattro i premi e i riconoscimenti assegnati dalla Delegazione, consegnati ufficialmente presso la sala consiliare della Provincia, alla presenza del Consigliere delegato della Provincia, Silvia Di Pasquale, dei Sindaci dei Comuni d'origine dei premiati, Donatello Di Prinzio (Guardiagrele) e Diego Valerio Giangiulli (Pretoro), oltre al Vicecommissario prefettizio della città di Ortona, Gianfranco Attili. La premiazione è stata preceduta dalla prolusione del Consultore Antonello Antonelli, dal titolo "I posti dei pasti: dalla locanda alla location", che ha ripercorso le denominazioni dei luoghi dei convivii dall'antica Roma ai giorni nostri.

I premi sono stati conferiti dal Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, dal DCST, Maurizio Adezio, e dal CT Abruzzo e Delegato

di Chieti, Nicola D'Auria. Il premio "Dino Villani" è stato conferito alla "Torta del lupo" dell'azienda "Dolcezze del Parco" di Pretoro, nella persona di Paola Alimonti. Il premio "Massimo Alberini" è andato alla storica "Alimentaria Paolini" di Ortona e lo ha ritirato il legale rappresentante Donato Paolini. Il premio "Giovanni Nuvoletti" è stato assegnato ad Armando Carusi, infaticabile cultore dell'arte gastronomica. Infine, il Diploma di Buona Cucina è stato riservato al ristorante "Santa Chiara" di Guardiagrele, rappresentato dal proprietario Domenico Scotti. (Antonello Antonelli)



L'AQUILA

A cena con l'eremita Pietro del Morrone, che sarà Celestino V

Sorprese gustative seguendo le abitudini alimentari dei monaci benedettini.

Cosa mangiavano l'eremita del Morrone (divenuto poi Papa Celestino V) e i monaci benedettini di cui era un componente? Nel periodo in cui a L'Aquila si celebra la Perdonanza Celestiniana (dal 23 al 29 agosto), con l'apertura della Porta Santa della Basilica di Collemaggio per la riproposizione del primo Giubileo della storia, la Delegazione ha voluto rivolgere l'attenzione alle abitudini alimentari di Pietro Angelerio. Lo ha fatto con la collaborazione di un giornalista aquilano, Angelo De Nicola, autore di alcuni testi su San Pietro Celestino e la Perdonanza, proponendo una riunione conviviale che ha visto l'esclusione delle carni (perché i monaci imponevano che venisse concesso di mangiarle soltanto ai malati), delle patate e dei pomodori (perché alla fine del 1200 non erano ancora conosciuti in Europa). Largamente usato inve-



ce lo zafferano, che fu portato nel comprensorio aquilano proprio da un monaco, Padre Santucci. Fu da allora che ne iniziò la coltivazione nell'Altopiano dei Navelli, fino a diventare un elemento imprescindibile dell'economia del territorio. L'esclusione di alcuni prodotti ha indotto lo chef del ristorante "Parco dei Pini" a ricorrere molto a formaggi e uova, oltre ai legumi che sono un vanto per l'Aquilano, come ceci, lenticchie e fagioli. Tra le altre piacevoli sorprese, un antipasto (l'antica *paniccia*) in crema di castagne, in una forma raffigurante una mattonella della Basilica di Collemaggio. (Demetrio Moretti)

PESCARA

“Il caffè tra storia, cultura e stimoli sensoriali”

Si è trattato soprattutto di quello verde in chicchi, con particolare gusto e aroma.

Questo il tema della riunione conviviale, organizzata dalla Delegazione presso il ristorante “Taverna del Conte” di Montesilvano Colle. Un incontro per diffondere la cultura e la conoscenza del caffè e in particolare del caffè *specialty*, ossia di quello verde in chicchi di altissima qualità, prodotto in speciali condizioni climatiche e ambientali, privo di difetti di produzione, dotato di un grande potenziale di gusto e aroma e lavorato per rispettarne le caratteristiche uniche, ma che tuttavia occupa solo un piccolissimo segmento del mercato mondiale. Relatori della serata Andrej Godina, esperto di caffè e docente di Storia del Caffè all’Università di Trieste, ed Ernesto di Renzo, antropologo del gusto dell’Università di Tor Vergata a Roma e di quella di Teramo.

Con loro Enrico Saquella, storico imprenditore pescarese del caffè. La bevanda più complessa che beviamo ogni giorno contiene oltre 2.000 composti chimici, e anche se il suo gusto amaro potrebbe non essere adatto al consumo, il caffè è la sostanza più bevuta nel mondo. Il menu a tema è stato predisposto dai Simposiarchi Remo Bellucci e Giuseppe Fioritoni, con la consulenza tecnica di Pietro Monacelli, esperto di caffè *specialty* e torrefattore di professione. Menu complesso ma straordinariamente interpretato dello chef Fabio Di Carlo e dalla sua efficientissima brigata di cucina. Un’esperienza sensoriale nuova, con un impiego diverso e non tradizionale del caffè in cucina, utilizzato con sapiente equilibrio nelle straordinarie varietà aromatiche. (Giuseppe Fioritoni)

Sardegna

SASSARI

Festeggiato il nuovo Delegato

La cerimonia del passaggio della campana in un locale della tradizione.

Si è svolta la tradizionale cerimonia del “passaggio della campana” tra il Delegato uscente Giacomo Oggiano e il nuovo Delegato Roberto Furesi. L’evento si è celebrato a Sassari presso il ristorante “La Locanda da Antonia”, che da tempo si propone con una scelta gastronomica ispirata ad alcuni dei piatti più classici della cucina italiana. Nel

corso della cerimonia, il Delegato uscente ha riassunto sinteticamente alcune iniziative messe in atto durante il suo mandato, sottolineando, peraltro, le difficoltà che si sono dovute affrontare a causa della pandemia. Infine, nel trasferire ufficialmente la campana nelle mani del nuovo Delegato, Giacomo Oggiano si è detto certo che il suo successore saprà dare

SULMONA

Dall’aglio rosso a quello nero

La Delegazione, nel cui territorio si produce il pregiato aglio rosso, ha voluto conoscere qualità e gusto anche di quello nero.



Da sempre Sulmona è rinomata per la produzione dell’aglio rosso, una varietà autoctona fra le più pregiate d’Italia, differente dalle altre per colore e dimensione. Da un po’ di tempo si parla insistentemente di aglio nero, molto diffuso in Corea e in Giappone. Per tale motivo la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale nella quale il relatore Vittorio D’Alessandro ha spiegato come l’aglio nero non sia una varietà autoctona, ma de-

rivata dalla fermentazione non batterica dell’aglio. Il suo sapore è nettamente diverso da quello tradizionale: la fermentazione trasforma il sapore pungente in un gusto dolciastro che ricorda le prugne secche e la liquirizia. In effetti, tutte queste proprietà sono state ritrovate nelle pietanze preparate dal giovane cuoco Nicholas: dall’antipasto al dolce. È stata una piacevolissima sorpresa apprezzata da tutti i commensali. (Giovanni Maria D’Amario)



ulteriore slancio e lustro alla Delegazione. Il nuovo Delegato, nel ringraziare il suo predecessore, il Delegato onorario e tutti gli Accademici per la fiducia accordata, ha sinteticamente esposto alcuni

progetti e iniziative che auspica vengano realizzati nel corso del proprio mandato. Un brindisi ha chiuso la cerimonia e dato avvio alla riunione conviviale. (Roberto Furesi)



Europa

Regno Unito

LONDRA

La cucina dello chef Alléno

I prodotti locali e di stagione interpretati con una combinazione di tecniche tradizionali e innovative.

Dopo la pausa estiva, la Delegazione ha riaperto le attività accademiche in un modo speciale nella sala privata del ristorante "Pavillon", all'interno del prestigioso "Four Seasons Hotel" di Mayfair, ospiti dello chef Yannick Alléno. Lo chef è un'icona dell'alta cucina francese, con una carriera che abbraccia oltre tre decenni di esperienza; è noto per la sua creatività, l'attenzione ai dettagli e il desiderio di innovare nel rispetto della tradizione dei sapori, detenendo 19 stelle Michelin in totale nei suoi diversi ristoranti, di cui una a Londra dopo appena sei mesi dall'apertura. La sua filosofia si basa sull'utilizzo dei prodotti locali e di stagione, interpretandoli con una combinazione di tecniche tradizionali e innovative. Ogni elemento del piatto è studiato attentamente, dalla presentazione visiva all'armonia del gusto, utilizzando tecniche come la cottura



sottovuoto e l'estrazione di essenze. Alléno ama molto l'Italia, dove trascorre le vacanze in Versilia. È nata quindi l'idea, incontrando la Simposiarca Michela Dapretto Zanoni, di predisporre, con il *resident chef* Paul, un menu degustazione dei suoi piatti più famosi, con un occhio alla cucina italiana. Molto apprezzate le pietanze servite. La casa vinicola Zonin ha accettato la sfida di accompagnare i piatti con vini rigorosamente italiani. Alla fine, complimenti allo chef e alla cucina, alla Simposiarca, aiutata dalla Consultrice Elena Parigi, e un caloroso ringraziamento al personale di sala per il servizio impeccabile. (Maurizio Fazzari)

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

SACRAMENTO

Un locale da consigliare

Al ristorante "Sette" per un delizioso viaggio attraverso piatti imperdibili di cucina italiana.

La Legazione ha tenuto un evento conviviale al ristorante "Sette" a Granite Bay, una piccola città vicino a Sacramen-

to e al lago Folsom. Simposiarca è stata Karen Goodwin che, insieme allo chef/proprietario Paul Jansen, ha creato un delizioso viaggio di 5



Repubblica Ceca

PRAGA

Riunione conviviale presso il Parlamento della Repubblica Ceca

La Delegazione ambasciatrice di cultura in terra boema.

La Delegazione, guidata da Claudio Pocci, ha organizzato una riunione conviviale presso Palazzo Thun, monumento storico nel cuore di Praga e sede della Camera dei Deputati del Parlamento della Repubblica Ceca. La cena, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Praga, la Camera di Commercio Italo-Ceca e il Comitato della Repubblica Ceca, è stata un'occasione speciale per sottolineare e rafforzare il secolare legame economico, diplomatico e culturale che unisce questi due paesi. Nel corso della serata, i 58 ospiti, tra Accademici e personalità di spicco del mondo dell'imprenditoria, della politica e della diplomazia ceco-italiana, hanno avuto l'opportunità di visitare la prestigiosa sede del Parlamento, accompagnati dall'Onorevole Vojtěch Munzar, Presidente del

Gruppo Interparlamentare Repubblica Ceca-Italia, che ha sottolineato l'importanza della cooperazione bilaterale tra i due Paesi, non solo a livello istituzionale, ma anche in ambito culturale e soprattutto enogastronomico. Tante le personalità intervenute, tra cui l'Ambasciatore italiano a Praga, Mauro Marsili. Il menu della serata è stato curato dagli chef Nicola Martelli e Lorenzo Cortesi, entrambi attivi a Praga nella ristorazione italiana di qualità. L'evento ha rappresentato un momento significativo per la Delegazione, confermando non solo il suo ruolo fondamentale nel promuovere le eccellenze della cucina italiana in terra boema, ma anche quello di ambasciatrice di cultura e promotrice di inclusione e dialogo interculturale e interistituzionale. (Mauro Ruggiero)

portate attraverso alcuni dei piatti imperdibili del ristorante. Tra questi la lasagna, che ha sorpreso tutti con l'intensità del sapore e il delicato matrimonio di ricotta fatta in casa, vero ragù alla bolognese e pasta fatta a mano. Perfetto il filetto di Black Angus, marinato 24 ore in olio d'oliva, aglio ed erbe fresche. Ogni piatto è stato descritto dallo chef Jansen, che ha anche risposto alle domande degli Accademici sulle preparazioni, la provenienza degli ingredienti e altri dettagli. Tutti concordi nel convenire che "Sette" segue la tradizione della cucina ita-

liana, sia per il calore e l'impegno del personale del ristorante, sia per il menu ben pianificato e preparato in modo tradizionale. Per i viaggiatori in visita a Sacramento, questo è un ristorante da consigliare. (Giuseppe DeVay)





VALLE D'AOSTA

AOSTA
 ALBENGA

3 settembre 2024

Ristorante "Bar à Fromage" di Bar à Fromage. ●Rue Grand Paradis, Cogne (Aosta); ☎0165/749696; info@hotelbellevue.it, www.hotelbellevue.it, Facebook, Instagram; coperti 45+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 19 ottobre - 4 dicembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: orto croccante in delicata salsa di acciughe, insalatina delle Alpi, trota di Lillaz in due maniere, carpaccio di carne valdostana "messada"; costoletta alla valdostana, *potence*, fonduta; zabaione; *pan perdu*.

I vini in tavola: Vin blanc Perce Neige 2022 (IAR); Vda Doc Pinot noir 2022 (Lo Triolet).

Commenti: Condivisione: è questo il tema dell'incontro conviviale svolto presso l'Hotel Bellevue/Bar à Fromage, ricco di contenuti culturali, a partire dalla simbolica vicinanza della Delegazione a Cogne dopo l'alluvione. Condivisione, formazione ma soprattutto riflessioni gastronomiche, grazie al Delegato di Albenga Roberto Pirino, che ha guidato gli Accademici attraverso pensieri e aneddoti sulla conoscenza dell'autentico significato di

"nuova cucina" non nascondendo, anzi reclamando, una riflessione sul futuro prossimo della cucina italiana anche come elemento qualificante del tessuto sociale ed economico legato all'ospitalità. A tavola, i piatti della cultura alpina hanno riscosso apprezzamento.



PIEMONTE

PINEROLO

24 settembre 2024

Ristorante "Granoturco Bistrot" di Gian Marco Russo e Merve Ilicak, in cucina Gian Marco Russo. ●Via Cavour 1, Castagnole Piemonte (Torino); ☎011/9862594; info@granoturcobistrot.com, www.granoturcobistrot.com; coperti 38+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto e 1 a inizio gennaio; giorno di chiusura lunedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pane e grissini preparati in casa con olio evo, flan di porri e nocciole, fonduta di Castelmagno e tartufo nero; *tajarin* fatti in casa con 30 tuorli, ragù di lepre e genepy; costoletta di agnello profumata alla menta e pistacchio; millefoglie alla nocciola.

I vini in tavola: Passiperduti Grillo 2023 (Donnafugata); Il Mero di Casanova Sangiovese 2020 (La Spinetta); Moscato Liquoroso (Baglio Belvedere).

Commenti: Forse la felice commistione non avrebbe potuto essere più evidente: da un lato piatti che più piemontesi di così non si può, dall'altra l'influenza del Sud Italia e dell'Oriente. In sintesi, l'Occidente sulla soglia dell'Est. Soddisfazione sincera tra gli Accademici per piatti preparati con cura, dove la tradizione si coniuga con alcuni profumi inaspettati, ma decisamente piacevoli. L'agnello ha successo tra i commensali un gran successo. Anche i vini sono stati apprezzati da tutti, specie il Sangiovese. Degno di considerazione il servizio di questo locale che porta il nome di bistrot, ma che in realtà è un buon ristorante (che del bistrot ha conservato i prezzi).



LIGURIA

GENOVA
 SAVONA

21 settembre 2024

Ristorante "Buca Zero Bistrot" di Bon-sai Catering, in cucina Alessandro Dentone. ●Via Bellavista 1, Lerca, Cogoleto (Genova); ☎010/9135203, cell. 345/0485443; info@bucazero.com, www.bucazero.com, www.instagram.com/bucazero_bistrot_e_location; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: filetti di triglia al profumo di focaccia e crescenza della Val d'Aveto; fregola tostata, totanetti di lampara, crema di zucchine trombetta e *prescinsêua*; scaloppa di ombrina su spuma di sedano rapa e crumble mediterraneo; cheesecake ai biscotti del Lagaccio e nocciola misto Chiavari.

I vini in tavola: Vermentino Colle di Luni.

Commenti: Dopo la pausa estiva le due Delegazioni si sono unite per un partecipato convivio dal sapore ancora estivo, grazie ai Simposiarchi Mario Lombardi, Gaetano Manuti e Mauro Prando. La riunione conviviale si è svolta a Cogoleto, ultimo

comune genovese al confine col Savonese, e precisamente a Lerca, località verdeggianti, dove si colloca uno dei più bei Golf Club della regione. Lo chef ha saputo sposare tradizione e innovazione nelle deliziose pietanze servite, offrendo un viaggio nei sapori della regione attraverso le materie prime del territorio. Ospite d'onore la Delegata della Spezia, Consigliere di Presidenza e membro della Consulta Accademica, Marinella Curre Caporuscio.

GENOVA-GOLFO PARADISO
 TIGULLIO

18 settembre 2024

Ristorante "La Vedetta" di Gian Luigi e Marco Solimano. ●Via Campi di Tiro 5, Rapallo (Genova); ☎0185/260081; ristlavedetta.rapallo@virgilio.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: tris di primi composto da cannelloni alla Vedetta, lasagne al pesto, lasagne al "tocco"; misto di carni alla brace (mini spiedino, pollo e salsiccia), patatine fritte e insalata; crostata di mirtillo con gelato.

I vini in tavola: Lagrein 2023 Vigneti di Gries (Produttori di Bolzano Soc. Coop.).

Commenti: Serata allegra e gradevole, commentata dal Delegato di Genova-Golfo Paradiso Luca Parodi, dalla Delegata del Tigullio Viki Bixio e dal CT Liguria Paolo Lingua. Estremamente delicati e curati i cannelloni, e così si sono confermati il pesto e il "tocco" alla genovese che hanno accompagnato le perfette lasagne. Molti i bis. Lo stesso successo ha avuto il misto di carni: qualità eccellente e cottura perfetta. Ottima la crostata. Apprezzata la cura perfetta nella preparazione dei piatti solo apparentemente semplici. Impeccabile e cordiale il servizio. Un ricordo affettuoso di Guglielmo





LIGURIA segue



Valobra, indimenticato Delegato di Genova-Golfo Paradiso che una decina d'anni fa aveva scoperto "La Vedetta".

RIVIERA DEI FIORI 20 settembre 2024

Ristorante "Le Macine del Confluente" di Le Macine del Confluente di Tiziana Oliva, in cucina Giancarlo Borgo. ● Regione Oxentina, Badalucco (Imperia); ☎ 0184/407018; info@macine.eu; coperti 35+35 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a novembre e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì (ottobre - maggio). ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: stoccafisso mantecato (*brandacujun*), quiche al raschera delle Alpi marittime, flan di erbetto con toma d'alpeggio, insalata croccante di mele, pollo, sedano rapa, noci e maionese allo yogurt, carpaccio di bresaola con ristretto di frutti di bosco; ravioli ricotta, borragine e bietoline al burro e salvia; tagliata di manzo alla pietra e patate al rosmarino; semifreddo con fragole e frutti di bosco.

I vini in tavola: Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc; Ormeasco Riviera Ligure di Ponente Doc (entrambi cantina Nirasca).

Commenti: Il pregio di questo ristorante consiste essenzialmente nel fatto che la materia prima viene scelta con molta attenzione al territorio e che la preparazione è "casalinga". L'ambiente è rustico con grandi tronchi di legno a vista che sorreggono il tetto spiovente. Il servizio è tutto sommato positivo. Qualche perplessità sul tipo di posate: i coltelli sono poco maneggevoli, ma ciò non impedisce di apprezzare la qualità del cibo. Ottima la carne, soprattutto angus argentino allevato allo stato bra-

do e frollato al punto giusto, servito su pietra caldissima che consente di dosarne a piacere la cottura. Ottimo l'abbinamento dei vini.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 17 settembre 2024

Ristorante "La Corte di Zuccarini" di Valentino Zuccarini, anche in cucina. ● Via San Michele 13, Parabiago (Milano); ☎ 0331/1880376; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ● Valutazione 8,7.

Le vivande servite: selezione di pesce crudo e cotto "della Corte"; spaghetti quadrato 413 all'aglio nero e peperoncino con mazzancolle argentine e crema di burrata; riso Carnaroli al mojito con code di mazzancolle argentine e burro alla menta; scottata di tonno rosso ai semi di sesamo nero, vellutata di carote profumata allo zenzero, spinacini al vapore e salsa teriyaki; sorbetto all'albicocca.

I vini in tavola: Col del Sole millessimato extra dry 2023 (Cantina Colli del Soligo).

Commenti: Antipasto di mare caratterizzato da una girandola di sapori piacevolmente accostati con pesce, frutta, salse ed essenze aromatiche. Due primi piatti che han-

no sfruttato sapori esotici: risotto al mojito e spaghetti quadrato 413 (non chitarra) all'aglio nero molto ben lavorato. Un secondo assemblato con cura sfruttando il sapore agrodolce della salsa teriyaki e, per chiudere, un sorbetto molto gradevole. Assai soddisfatti Accademici e amici che ancora una volta hanno potuto apprezzare la capacità dello chef Valentino che ha saputo coniugare tradizione, innovazione, fantasia e cura meticolosa nella lavorazione delle vivande. Più che meritato l'applauso alla fine della serata.

LECCO

14 settembre 2024

Ristorante "Retrobottega" di Stefano Beccalli, in cucina Riccardo Molteni. ● Via XXV Aprile 58, Costa Masnaga (Lecco); ☎ 031/855068, cell. 377/0860651; info@macelleribeccalli.it, Instagram: macelleribeccalli; coperti 30. ● Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ● Valutazione 6.

Le vivande servite: battuta di manzo, salsa al fieno e fichi brianzoli; raviolino di coda di vitello, salsa allo zafferano (azienda agricola "Voglia di Verde") e cavolo cappuccio marinato all'aceto balsamico di mela; punta di petto di vitello al pepe nero e insalatina di zucca novella marinata all'aceto balsamico; cremoso ai limoni, crudo di finocchio alla mentuccia e crumble di mandorla.

I vini in tavola: Barbera Campomariano 2012 (La Stoppa).

Commenti: Sul tavolone delle degustazioni della cantina del ristorante la Delegazione ha tenuto un convivio solo per Accademici. Serata

di lavoro in un clima di serena amicizia e omogeneità di pensiero che ha reso veloce e sicuro il percorso all'ordine del giorno. Non altrettanto sicuro, veloce e apprezzato il percorso gastronomico concordato, caratterizzato da piatti di buon livello, come la battuta di manzo e il raviolo, insieme ad altri decisamente non all'altezza, come la punta di vitello e insalatina di zucca marinata all'aceto balsamico che, solo su obiezione dei commensali, hanno ammesso di aver marinato con aceto di mele di un'acidità deleteria.

LODI

12 settembre 2024

Ristorante "Ilde bottega e cucina" di Maria Elena Del Monte e Diego Turati, anche in cucina. ● Via Castelfidardo 12, Lodi; ☎ cell. 375/8020367; coperti 25+15 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie prime 2 settimane di gennaio e quelle centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,35.

Le vivande servite: pâté di cuore, zuppetta fredda di pomodoro e pesche dell'orto di Francesco, crostone caldo con lardo della Cascina Ancona, burro all'aglio orsino, cestino del pane con lievito madre e semi integrali; riso Carnaroli del Muzzino con ragù di finferli; *suprême* di faraona con salsa ai funghi alla George Bank e patate arrostiti nel grasso di rognone; torta di rose alla vaniglia con zabaione caldo.

I vini in tavola: Pinot Nero rifermentato in bottiglia Way (Tenuta Belvedere); Pinot Nero e Colombaro metodo classico Frères (Beaufort); Barbera e Bonarda Trebbiolo (La Stoppa); Passito Grenache Blanc e Carignan Horse Echelle (Vento).



Commenti: Piccola gastronomia e ristorante, gestito da una coppia di giovani entusiasti con un percorso importante, aperto da solo un anno. La cena è stata arricchita anche con preparazioni non sempre presenti nella normale proposta quotidiana che si basa su prodotti sceltissimi e, possibilmente, di artigiani del luogo. L'abilità fra i fornelli è stata apprezzata da tutti gli Accademici che hanno assegnato alti voti a tutte le portate.

 **VALLECAMONICA**
20 settembre 2024

Ristorante "Le Case di Farnera" di Elena Bonomelli e Luca Masneri, in cucina Vittorio Agnoli. ● Via Monte Colmo 790, Edolo (Brescia); ☎ 0364/1951238, cell. 392/8700503; info@lecasesdifarnera.it, www.lecasesdifarnera.it; coperti 45+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tavolozza di trota salmonata affumicata, degustazione di salumi e formaggi locali, tortino di zucca con fonduta di Silter; risotto al rosso "Le Volte" e speck; tagliatelle con i funghi; capriolo in salmi con polenta; cialda con cremoso al mascarpone e mirtilli in riduzione.

I vini in tavola: Trento Doc (Altemasi); Il Quinto Igt Valcamonica rosso (Monchieri).

Commenti: Agriturismo aperto nel 2020, molto curato in tutti i particolari, arredato con stile e con personale gentile e accogliente. Apprezzati tutti i piatti offerti, in particolare le tagliatelle ai funghi, molto saporite e con funghi molto freschi. Ottimi gli antipasti con prodotti di produzione locale. Al termine del pasto, la degustazione del liquore di mirtilli fatto in casa ha concluso in maniera perfetta una serata molto piacevole.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **ROVERETO
E DEL GARDA TRENTINO**
19 settembre 2024

"Ristorante dell'Hotel San Giacomo" di Hotel San Giacomo srl, in cucina Luca Presti. ● Via Baroni Salvotti, 2 - Località San Giacomo, Brentonico (Trento); ☎ 0464/391560; coperti 100+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,18.

Le vivande servite: focaccia con lardo e polvere di porcino, bon bon di polenta al tartufo del Baldo e vezzena, mousse di caprino con pinzimonio, trentingrana con marmellate e mostarde, *tortel* di patate con cavolo rosso e speck; risotto Carnaroli mantecato allo zafferano, cenere di verdure, tartare di capriolo; medaglione di cervo rosolato in burro di cacao, *kohlrabi*, peperone bruciato; mousse al pop corn; cannoncini al caramello salato; sorbetto zenzero e limone.

I vini in tavola: Trento Doc extra brut Karl; Trentino Doc Pinot Nero 2021 (entrambi Terre del Lagorai di Castel Ivano).

Commenti: Nella splendida cornice del rinnovato Hotel San Giacomo, Alberto e Michele Girardelli hanno accolto i numerosi Accademici e gli ospiti nella storica sala ristorante, allestita alla perfezione. La riunione conviviale, organizzata dai Simposiari Santo Bonfiglio e Andrea Gentilini, è iniziata con una scelta di gustosi bocconcini, accompagnata dalla piacevole scoperta di uno spumante prodotto da una Cantina della Valsugana. Particolarmente apprezzati il risotto e il medaglione di cervo e gradevole anche il Pinot Nero della stessa cantina, in abbinamento. Particolarmente gradita la presentazione, da parte dello storico dottor Dario De Cristofaro, del libro dedicato al Castello di Avio.

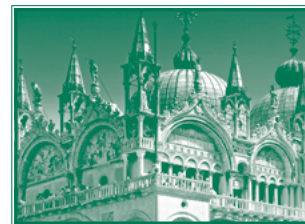
 **TRENTO**
4 agosto 2024

Ristorante "Osteria San Rocco" di Alesia Maiorana anche in cucina. ● Via L. De Balzani 2, Frazione Sardagna, Trento; ☎ 0461/983917; osanrocco@gmail.com, www.osteriasanrocco.it; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: carne salada in carpaccio con finferli marinati alla senape, asparagi bianchi in agrodolce, radicchio tardivo *en saor*, fave alla menta; *casunziei* ripieni all'erba buon Enrico e semi di papavero; canederlo con burro fuso e grana; costolette di agnello "scottadito" con caponatina siciliana rivisitata e marmellata di mirtilli rossi; torta tenerina al cioccolato fondente con sorbetto al lampone.

I vini in tavola: Teroldego (Fedrizzi).

Commenti: Incastonata nel cuore del tipico paesino di Sardagna che, con la sua frescura di mezza montagna, rinfranca il viaggiatore nelle calde notti estive, l'osteria è a conduzione prettamente familiare. Propone piatti della tradizione trentina come pure ampezzana, viste le origini della famiglia Maiorana che la gestisce. Conquista la sincerità di preparazioni semplici ed equilibrate. Canederli e *casunziei* al buon Enrico rispecchiano una cucina alpina; la carne salada ai finferli marinati alla senape conduce a occhi chiusi nel bosco profumato, mentre la caponatina richiama terre lontane. Grazie a Carlo, Giosuè e Massimiliano, registi di questa riuscita serata di mezza estate.



VENETO

 **ALTO VICENTINO**
17 settembre 2024

Ristorante "Trattoria Filippetto" di Bianca Tecchio, anche in cucina. ● Via dei Muzzi 43, Sovizzo (Vicenza); ☎ 0444/379020; coperti 25-30. ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,22.



VENETO segue

Le vivande servite: pâté di pernice rossa, soppressa locale, fiori di zuccina fritti ripieni con mozzarella; risotto di funghi porcini; pennette con le erbe, formaggio e pinoli; faraona di casa in *tecia* (tegame) con patate novelle; bavarese ai lamponi.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco extra dry millesimato Docg 2022 (Bepin de Eto); Brentino Merlot-Cabernet Sauvignon rosso Veneto Igt 2021; Dindarello Veneto bianco Passito Igt 2022 (entrambi Maculan).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione si è incontrata in una vecchia trattoria per assaporare i profumi e i sapori di una volta. Con l'organizzazione del Simposiarca Enzo Dalla Valle, si è potuto gustare cibo fresco con sapori di altri tempi, come i fiori di zuccina ripieni e fritti e la soppressa di casa. Al tavolo, dopo un ottimo risotto ai porcini, si è potuto degustare un buon piatto di pennette condite con una salsa a base di 12 erbe, formaggio e pinoli. Come secondo, un'ottima faraona in tegame, dal sapore unico, e per finire un dolce di casa al cucchiaino con lamponi freschi. Discreto l'abbinamento piatto-vino. Alla fine, applausi alla titolare del locale per la serata.

 **BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI**
25 settembre 2024

Ristorante "Spillek Baita Laghetto" della famiglia Tumolero, in cucina Lorris Tumolero. ● Via Laghetto 69, Roana (Vicenza); ☎ 0424/66062; info@spillek.com, www.baitalaghetto.it, www.facebook.com/BaitaLaghettoRoana; coperti 100+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi e formaggi di malga, petto di quaglia in salsa di aceto balsamico, olive tagliasche e polenta; maccheroncini di spinaci con filetto Pata Negra e peperoni mantecati con parmigiano; costata di cervo in pietra lavica con finferli in agrodolce, salsa di lamponi e patate novelle di Rotzo al forno; panna cotta allo yogurt con salsa ai frutti di bosco e arancia essiccata.

I vini in tavola: Rosé Liende 2023; Friulano Liende 2022; Schioppettino di Prepotto Riserva 2015; Siùm Dolce Riserva 2013 (tutti Tenuta La Viarte, Prepotto).



Commenti: La riunione conviviale è iniziata con un aperitivo un po' rustico (in piedi), durante il quale sono stati serviti una buona soppressa e due tipi di formaggio di malga. Il rosato metodo Charmat ha ben accompagnato sia il buffet sia l'antipasto (quaglia in salsa di aceto balsamico). A seguire, come primo, i maccheroncini di spinaci: sebbene il piatto fosse visivamente piacevole, è stato discusso da qualche commensale che non ne ha gradito il gusto: v'erano peperoni con sentore di aceto. Molto apprezzata la costata di cervo in pietra lavica abbinata allo Schioppettino 2015. Il dessert è stato affiancato da un Passito a base Picolit e Verduzzo.

 **CORTINA D'AMPEZZO**
8 agosto 2024

Ristorante "Rifugio Mietres" della famiglia Menardi, in cucina Michele Menardi. ● Mietres 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ cell. 334/7203154; www.mietres.it; coperti 70+100 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie novembre, maggio e metà giugno; giorno di chiusura martedì (fuori stagione). ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: taglieri di salumi e formaggi nostrani, porcini panati e fritti; *casunziei* di rape rosse all'amezzana con semi di papavero,



burro fuso e grana; tagliatelle di pasta fresca al ragù di cervo al profumo di ginepro; gulasch con polentina morbida di Storo; crostata con frutti di bosco e frutta fresca.

I vini in tavola: Spumante Albis extra dry 2022 (Bellenda); Lagrein 2023 (Cantina San Michele Appiano).

Commenti: La riunione conviviale si è aperta con ottimi salumi, formaggi e squisiti porcini fritti, gustati sulla terrazza panoramica del rifugio circondata da un tramonto fantastico. Il menu in tavola è stato quello classico di queste altitudini: *casunziei* all'amezzana al burro nocciola fatti come vuole la stretta tradizione; tenero e saporito il gulasch con polenta; fresca e leggera la torta con i frutti del bosco circostante. Nota stonata le tagliatelle con ragù di cervo, che non hanno soddisfatto il palato dei commensali. Buono l'abbinamento con i vini; servizio attento, veloce e di ottimo livello.

 **CORTINA D'AMPEZZO**
20 settembre 2024

Ristorante "Baita Fraina" della famiglia Menardi, in cucina Luca Menardi. ● Località Fraina 1, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/3634; info@baitafraina.it, www.baitafraina.it; coperti 45+60 (all'aperto). ● Parcheggio priva-

to del ristorante; ferie ottobre-novembre e da metà aprile a metà giugno; giorno di chiusura lunedì (bassa stagione). ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: cubetto di polenta frita con fonduta di formaggio, crocchetta di patata all'amezzana con ketchup all'arrabbiata, spuma di ricotta con crumble al parmigiano; risotto alle erbe di campo con fonduta di stравецchio; cremoso al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco (Bisol); Cabernet (Noghenè).

Commenti: L'appuntamento in baita è un'occasione per ritrovarsi in un ambiente accogliente e raffinatamente semplice. Il ristorante ha messo a disposizione una splendida sala rustica, con il camino acceso che certo non guastava con la uggiosa serata di pioggia. Il piatto più gradito è stato senza dubbio il cremoso al pistacchio, seguito dal risotto alle erbe di campo e fonduta di stравецchio. Qualche perplessità sul *finger food* d'apertura. Ottimo l'abbinamento dei vini e molto buono il servizio.

 **TREVISO-ALTA MARCA**
26 settembre 2024

Ristorante "Al Larin da Bepo" di Roberta Ballarin e Giuseppe Segat, in cucina Emanuele Bazzo. ● Via dei Soldera 5, Vittorio Veneto (Treviso); ☎ 0438/561102, cell. 340/2242125; info@allarindabepo.com, www.allarindabepo.com; coperti 90+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio e ultime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini caldi, crescentine con il lardo di Colonna, soppressa grigliata con polenta; ravioli ripieni con melanzane e crema di brie; braciola ai ferri con maiale iberico; erbe in *tecia*, peperonata, patate arrostiti; sorbetto al basilico e limone, biscottini.

I vini in tavola: Verdiso col Fondo Igp (Borgo Antico); Ophrys rosé Igt 2023; Io di Ba-One Vecchie Varietà 2020; Cabernet Riserva Borgo delle Casette 2019 Doc; Spumante Fior d'Arancio Docg 2023 (tutti Il Filò delle Vigne).

Commenti: Il locale scelto dal Simposiarca Consultore Luca Granzotto ha soddisfatto pienamente i requisiti. Menu interessante. Brillante è ri-



sultato l'aperitivo con spuntini caldi e freddi preparati molto bene. Il primo piatto, costituito da ravioli fatti in casa e conditi con melanzane e brie, ha avuto un grande successo, gradito da tutti. Anche il secondo piatto, punto forte del ristorante che è specializzato in carne alla brace, è stato accolto da tutti senza riserve. Nel corso della serata, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina 2024 a Marco Bonotto del ristorante Jodo per il suo impegno costante nel mantenere vive le migliori tradizioni gastronomiche del territorio.



EMILIA ROMAGNA

BORGHO VAL DI TARO 17 agosto 2024

Ristorante "La Locanda dei Solari" di Paola Solari. ●Località Cereseto, Compiano (Parma); ☎0525/824801, cell. 338/7059569; trattoriasolari@gmail.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,95.

Le vivande servite: ceresetana, torte di patate e riso, polenta e funghi; tortelli d'erbette al burro e salvia; tagliatelle con funghi porcini; lonza in crema di funghi; salame di cioccolato.

I vini in tavola: Ortrugo dei Colli Piacentini; Gutturmo dei Colli Piacentini.

Commenti: La Delegazione ha presenziato all'evento "L'Albero del Libro" che dà l'opportunità di presentare saggi e libri di interesse storico concernenti il territorio: cucina e storia dei luoghi. Dalla narrazione di saggi, libri e ricette, il Simposiarca Giuseppe Conti ha intrattenuto i commensali con aneddoti contribuendo a creare quell'atmosfera magica in un momento di piacevole convivialità accademica. I piatti proposti hanno riscosso pieno gradimento e in particolare le tagliatelle di pasta fresca ai funghi. Vini adeguati.

BORGHO VAL DI TARO 28 settembre 2024

Ristorante "Borgo Casale" di Borgo Casale Srl, in cucina Benedetta Bonacci e Arturo Bertoli. ●Località Borgo Casale, Albareto (Parma); ☎0525/929032, cell. 346/9655397; info@borgocasale.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,15.

Le vivande servite: polenta con funghi porcini; tortelli di patate con funghi porcini; maltagliati di semola integrale con porcini e ricotta salata; frittata di funghi porcini; ricotta mantecata in marmellata di fichi e fondente.

I vini in tavola: Rosso Colli di Parma Doc (Oinoe di Traversetolo).

Commenti: La riunione conviviale del porcino, organizzata dalla Simposiarca Maria Antonietta Serpigli, ha condotto gli Accademici in questo locale inserito nel contesto storico di un borgo con casette in ardesia. I piatti presentati dagli chef sono risultati equilibrati e sapientemente curati, e pur nella semplicità

è stato apprezzato il loro valore. Unanime il consenso sulla bontà di ogni pietanza proposta. Interessante l'intervento del Simposiarca sulla narrazione dei luoghi e in particolare di questo borgo sul crinale appenninico. La riunione conviviale si è conclusa con la consegna agli chef della vetrofania e della pubblicazione *La cucina della tradizione in Valtaro e Valceno*.

CARPI-CORREGGIO HOUSTON-TEXAS 11 settembre 2024

Ristorante "Le Franchine" di Massimo e Tiziana Martinelli & figlio, in cucina Tiziana Ferrari. ●Via Moglia 37, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎0522/972870, cell. 347/8866737; ristorantelefranchine@alice.it, www.ristorantelefranchine.it, www.facebook.com/ristorantelefranchine; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 2 ad agosto; giorno di chiusura martedì, sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: chizze al parmigiano reggiano di 24 mesi, prosciutto crudo di Parma stagionato, salame fioretto, culaccia, erbazzone reggiano, mostarda di pere con gnocco al forno caldo; tortelli di erbette alla riduzione di Lambrusco Dop dolce; composta di frutta: pere, mele del territorio con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Docg Valdobbiadene (Masottina); Lambrusco Grasparossa Bio Doc (Cantina San Martino in Rio).

Commenti: Riunione conviviale con la Delegazione di Houston-Texas, in un ambiente fresco, di alta qualità, che distingue sempre "Le Franchine". Il Delegato di Houston TX Davi-

de Mei ha portato con sé, per la seconda volta, altri Accademici in una visita eccezionale del territorio della Delegazione. Il Delegato Veroni, con il Sindaco Angeli, ha accompagnato gli ospiti a visitare il comune di Reggiolo, il caseificio Castellazzo Campagnola, la Cantina di San Martino. Tutti gli Accademici convenuti hanno ringraziato, apprezzato le visite e la riunione conviviale della sera precedente alla "Corte Pallavicina" insieme alla Delegazione di Salsomaggiore.

CARPI-CORREGGIO HOUSTON-TEXAS 12 settembre 2024

Ristorante "Il Barolino" dei fratelli Barolo: Andrea, Marco e Stefano, in cucina Andrea Barolo. ●Via Giovanni XXIII 110, Carpi (Modena); ☎0536/54327; info@ilbarolinoristorante.com, www.ilbarolinoristorante.com, www.facebook.com/ilbarolinoristorante; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 dicembre - 7 gennaio e 5-25 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. www.facebook.com/ilbarolinoristorante. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: gnocco fritto biondo e prosciutto di Parma, salame di Felino, coppa stagionata; tortelli di zucca alla salsiccia; maccheroni al pettine con prosciutto e piselli; guancialino con patate; tagliata di frutta fresca con gelato.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Ca' Venzona); Lambrusco Grasparossa Bio Doc (CSMR).

Commenti: La Delegazione di Houston, grazie all'impegno del Delegato di Carpi-Correggio Pierpaolo Veroni, ha potuto visitare diverse realtà istituzionali e produttive delle





EMILIA ROMAGNA segue



province di Modena e Reggio Emilia, concludendo la visita - dopo un passaggio doveroso alla Ferrari di Maranello - al pluripremiato "Barolino" di Carpi. È la seconda volta che la Delegazione di Houston visita quella di Carpi-Correggio, dopo un viaggio negli Stati Uniti del Delegato e CT Emilia, Veroni. Lo scambio di esperienze, non solo culinarie, con gli Accademici Usa, è stato di reciproca soddisfazione.

CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 29 settembre 2024

Ristorante "Badia di Moscheta" del Ristorante Badia di Moscheta Srl. ●Via Moscheta 898, Firenzuola (Firenze); ☎055/8144015, cell. 393/1564407; badia.moscheta@gmail.com, www.badiadimoscheta.it; www.instagram.com/badia_di_moscheta; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì; gli altri giorni aperto solo a pranzo (sabato anche a cena). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostini misti con salumi e trippa fritta; ravioli di ricotta al burro e salvia; tortelli di patate al ragù; cinghiale in umido, patate fritte e cipolline al forno; torta ricotta e crema; torta della nonna; crostata all'albicocca.

I vini in tavola: Rosso Toscano (Fustolatico).

Commenti: Gli Accademici si sono dati appuntamento in una soleggiata domenica autunnale nell'antico borghetto toscano di Badia di Moscheta per riprendere le normali attività conviviali dopo la pausa estiva: la presenza del Delegato onorario Borzatta ha reso ancor più piacevole l'evento. Ottimi tutti i piatti del menu, con una menzione particolare

per l'inedita trippa fritta, il cinghiale in umido e le gustose cipolline al forno: è stata la prima riunione conviviale della Delegazione a Moscheta, ma di certo non sarà l'ultima.

FAENZA 14 settembre 2024

Ristorante "Croce Daniele" di Ristorante Croce Daniele di Nicola Gentilini, in cucina Luciano Gentilini e Camilla Berti. ●Via Monte Romano 43, Brisighella (Ravenna); ☎0546/87019, cell. 338/8023263; nicola.gentilini84@libero.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie domenica prima di Natale - metà febbraio; giorno di chiusura estivo lunedì e martedì - invernale lunedì - venerdì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: crostini misti; tortelli di ricotta burro e salvia; cappelletti primavera con prosciutto e prezzemolo; tagliatelle allo scalogno; arrosto di faraona, agnello e coniglio cotti nel forno a legna, patate intere di "Croce Daniele"; latte brûlé.

I vini in tavola: Torre di Ceparano Sangiovese superiore riserva Doc 2018 (Fattoria Zerbina); Il Monticino Rubicone Chardonnay Igt CAB 2022 (Terra di Brisighella).

Commenti: La riunione conviviale ha decretato il plauso a questa trattoria, assolutamente meritevole di una particolare menzione per l'attenzione nella preparazione di una cucina sana, genuina e di tradizione. Gli Accademici hanno apprezzato e più volte lodato il rispetto dei valori della cucina del territorio cui i gestori si attengono con premura. Le cotture, i sapori e la semplicità nella confezione dei piatti depongono a favore di chi, a tali valori, affida la propria professionalità. Il posto, pur

allontanandosi dalla direttrice della Provinciale Faenza-Firenze, merita assolutamente una deviazione.

MODENA 13 settembre 2024

Ristorante "Masseria" di Ristorante Masseria, in cucina Maria Luisa. ●Via Chiesa 61, Marzaglia (Modena); ☎059/389262; stefano@ristorantemasseria.com, www.ristorantemasseria.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: bruschetta e straciatella; cavioli al pomodoro; fusilli della masseria; tortiera di patate; involtini di melanzane; cesto della "Masseria".

I vini in tavola: Noitre (Cantine Vespa); Chardonnay (Tormaresca).

Commenti: Ripresa dell'attività dopo la pausa estiva presso un ristorante con prevalente cucina pugliese, che però ha saputo nel tempo incamerare anche i piatti tipici della tradizione modenese. Il Simposiarca, Andrea Ascarì, ha illustrato all'inizio della serata la peculiarità dei piatti scelti per la cena, avendo una buona conoscenza del locale e della cucina tipica pugliese. Tutti gli Accademici hanno apprezzato il fervore del titolare Stefano nei confronti dei clienti e la sua attenzione nella scelta delle materie prime. La votazione alta è indice del gradimento degli Accademici.

PIACENZA 19 settembre 2024

Ristorante "Da Giovanni" di Renato Besenzone. ●Strada di Cortina 1040, Cortina di Alseno (Piacenza);

☎0523/948304; posta@dagiovannicortina.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: finger food; gnocchi su fonduta di parmigiano e basilico; carré di agnello con mini verdure al burro; cestino di meringa e frutti di bosco.

I vini in tavola: Franciacorta (Gat-ta); Pinot Nero Trentino; Malvasia passito.

Commenti: Ristorante storico di grande tradizione, condotto da tre generazioni dalla famiglia Besenzone. Rispettoso della cucina tradizionale della zona con leggere rivisitazioni contemporanee. Presenza di ottime preparazioni di pesce di mare e cantina con più di 500 etichette.



TOSCANA

AREZZO 31 agosto 2024

Ristorante "La Tabaccaia" di Alberto Marcelli, in cucina Massimo Giorgi. ●Località Il Cipresso 62, Sassaia di Rigutino (Arezzo); ☎0575/979256; info@ilcypressocom.com, www.ilcypressocom.com; coperti 25+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: tartare di capocollo e pomodori freschi con



maionese al basilico; risotto invecchiato 24 mesi in botte alla crema di melanzane e pomodorini; tagliolini allo zafferano con ragù in bianco di coniglio; straccetti di filetto di chianina con carpaccio di zucchine; tris di ricotte.

I vini in tavola: Prosecco; Amalia rosato; Zia Italia rosso (entrambi Il Cipresso).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta all'aperto, sotto un pergolato. È stato servito lo stesso menu provato ai primi di luglio da alcuni Consultori, ed era risultato di alto livello, tuttavia, nonostante l'eccellente qualità delle materie prime, non ha pienamente confermato le aspettative, a eccezione dell'ottimo risotto e del dessert. Il personale è stato gentile e disponibile, ma il servizio un po' lento. La location è risultata molto bella e gradevole, immersa nel verde, silenziosa e fresca.

LUCCA

12 settembre 2024

Ristorante "Vecchia Osteria da Batabano" di gestione familiare, in cucina Piergiorgio Granucci. ● Via di San Pietro e Sant'Andrea 59, San Pietro Marcigliano, Capannori (Lucca); ☎ cell. 393/9676541; osteriadibatabano@gmail.com, www.vecchiaosteriadabatano.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì; domenica a pranzo (settembre-giugno). ● Valutazione 7,1.

Le vivande servite: formaggi e composte a km 0; tordelli lucchesi al ragù; bucatini al pesto di pistacchi, burrata e guanciale tostato; pollo e coniglio fritti come da tradizione con verdure fritte; piatto forte come una volta.

I vini in tavola: Rosso (Fattoria Bordocheo).

Commenti: Il locale, posto in posizione panoramica sulle colline lucchesi, in una piccola frazione del comune di Capannori, propone una cucina ispirata alle tradizioni familiari e contadine del territorio. La cena si apre con un assaggio di formaggi pecorini e composte di frutta a km 0; i primi piatti prevedono l'immane tordello lucchese e i maccheroncini di pasta fresca realizzati con metà farina integrale della Garfagnana macinata a pietra; in tavola arrivano poi i vassoi di pollo



e coniglio fritti con verdure miste e funghi fritti per dare un tocco di stagionalità alla cena, che si conclude con un classico "piatto forte".

PRATO

8 settembre 2024

Ristorante "Trattoria Lapo" della famiglia Bartolini, Lapo srls, in cucina Francesco Bartolini. ● Piazza Mercatale 141, Prato; ☎ 0574/23745; laposrls@libero.it; coperti 100+45 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: prosciutto di Monte San Savino, mortadella profumata di San Daniele del Friuli, crostini di fegatini di pollo, focaccia calda con lardo di Colonnata, olive e carciofini sott'olio, cipolle di Tropea sott'aceto, polpette di sedano alla pratese; penne "strascicate"; pollo arrosto con patate; bomboloni caldi del Forno Fiaschi (adiacente); "chicchi" della Fiera.

I vini in tavola: Vermentino nero toscano Igt 2022 (Tenuta di Terenzuola); Vinsanto di Caratello della casa.



Commenti: Per la Delegazione pratese l'8 settembre, natività di Maria, è la "Madonna della Fiera", considerata la data di inizio dell'attività accademica, così, quest'anno, è tornata in una storica trattoria per gustare un menu tipico di settembre della tradizione locale. Le funzioni di Simposiarca sono state svolte dal Delegato, che ha riportato varie notizie storiche su questa antica manifestazione di cui aveva parlato anche Niccolò Machiavelli ne *La Mandragola*. L'esecuzione dei piatti è stata gradita da tutti i commensali.

SIENA

18 settembre 2024

Ristorante "Il Libridinoso" di Donatella Barcelli, in cucina Marisa Meneghelli. ● Via delle Carceri 13, Murlo (Siena); ☎ 0577/046541, cell. 349/8429983; barcelldona@hotmail.it, https://illibridinoso.sfogliamenu.eu/; coperti 20+24 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie tra novembre e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: soppressata di cinta senese all'arancia, crostino

"Muhammara" (crostino con salsa di Aleppo), crostino con acciughe cantabriche e burro dell'azienda agricola "I Taùfi"; picci con farina di castagne, conditi con sugo di salsiccia, porri e ricotta stagionata; faraona (allevata allo stato brado dell'azienda "Le Solaie") alla rinascimentale con cacao amaro e peperoncino; cavolo cappuccio gratinato e "fagiola di Venanzio" del produttore Tomaseo Ligas; crostata di pasta frolla con marmellata fatta in casa di arance e limoni di Ribera.

I vini in tavola: Sangiovese Trococolone Doc Orcia 2022 in purezza vinificato e affinato in anfora non vetrificata (Marco Capitoni).

Commenti: Riunione conviviale molto interessante, con buona partecipazione tra Accademici e ospiti. Molto apprezzata la visita al Museo Archeologico di Murlo, organizzata dalla Simposiarca Eleonora Coppola e guidata eccezionalmente dalla Coordinatrice dei Musei Senesi Carolina Taddei e dal Direttore del Museo Folco Biagi. La cena si è tenuta presso un ristorante che pone grande attenzione alle materie prime, utilizzando prodotti di piccole aziende del territorio. Apprezzato il vino e particolarmente gradita la sorpresa della titolare: è riuscita a proporre la "fagiola di Venanzio", legume autoctono di Murlo, anticipando pienamente il tema dell'anno 2024 legato proprio ai legumi.

VALDARNO FIORENTINO

EMPOLI

FIRENZE PITTI

13 settembre 2024

Ristorante "Il Ristoro con Burde" di Da Burde 1901 Srl, in cucina Eros Ghezzi. ● Via Grevigiana 4, Ponte agli Stolli, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎ 055/9502029, cell. 348/5266389; ristoroconburde@palagina.it, www.palagina.it, Instagram, Facebook: palaginaruralenedinatura; coperti 90+400 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre-marzo; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: finger di caprese e di fegatino, taglieri di salumi e formaggi, fritti misti; tortello di chianina con riduzione al Chianti; faraona in porchetta su crema di sedano rapa; schiacciata con l'uva.

I vini in tavola: Chianti Origini 2021; Chianti Riserva 2020 (entrambi Palagina).



TOSCANA segue

Commenti: Il ristorante si trova all'interno della bellissima Villa Palagina, ubicata sulle colline del Chianti in località Ponte agli Stolli. La cucina è gestita da Burde 1901, storica icona della cucina fiorentina. Durante la serata, i Delegati delle tre Delegazioni riunite hanno discusso sul tema: "Verso un'agricoltura tecnologica e un cibo sicuro" riscuotendo interesse e attenzione da parte di tutti i commensali. I piatti serviti sono stati di buona qualità, nel rispetto delle tradizioni toscane. La serata è risultata piacevole e l'ambiente accogliente.

VALDELSA FIORENTINA 18 settembre 2024

Ristorante "Boscotondo" di Simone Sorio, in cucina Francesca. ●Via Volterrana 19, Gambassi Terme (Firenze); ☎0571/678006; www.ristoranteboscotondo.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,98.

Le vivande servite: ostrica, gel di melagrana e polvere di limone nero fermentato; bacio di pâté di fegatini, cioccolato e nocciola tostata; battuta di chianina con mela rossa del peccato, gel di spirito Vermut e polvere di foglie di fico; risotto aglio, olio e peperoncino, carpaccio di cuore e fichi; filetto di cinghiale flambé con cipolle caramellate piccanti su vellutata di patata e germogli di pisello; caramella lecca-lecca allo zabaione.

I vini in tavola: Chianti Doc Colline Senesi.

Commenti: Serata imperniata sui piatti della seduzione, raffinata e spiritosa, magistralmente organizzata dall'Accademico Battisti. La chef Francesca ha stupito con i suoi piatti

creativi denominati "uno scoprirsi fuori per riscoprirsi dentro". "Boscotondo" è sempre una garanzia di successo. Gremita la sala di Accademici e ospiti che hanno degustato le pietanze e assistito a una forma d'arte elegante e di classe: il Burlesque.

VIAREGGIO VERSILIA 19 settembre 2024

Ristorante "Mirage" di Commendator Urano Matteoni e c., in cucina Franca Liberati e Laura Matteoni. ●Via Zanardelli 12, Viareggio (Lucca); ☎0584/32222, cell. 340/9265468; info@hotelmirageviareggio.it, www.hotelmirageviareggio.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: polpo, muscoli ripieni, baccalà marinato alla viareggina; risotto in zimino; sparnocchi al Cognac; mousse di yogurt con fragole; frittelle di riso.

I vini in tavola: Pinot Grigio Igt Toscana; Ghiaie Bianche S. Antimo Chardonnay Doc; Pascena Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva; Brunello di Montalcino 2019 (tutti Col d'Orcia).

Commenti: La ripresa delle riunioni conviviali dopo la pausa estiva è avvenuta al ristorante Mirage, dove gli Accademici hanno gustato un eccellente menu di pesce, in un'atmosfera familiare e accogliente, con un servizio preciso e cortese gestito dal titolare Roberto e dal figlio Marco. La tradizione del "Mirage", che prende le mosse dagli anni Sessanta, vede in primo piano la cucina viareggina a opera di Franca e della figlia Laura, con piatti semplici, ma particolarmente gustosi e ben realizzati. L'Accademica Giovanna Giorgetti ha saputo introdurre alla

serata in modo brillante e piacevole. Il menu è stato impreziosito da vini dell'Azienda Col d'Orcia di Montalcino, in particolare ottimi bianchi.



MARCHE

ASCOLI PICENO 22 settembre 2024

Ristorante "Madonnina" di srls La Madonnina, in cucina Renato Troiani. ●Località Capradosso Contrada Laca 8, Rotella (Ascoli Piceno); ☎0736/374549, cell. 334/5885900; info@ristorantelamadonnina.net, <https://www.ristorantelamadonnina.net>; coperti 300+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: zuppa di legumi con castagne; gnocchi di castagna all'amatricianella con castagne; spezzatino di cinghiale con castagne; montebianco.

I vini in tavola: Passerina (Le Casette, Rotella); Cabernet (Damiani, Ripatransone).

Commenti: La Delegazione ha organizzato una seduta conviviale avente come tema "la castagna", con alcune ricette caratteristiche del territorio, magistralmente interpretate dallo chef, che hanno soddisfatto la totalità dei tantissimi partecipanti, tra cui ospiti illustri, come il Delegato di Macerata, Pierpaolo Simonelli, l'Accademico Leonardo Seghetti e l'Accademico di Macerata Sauro Vittori. In particolare è risultata molto gradita la "zuppa di legumi con castagne", ma anche gli "gnocchi di castagna all'amatricianella con castagne"; il dessert, ovviamente a base di castagna, è stato ugualmente molto apprezzato.

FERMO 15 settembre 2024

Ristorante "Hotel Astoria" di Asfodelo srl, in cucina Guido Tassotti. ●Viale Vittorio Veneto 8, Fermo; ☎0734/228601; info@hotelastoriafermo.it, www.hotelastoriafermo.it, Facebook e Instagram; coperti 150+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: olive fritte e ciotta biancolina con pere, spalletta di brado e melone; vincisgrassi alla fernana; pollo in padella con patate al forno; profiterole.

I vini in tavola: Offida Pecorino Docg (Centanni); Clos Sangiovese Marche Igp (Le Corti dei Farfensi); Passerina Passito (Cantina Terra Fageto).

Commenti: Riunioni conviviale in occasione della cerimonia di consegna dei premi, ove la Simposiarca Mara Palmieri ha voluto riproporre le ricette classiche della tradizione fernana, che il cuoco Guido Tassotti ha ben interpretato. Il menu ha previsto anche la degustazione dei prodotti premiati, quali la ciotta biancolina e il profiterole prodotto dalla pasticceria "La Fenice". Numerosi gli ospiti al seguito dei premiati.

MACERATA 2 agosto 2024

Ristorante "Dario" di Srl famiglie Elisei-Ciceroni, in cucina Anna Elisei e Tiziana Ciceroni. ●Via Scossicci 9, Porto Recanati (Macerata); ☎071/976675, cell. 333/9917442; ristorantedario.com, pr@gmail.com, www.ristorantedario.com; coperti 50+55 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 dicembre - 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo, la domenica a cena. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: pescato al vapore, mosciolo selvatico di Portonovo; riso (Ferron) ai frutti di mare; ombrina, mazzolina, rombo e San Pietro al forno con verdure di stagione; mousse di yogurt e amarene di Cantiano.

I vini in tavola: Passerina spumante; Passerina ferma (entrambi Terre Fageto); Moscato d'Asti.

Commenti: Incontro dedicato al passaggio della campana da Ugo Bellesi a Pierpaolo Simonelli. Ha presieduto il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e hanno partecipato tutti i Delegati delle Marche. La serata si è svolta all'interno del locale situato in una incantevole posizione ai piedi del Monte Conero. Ottimi tutti i piatti, in special modo





il risotto ai frutti di mare e il pescato del giorno al cartoccio, con qualche carenza nel servizio. Nei saluti finali D'Alessio ha ricordato le tante iniziative realizzate dal Delegato onorario Ugo Bellesi e ha formulato i migliori auguri al neo Delegato Pierpaolo Simonelli.



UMBRIA

GUBBIO

7 settembre 2024

Ristorante "Cibarium" di Andrea Sellano anche in cucina. ● Via Casimiri 17, Gualdo (Perugia); ☎ 075/5456572, cell. 347/4522157; info.hrcibarium@libero.it; coperti 70+35 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: pappa al pomodoro con sbriciolata di fior di latte e olio al basilico, flan di favette con crema allo zafferano e tartufo; gnocchi di ortica e patate al ragù bianco di anatra; guancetta di maiale ai pioppini; verdura ripassata; semifreddo alle castagne e vin brûlé.

I vini in tavola: Castore Trebbiano; Castore Sangiovese Umbro (entrambi Bettona); Garbo millesimato (Pirvano).

Commenti: Il ristorante è collocato a circa 5 minuti a piedi dalla Rocca Flea. Il locale è piccolo ma carino; il servizio attento, gentile e puntuale, sopperisce alla disposizione dei

tavoli non adeguata perché troppo ravvicinati. Piatti legati al territorio ma originali, ben cucinati e raffinati, cercando di salvaguardare i sapori delle materie prime usate. Particolarmente buoni il flan di favette e il dolce.

ORVIETO

14 settembre 2024

Ristorante "Vinosus" di Rita Angeli e Riccardo Cossu, in cucina Rita Angeli. ● Piazza Duomo 15, Orvieto (Terni); ☎ 0763/341907, cell. 320/7225289; riccardo.cossu87@gmail.com, www.trattoriavinosusorvieto.com, www.facebook.com/trattoriavinosus; www.instagram.com/trattoriavinosus; coperti 35+40 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: manzo marinato, frutti rossi e fonduta di pecorino; riso Carnaroli con funghi cardoncelli e riduzione di manzo; petto di faraona farcito, cicoriotta e salsa al Porto; pasta sfoglia, cremoso alla nocciola e croccante di frutta secca.

I vini in tavola: Castagnolo Orvieto Doc Classico Superiore; Foresco Umbria Igt rosso (entrambi Barberani).

Commenti: Dopo la pausa estiva, la Delegazione ha ripreso l'attività con un piacevole pranzo nella bellissima terrazza affacciata sulla piazza del Duomo della trattoria "Vinosus", gestita in maniera impeccabile da Riccardo e dalla madre Rita, che coordina la cucina. Il convivio è iniziato con un manzo saporito, reso equilibrato dai frutti rossi e dalla fonduta di pecorino, ed è proseguito con un risotto ai cardoncelli apprezzato per il peculiare sapore dell'imminente stagione e con una faraona farcita, dal gusto deciso e bilanciato dal-

la squisita salsa al Porto. Il dessert, tutto autunnale, è stato la degna conclusione dell'incontro, onorevolmente accompagnato dai vini.

PERUGIA

12 settembre 2024

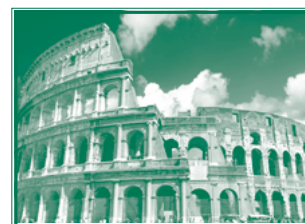
Ristorante "Siro" di famiglia Rossi. ● Via Giordano Bruno 16, Torgiano (Perugia); ☎ 075/982010; info@hotelsiro-torgiano.it, www.hotelsiro-torgiano.it, Instagram; coperti 100. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,2.

Le vivande servite: finger di focacce miste, pecorino e verdure pastellate, suppli di riso, biscotti fritti farciti con salame umbro, arvolto con sella di San Venanzo, grana padano a scaglie; risotto al Prosecco con zucchine, fiori di zucca e zafferano; filetto mignon di maiale di San Venanzo arrotolato in sella, con verdure croccanti e insalata mista; millefoglie scomposto con crema chantilly e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Thadea 2023; Costellato Dop 2023; Mirantico Dop 2020; Simon de Brion Igp (tutti Cantina Terre Margaritelli).

Commenti: Il ristorante, attivo a Torgiano dal 1988, sfata il falso mito secondo cui nei ristoranti degli hotel non si mangi bene. Questa attività ha saputo di contro, negli anni, ritagliarsi uno spazio prioritario nel panorama gastronomico torgianese. Piacevole serata, guidata dal Simposiarca Giacomo Giorgi, con un menu preautunnale proposto dal maître Nico Caliendo e basato su piatti della tradizione culinaria umbra. Ottimo l'antipasto in cui spiccano gli arvoltoli farciti con una specialità

norcina regionale, la sella di San Venanzo. Ottimo anche l'abbinamento dei vini: la freschezza del Costellato ben accompagna il risotto, mentre il filetto si sposa piacevolmente con la mineralità del Mirantico.



LAZIO

LATINA

14 settembre 2024

Ristorante "La Piccola Fontana" di Amedeo e Ambra Collinvitti, in cucina Amedeo Collinvitti. ● Piazza Roma, Norma (Latina); ☎ 0773/353921, cell. 334/5858346; susanna.collinvitti@gmail.com, www.lapiccolafontana-norma.it; coperti 150. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: fritti di verdure e olive ascolane, burrata di bufala con acciughe del mar Cantabrico e petali di pomodori secchi; fini fini di Norma; filetto di maiale cotto a bassa temperatura su letto di cicoria con salsa bruna, patate al forno; semifreddo alla menta e cioccolato.

I vini in tavola: Chardonnay Petrarca (Monte Corvino, Sermoneta); Shiraz (Casale del Giglio, Le Ferriere).

Commenti: In una splendida giornata di sole, gli Accademici si sono recati a Norma, ridente paese dei





LAZIO segue

Colli Lepini, per il convivio nel locale situato nella piazza centrale. Con l'aperitivo servito sulla terrazza, i convenuti hanno potuto ammirare lo splendido panorama della pianura pontina, dai monti al mare con le isole. Al pranzo, nella luminosa sala, sul tavolo imperiale sono seguite le varie portate con unanime apprezzamento, in particolare per il primo di pasta all'uovo rigorosamente fatta a mano e tagliata a listarelle tanto fini da assomigliare ai fili dell'erba gramigna. Con il plauso è stato consegnato a Ernesto Narciso il diploma di appartenenza per 25 anni all'Accademia.



dini abruzzesi, che ha tenuto il posto dell'attesa al ristorante), servito sul sagrato della chiesa, Accademici e ospiti si sono trasferiti presso "Il Casolare", dove la chef Antonina Di Giacomo ha deliziato i commensali con un menu dalla forte impronta estiva, con sapori locali mescolati sapientemente e anche rivisitati in maniera originale.

cuoco Nicholas l'arduo compito di realizzare una riunione conviviale a base di quello nero. Il successo è stato grande: ottimi gli antipasti e la tagliatella dove l'aglio nero ha sviluppato sapori di liquirizia e tartufo; le costine di maiale laccate sono state particolarmente apprezzate; ma la sorpresa maggiore è stato il dolce. Bravi il Simposiarca Stefano e il cuoco. Il relatore Vittorio D'Alessandro ha entusiasmato parlando del prodotto.

I vini in tavola: Prosecco Introverso Docg extra brut (Bastia Valdobbiadene); Cerano Cerasuolo d'Abruzzo Doc superiore (Italo Pietrantoni).

Commenti: La stagione calda ha spinto il Simposiarca Maurizio Mastropietro a concordare con lo chef un menu rispettoso della stagionalità e della freschezza. Particolarmente apprezzati i tagliolini con pomodorini dell'orto leggermente scottati, la cui dolcezza è stata stemperata dal contrasto con la ricotta salata, e poi un succulento brasato, scioglievole in bocca, con verdure saltate e purè: il vero cavallo di battaglia del locale che richiama sempre un gran numero di clienti. Non memorabile il dessert, ma comunque gradevole e utile a ripulire e rinfrescare il palato. Riuscito l'abbinamento dei vini. Servizio premuroso e attento. Tutti soddisfatti gli Accademici e i loro gentili ospiti.



ABRUZZO

CHIETI
13 agosto 2024

Ristorante "Il Casolare" della famiglia Di Giacomo-Cicchitti, in cucina Antonina Di Giacomo. ● Contrada Montupoli Avenna 123, Miglianico (Chieti); ☎0187/959015, cell. 340/2100446; il-casolarerestaurant.eatbu.com; coperti 250+250 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: peperoni e uova, pizza scima con peperoni arrosto, ciadella, carpaccio di verdure agrodolci con maionese al timo; chitarra al pesto, stracciata e guanciaie croccante; pancetta porchettata con patate al rosmarino; pizza dolce con glassa al caffè e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: OltreMare rosato Colline Teatine Bio Igt; Monolith Montepulciano d'Abruzzo Doc riserva 2020 (entrambi Cantina Piandimare).

Commenti: Ritorna nella sua collocazione originaria, a Miglianico, l'annuale "riunione conviviale degli sfigati di Ferragosto" che la Delegazione colloca, fuori dal calendario accademico, in prossimità della pausa di mezza estate. Dopo il rito della "ribollatura" nel santuario di San Pantaleone e il tradizionale "sdi-juno" (la colazione tipica dei conta-

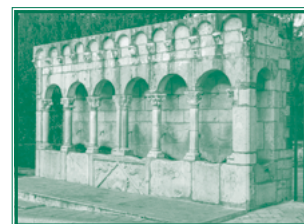
SULMONA
27 settembre 2024

Ristorante "Anima" di Nicholas De Grandis, anche in cucina. ● Piazza Cavour 4, Introdacqua (L'Aquila); ☎cell. 347/5039164; nicholasdegrandis@live.it; coperti 24+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ● Valutazione 8,7.

Le vivande servite: cannolo croccante ripieno di baccalà mantecato con polvere di aglio nero, fiore di zucca pastellato, mousse di melanzane, alici, maionese di aglio nero e finocchietto selvatico, manzo con spuma tonnata con riduzione al Marsala; fettuccina di aglio nero con crema di patate affumicate e alloro disidratato; costina di maiale laccata al miele e aglio nero con salsa di prugne; cioccolato, nocciola, aglio nero e lampone.

I vini in tavola: Vini della Cantina Speranza.

Commenti: È da tempo che si parla insistentemente di "aglio nero", ottenuto dalla fermentazione non batterica del tradizionale aglio. Poiché Sulmona è da sempre patria dell'aglio rosso, la Delegazione ha accettato la sfida affidando al giovane



MOLISE

CAMPOBASSO
11 agosto 2024

Ristorante "Villa dei Conti" di Palma Pazzarelli, in cucina Nino Nasillo. ● Contrada Macchie 83 B, Campobasso; ☎0874/311089, cell. 393/2832170; ristorante.villadeiconti@gmail.com, Instagram: villa_dei_conti; coperti 110+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: insalata di vitello, rucola, fior di capperi e senape, tortino di zucchine, fonduta di cacio-cavallo, chips di zucchine, crumble al parmigiano; tagliolini pomodoro e ricotta salata; brasato con purè e verdure saltate; pesca noce al marscarpone.



PUGLIA

ALTAMURA
25 settembre 2024

Ristorante "Osteria Santa Lucia" di Osteria Santa Lucia di Domenico Di Viesti. ● Via Roma 130, Santeramo in Colle (Bari); ☎080/2376428, cell. 327/2527947; coperti 35. ● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 6,5.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi, cialda fredda, burratina, polpette di pane fritte, occhi di bue al tartufo nero, mozzarelle e prosciutto al forno, crudité; trofie con datterino giallo, guanciaie croccante e stracciatella; cavatelli con funghi e salsiccia sbriciolata di suino nero; tiramisù; pannacotta; torta al cioccolato.

I vini in tavola: Primitivo di Gioia del Colle Dop 2021 (Tenuta Viglione).

Commenti: La Consulta della Delegazione si è riunita per la consueta programmazione annuale post ferie per organizzare la cena ecumenica e pianificare le celebrazioni per il ven-

ticinquennale che ricorre nel 2025. I Consulitori sono rimasti soddisfatti della serata che si è conclusa con la riunione conviviale. Gli Accademici hanno gradito i piatti serviti e apprezzato la cordialità del ristoratore.



BASILICATA

 **MATERA**
30 agosto 2024

Ristorante "Res Lab Food & Beer" di Francesco e Raffaele Leone, in cucina Francesco Leone. ●Via San Giovanni Lovento 1, Montescaglioso (Matera); ☎0835/748916 - 0835/748917, cell. 333/2711141; golfclubmetaponto@libero.it, metapontogolf.it, Facebook; coperti 70+200 (all'aperto). ●Parche-gio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valuta-zione 8,2.

Le vivande servite: alici sott'olio di produzione propria e burro montato al lemongrass, fagiolini, sesamo e "miso" di ricotta, salumi di suino nero di produzione propria; risone di farina di grano duro, yuzu kosho e tonno essiccato in casa; verza, "miso" di pomodoro e anacardi, friggitelli e salsa agrodolce al tamarindo; gelato alla cassata siciliana con polvere di fiori di sambuco, sale, pepe e olio extravergine di oliva.

Commenti: Francesco Leone coniuga ogni giorno la cucina del suo territorio con batteri, lieviti e muffe, protagonisti assoluti del mondo della fermentazione: tecnica antichissima, imparata a Copenaghen e che applica ai prodotti del regno animale e vegetale, per avere azione probiotica con sapori e sensazioni irresistibili. I prodotti sono tipici, spesso di produzione propria e sempre di eccellente qualità, per una cucina innovativa che lega sostenibilità e ricercatezza. Il "miso" - crema giapponese a base di legumi e cereali fermentati - presente nei suoi piatti, indica il risultato della fermentazione di qualunque ingrediente. Per finire, anche sul gelato sale, pepe e olio d'oliva: strepitoso. Abbinare birre artigianali di produzione propria.



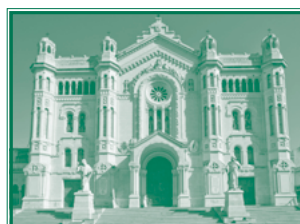
 **MATERA**
15 settembre 2024

Ristorante "Golf Club Metaponto" del Golf Club Metaponto. ●Contrada Pizzica, Strada Provinciale Pezzica - San Salvatore, Bernalda (Matera); ☎0835/748916 - 0835/748917, cell. 333/2711141; golfclubmetaponto@libero.it, metapontogolf.it, Facebook; coperti 70+200 (all'aperto). ●Parche-gio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valuta-zione 8,2.

Le vivande servite: insalata con barbabietola rossa, misticanza, primo sale e mango, ricottine di latte vaccino con marmellata di arance fatta in casa, friggitelli con crema di fave bianche; riso con patate e cozze; parmigiana di melanzane alla materana; torta con crema pasticciera e confettura di amarene.

I vini in tavola: Fiano Puglia Igp; Negramaro rosato Puglia Igp; Primitivo Salento Igp (tutti Tenute Motolese, Grottaglie).

Commenti: Con i piatti più festosi e rappresentativi dell'estate la Delegazione ha salutato la stagione; riso con patate e cozze è l'eredità del passato di Matera, fino al 1663 in Terra d'Otranto: preparato con riso, patate, cozze, pomodori, cipolla e pecorino, ancora oggi è accolto con giubilo sulle tavole del territorio. Altro piatto che fa festa è la parmigiana di melanzane, preparata con le melanzane passate nella farina, nell'uovo e fritte. La torta ricorda il pasticcio pugliese: pasta frolla fragrante, crema pasticciera profumata e tinta di rosso con la confettura di amarene. Luogo raffinato, molto curato nei particolari, immerso nel verde e nel silenzio, con una cucina tipica, semplice, ma di grande qualità.



CALABRIA

 **AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA**
9 agosto 2024

"Statiola Ristorante Pasticificio" di Rocco Fedele, in cucina Domenico Fedele. ●Corso Garibaldi 200, Bagnara Calabria (Reggio Calabria); ☎0966/373468; www.facebook.com/StatiolaRistorantePasticificio, www.instagram.com/statiola_ristorante_pasticifici; coperti 70. ●Parche-gio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: antipasti di pesce caldi e freddi, insalata di polpo e seppia alla mediterranea, lampuga marinata, ceviche di pesce luna, gamberetto rosa in salsa cocktail, tortiera di pesce spada, gratin di capasanta e spinaci, gambero in pasta kataifi, alici al beccafico, crudité di mare: tartare di tonno, scampi all'olio al bergamotto, carpaccio di alalunga, gamberetto ai frutti esotici, ostrica, bocconi di mare in salsa piccante, impepata di cozze; risotto con crema di avocado, gamberetti, capesante e granello di pistacchio; maccheronico con pesce spada, melanzane, mentuccia e pomodori; gelato artigianale al torrone Igp (prodotto dalla storica pasticceria Careri).

I vini in tavola: Fermentino bianco frizzante (luzzolini); Barone bianco Pecorello (Magna Graecia).

Commenti: Riunione conviviale piacevole con degustazione delle pietanze sostanzialmente buona; ottimo il servizio (attento e veloce). Nel corso della serata, è avvenuta la presentazione dei nuovi Accademici.

 **COSENZA**
22 settembre 2024

Ristorante "La Rotonda" di RG Gestioni s.r.l.s di Giuseppe Russo, in cucina Luca Loris Aloia. ●Viale Magna Graecia, Trebisacce (Cosenza); ☎0981/57256, cell. 345/5262830; info@larotondatrebisacce.it, www.larotondatrebisacce.it, larotondaristorantedipesce.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parche-gio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tartare di gamberi dello Ionio, croccante di mare e tartufo del Pollino, tartare di tonno rosso con salsa di soia e burrata, capasanta scottata con porcini e fagiolo poverello di Mormanno; paccheri alla ricciola e mollica di pane profumato; dentice della secca di Amendolara, riduzione di piselli e mandorle; sorbetto al limone di Rocca Imperiale; millefoglie di babà.

I vini in tavola: Pecorello Calabria Bianco Igt (Sposato Vineyard).

Commenti: L'autunno trasforma il mare in un luogo di tranquilla riflessione. È l'avvio di un periodo di transizione, con la natura che si prepara al riposo invernale ma è ancora capace di regalare nuovi momenti di straordinaria bellezza e abbondanza. Inizia ad abbassarsi la temperatura delle acque favorendo la presenza di diverse specie di pesci che, proprio in questo periodo, raggiungono il loro apice in termini di consistenza e sapore. È stato proprio da questo angolo visuale che gli Ac-



CALABRIA segue

cademici della Delegazione hanno inteso dare il benvenuto alla nuova stagione con la tradizionale "riunione conviviale d'autunno". L'occasione è stata arricchita dall'ingresso del nuovo Accademico Paolo Posteraro.



SICILIA



**ALCAMO-
CASTELLAMMARE DEL GOLFO**
22 settembre 2024

Ristorante "Gusto" di Antonio Mancino e Michele Russo, in cucina Leonardo Pipitone. ●Piazza Europa 7, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/525388, cell. 392/0262433; coperti 50+140 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: insalata di polpo aromatizzata con mango, scampi gratinati, involtino di pesce spada; risotto al gambero in tre consistenze; filetto di orata su letto di verdure croccanti; cheesecake al mango.

I vini in tavola: Sauvignon blanc (Cantine Paoletti).

Commenti: "Il mango" è stato il tema relazionato dal signor Giuseppe Imbrunone, titolare dell'azienda agricola "Il Filo tropicale" dove produce sia il mango sia l'avocado, tipici tropicali, ma coltivati nel territorio di Balestrate in provincia di Palermo. I piatti serviti, rivisitati con il mango,

sono stati apprezzati all'unanimità sia nei sapori sia nella presentazione. Ottimo l'equilibrio dell'antipasto di polpo fra il contrasto aspro del limone e il sapore dolce del mango, insieme allo scampo con la panatura di mango e involtino di pesce spada. Gustosi il risotto al gambero in tre consistenze e l'orata con la riduzione di mango. Molto apprezzata la cheesecake al mango.



CANICATTI
12 agosto 2024

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎0922/831582, cell. 320/7014347; erika.dilucia87@libero.it; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vellutata di melone bianco, erba cipollina, menta e olio extravergine d'oliva, sarde in carrozza, crostone con gambero rosso di Mazara, mozzarella di bufala e spinaci, bruschetta con sgombero e menta, polpo, aria al basilico, straciatella e pistacchio; calamarata con crema di zucchine e orata; morro con scorzette di limone, cicoria e ciliegino; sorbetto; torta con crema e ricotta.

I vini in tavola: Saint Germain brut (Firriato).

Commenti: Riunione conviviale di agosto a lume di candela nel cortile di un accogliente ristorante a conduzione familiare. I piatti, cucinati con maestria e presentati con cura in un'atmosfera di raffinatezza e gentilezza, hanno conquistato i commensali. Molto interessante la relazione della professoressa Maria Grazia Giammorcaro su "Le ricette della tradizione".



CEFALÙ
15 settembre 2024

Ristorante "Hotel Donna Vi" di Geraci Costruzioni Srl, in cucina Francesco Salamone. ●Via della Libertà 11, Geraci Siculo (Palermo); ☎0921/996088, cell. 370/1567134; info@donna-vi.it, www.donna-vi.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: polpette d'orata, tuma con acciughe, olive verdi condite, polpette grigliate di carne tritata "sasizzunedda" aromatizzate con alloro, bruschetta con lardo; ditaloni con fagiola verde, passata di pomodoro fresco, basilico e ricotta grattugiata; falso magro alla geracese; broccoletti trifolati; agnello a "susciareddu"; crema bianca con cannella e diavolina.

I vini in tavola: Rosso Tre Venti.

Commenti: Con una vista mozzafiato estesa dall'Etna alle Eolie, a 1.100 metri di altitudine, in uno dei borghi più belli d'Italia e in una raffinata location, si è svolta una riunione conviviale in cui è stato servito un menu tipico della cucina geracese realizzato con prodotti a km 0. Il pranzo è stato preceduto dalla presentazione del libro di Mario Liberto *Le monache di casa - Storia, aneddoti e curiosità dei dolci conventuali*, che riguarda quelle religiose che furono cacciate dai loro conventi dopo il 1860 e si rifugiarono in abitazioni di fortuna dedicandosi, per sopravvivere, alla preparazione di dolci le cui ricette, negli anni successivi, hanno rappresentato le fondamenta della pasticceria siciliana.



GELA
18 settembre 2024

Ristorante "Cusinato" di Rosaria Di Corradi, anche in cucina. ●Via G. Marconi 16, Gela (Caltanissetta); ☎cell. 349/4255340 - 349/6738033; osteriacusinato@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: caponata siciliana in cupola di isomalto; tortellini fritti con crema di prosciutto crudo; paccheri con zucchine in doppia consistenza alla curcuma e zenzero, guanciale croccante, mandorle tostate, scorza di limone e timo; filetto di maialino alla Wellington con riduzione di barbabietola e puree bandie-

ra; crumble alle mandorle, gelato alla vaniglia e cannella; tagliata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Fumu Etna rosso Doc (Barone Montalto).

Commenti: Il Delegato Gualtiero Cataldo, dopo i saluti agli Accademici e ai gentili ospiti, ha intrattenuto i commensali, nella qualità di Simposiarca, sul tema: "Tradizione, contaminazione, innovazione e sulle nuove frontiere della ristorazione". L'intervento è stato molto apprezzato. A seguire, dopo una breve presentazione da parte del Delegato, ha preso la parola Alberto Fasiol, DCST Sicilia Orientale, che ha illustrato rapidamente i compiti e gli obiettivi del CST. Ha concluso il CT Vittorio Sartorio, che ha salutato e ringraziato dell'invito. Il menu è stato in linea con il tema della serata e ha riscosso un notevole successo e la soddisfazione degli Accademici.



MESSINA
21 settembre 2024

Ristorante "Trattoria del Lago" di Francesco Rando, in cucina Rosalba Mancuso. ●Via Lago Grande 96, Ganzirri (Messina); ☎090/392275; www.trattoriadellago.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni periodo natalizio e 15 a settembre; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: olive nere calde, olive verdi e tocchetti di pepato fresco con bruschetta, insalata di mare con gamberi di Mazara, cozze ripiene al sugo e polpettine di spada; spaghetti alle vongole "Fimminedda"; margherita alla ghiotta di pesce spada; fritto calamari e gamberi con insalata verde; sorbetto di limoni; uva da tavola zibibbo e pirrottini di "mustata".

I vini in tavola: Grillo Sicilia Doc Colombara Bianca (Principe di Granatey).

Commenti: Per salutare la stagione estiva, in coincidenza con l'equinozio dell'anno in corso, la Delegazione si è incontrata nella storica trattoria che già gli Accademici avevano visitato con successo nel 2005. Dal 1975 sulla riva est del lago, il locale a conduzione familiare ha proposto un menu di cucina tradizionale a base di pesce fresco, crostacei e molluschi. Accattivanti le olive calde di accoglienza e il fritto. Apprezzati



le pietanze proposte e i sughi dei primi piatti, sebbene rilevata qualche indecisione sul grado di cottura della pasta. Valutazione sostanzialmente invariata, rispetto a quella del 2005, della proposta gastronomica e dell'atteggiamento dello staff di cucina e di sala.

PALERMO MONDELLO 25 settembre 2024

Ristorante "Pizzeria Baaria al Sanlorenzo Mercato" di Sanlorenzo Mercato Srl. ●Via San Lorenzo 288, Palermo; ☎091/6720288, cell. 335/8359556; info@sanlorenzomercato.it, www.sanlorenzomercato.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: antipasto caldo siciliano; giropizza: 8 tipi di pizza di vari impasti.

I vini in tavola: Bianco Grillo.

Commenti: La riunione conviviale "GiroPizza", al locale "Baaria" di San Lorenzo Mercato, dove 11 botteghe celebrano la ricchezza culinaria siciliana rendendolo il luogo ideale per un'esperienza gastronomica unica, ha incontrato il gradimento dei 30 partecipanti tra Accademici, aspiranti e ospiti che si sono divertiti sperimentando una formula assai diffusa tra i più giovani. Il giudizio finale ha conferito un bel voto e premiato il gentile servizio. Una buona sintesi della riunione conviviale l'ha annotata nella sua scheda l'Accademico Libertino Salli: "Serata positiva e rilassante. All ok!".



EUROPA

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE 26 settembre 2024

Ristorante "Terronia" di Pasquale De Simone, anche in cucina. ●11, rue Boulangers, Parigi; ☎0033/142384296; linus3000.de@gmail.com; coperti 40.



●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: bocconcino alle alghe, impepata di cozze; intorcinate al ragù toscano; filetto di rombo selvatico in crosta di patate e legumi di stagione; tagliata di manzo "black angus"; crema di mascarpone con fichi arrostiti all'Alchermes.

I vini in tavola: Prosecco Cuvée Pas Dosé 2022 (Villa Marcello); Soave Doc 2021 (Fornero); Chianti Classico Docg 2020 (Fonterutoli).

Commenti: La Delegazione è stata accolta con cordialità dallo chef. Il menu, però, non ha riscosso un pieno consenso, seppur realizzato con prodotti freschi e di prima qualità. A parte le ottime cozze, la pasta è risultata troppo spessa e con un sugo, seppur buono, troppo forte, dove predominava il fegato; le portate erano troppo abbondanti. Gli inconvenienti non hanno impedito di creare, come al solito, un piacevole e conviviale ambiente accademico. A fine serata, sono stati comunicati allo chef i differenti commenti e dati alcuni suggerimenti. La presenza di un gran numero di Accademici e amici, in una serena e cordiale serata, ha consentito di dare il benvenuto a due nuove Accademiche.

PAESI BASSI

UTRECHT 15 settembre 2024

Ristorante "Pirandello" di Ostwegel collection/sign. Camille Oostwegel, in cucina Raoul Goovaers. ●Tunnelweg 99, Landgraaf; ☎0031/455464343; info@winselerhof.nl; coperti 80+24 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; fe-

rie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: cannolo con mousse di patata dolce, olive taggiasche, scalogno in agrodolce, tonno al limone verde con ricotta alle erbe, gamberetti e finocchio marinato; ravioli ai funghi e tartufo con spuma al parmigiano e spinaci; filetto di manzo, guancia di vitello brasata, polenta alle erbe e creazioni di zucca; panna cotta con frutti rossi e zabaione al Limoncello, crema al basilico e sorbetto allo yogurt.

I vini in tavola: Marsuret brut Docg (Marsuret); Edda Bianco Salento Igp 2022 (San Marzano); Cerasuolo Orsus Doc 2022 (Fosso Corno); Mo Riserva Dop 2019 (Cantina Tollo); Moscato d'Asti Docg 2023 (Cascina Ghersina).

Commenti: Cena di gala in occasione della celebrazione dei 25 anni di fondazione della Delegazione. Dopo i bellissimi messaggi dell'Ambasciatore dottor Giorgio Novello e del Presidente Paolo Petroni, i commensali hanno potuto godere delle abilità della brigata in cucina. Perfetto il cannolo con ripieno di patata dolce che ha preceduto una squisita presentazione di tonno fresco. I ravioli ai funghi hanno ottenuto molti giudizi positivi, così come il filetto e il guancia. Una colorita e delicata composizione dolce ha chiuso un eccellente menu.

ROMANIA

BUCAREST 12 settembre 2024

Ristorante "Bellini" di Ristorante Bellini. ●Strada Henri Mathias Berthelot 44, Bucarest; ☎0040/314278776; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: focaccia della casa, frittura di calamari, olive fritte; cannelloni di melanzane; filetto Milano con patate al rosmarino; torta della casa.

I vini in tavola: Prosecco; Sauvignon Blanc; Cabernet Sauvignon.

Commenti: La cena conviviale è stata preceduta dalla riunione della Consulta, per cui, durante l'incontro, sono stati riassunti i temi discussi e le decisioni assunte. La piacevole serata è stata accompagnata da un menu gradevole con un particolare apprezzamento per i cannelloni di melanzane. Il servizio è stato attento e i vini gustosi. Al proprietario e ai cuochi si è raccomandato il costante rispetto delle tradizioni enogastronomiche italiane. Durante la serata è stato dato il benvenuto al neo Accademico Gregorio di Martino.

SVEZIA

STOCCOLMA 25 settembre 2024

Ristorante "Gioia" di Acki Kokotos/Richard Broi, in cucina Kristofer Kondron. ●Gamla Brogatan 36-38, Stoccolma; ☎0046/771788 789; coperti 85+78 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: burrata cremosa con finferli sott'aceto, vinaigrette al tartufo, scalogno fritto ed erba cipollina, funghi croccanti e tartufo fresco gratugiato; agnolotti ripieni di funghi porcini con ricotta, tartufo, parmigiano, conditi con consommé di funghi, noccioline tostate e spuma di parmigiano; cotoletta di vitello grigliata con salsa burrosa al limone; spinacini e patate croccanti; cheesecake di cioccolato al forno con noccioline tostate.

I vini in tavola: Spumante gold edition (Baglietti); Pinot Nero 2022 (Cantina Lavis).

Commenti: Grazie al lavoro del Simposiarca Emilio Gentile, gli Accademici hanno passato una tranquilla e splendida serata con un menu rispettoso della tradizione italiana, ma con tocchi innovativi come, per esempio, la burrata dell'antipasto impreziosita dal gusto dei finferli e del tartufo. Ottimi gli agnolotti, anche qui con la gradita novità del consommé di funghi. Perfetta la preparazione della cotoletta ma qualche commento sulla salsa al limone.



EUROPA segue

Cheesecake gradita da tutti. Servizio impeccabile, accurato e premuroso.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
17 settembre 2024

Ristorante "Osteria Sasso Corbaro" di Athos Luzzi, anche in cucina. ●Via Sasso Corbaro 44, Bellinzona; ●0041/91825532, cell. 0041/797581149; osteriasassocorbaro@gmail.com, www.osteriasassocorbaro.ch; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 23 dicembre - 24 gennaio; giorno di chiusura domenica sera lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: pancettone di Piacenza, focaccia casereccia, prosciutto crudo della Mesolcina, gorgonzola selezione reale, veli di vitello, emmentaler Dop, crema di stracchino, salvia in tempura; risotto Carnaroli Val di Serpe alla zucca mantovana, mostarda di frutta, gorgonzola capretta blu; lombata di cervo, morbido di patate ai semi di Digione, "poire à Botzi Dop"; assaggio di formaggi (trentingrana e pontino stagionato); sorbetto all'uva; biscottini del Castello.

I vini in tavola: Spumante Tridentum 1673 Riserva extra brut Trento Doc (Cesarini Sforza); Faye 2017 Rosso delle Dolomiti Igt (Pojer e Sandri).

Commenti: Da 30 anni simbolo dell'eccellenza culinaria ticinese, l'"Osteria Sasso Corbaro" dello chef Athos Luzzi è stata premiata con il Diploma di Buona Cucina 2024 dalla Delegazione. Situada nel Castello di Sasso Corbaro, l'osteria è stata lodata dal Consigliere di Stato Gobbi come contributo alla gastronomia di Bellinzona. Emilio Casati ha sottolineato come l'osteria unisca tradizione e innovazione, offrendo un viaggio sensoriale tra passato e presente. Comosso, Luzzi ha definito il premio un riconoscimento della passione e qualità ricercate dal 1990. La cerimonia, con 40 partecipanti, si è aperta con un minuto di silenzio per ricordare Francesca Bonifaccio-Meschini.

UNGHERIA

BUDAPEST
19 settembre 2024

Ristorante "SI Italian Restaurant" di Abdul Salam Chahadeh, in cucina Do-

menico Lo Russo. ●Petofi Sandor utca 10, Budapest; ☎0036/13977488, cell. 0036/309986353; si.restaurant.bp@gmail.com, www.si-restaurant.hu; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: panzerotti con ricotta forte, arancini alla parmigiana, frittura di moscardini con verdure; cavatelli alla crema di polpo e limone; riso con patate e cozze; calamari ripieni alla barese con patate al rosmarino; sporcamus, pettole al miele.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato Doc extra dry 2023 (Villa Moro); Castelli di Severino Puglia bianco Igp 2022; Falanghina Chardonnay 2022 (entrambi Cantine Teanum).

Commenti: Ristorante ben curato e posizionato tra le centralissime Ferenciek tere e Szervita ter, è passato di recente sotto la gestione operativa di Domenico Lo Russo, chef presente da tempo sulla scena budapestina. Il menu, concordato tra il Simposiarca, il Vice Delegato Alessandro Balli e lo chef, è stato apprezzato dai commensali per la sapiente combinazione di gusti e sapori e per la cura e selezione dei prodotti utilizzati. Menzione particolare per la frittura di moscardini con verdure. Il tema della serata "La cucina pugliese tra sapori tradizionali e profumi tipici" è stato presentato, in qualità di relatore, dall'Accademico Adriano Di Nicolò. Servizio curato e ottimi i vini serviti.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD
15 agosto 2024

Ristorante "Vinheria Percussi" di Lamberto e Silvia Percussi, entrambi anche in cucina. ●Rua Bianchi Bertoldi 109, San Paolo; ☎0055/1130884920; www.percussi.com.br; coperti 40. ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: piccolo vitello tonnato, l'uovo perfetto; gnocchetti al triplo burro; risotto al cavolfiore e guanciale; tonnellari ai funghi e tartufo; tiramisù.

I vini in tavola: Gli invitati hanno portato i propri vini.

Commenti: Eccellente. I piatti con tartufo sono stati cosparsi con ben 5 grammi di tartufo nero estivo a persona!

SAN PAOLO SUD
11 settembre 2024

"Ristorantino di Ricardo Trevisani" di Ricardo Trevisani, in cucina Henrique De Marchi Schoendorfer. ●R. Dr. Melo Alves, 674 - Cerqueira César, San Paolo; ☎0055/11130630977; www.gruppotrevisani.com.br/casas/ristorantino-jardins; Ristorantino; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 10.

Le vivande servite: stuzzichini e vino di benvenuto; tartara di tonno con capperi, olio extravergine e limone; agnolotti ai carciofi con sugo di pomodoro; filetto alla Rossini e asparagi; millefoglie con le fragole.

I vini in tavola: Prima Classe Pinot Grigio delle Venezie Doc 2022 (Itinera); La Braja Barbera d'Asti Docg 2021 (Castello di Gabiano).

Commenti: Cena meravigliosa.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA
11 agosto 2024

Ristorante "White Bull" di The Porchetta Group, in cucina chef Pat Pascarella. ●123 East Court Sq. Decatur, GA, Decatur (Atlanta); ☎001/4046005649; info@whitebullatl.com, www.thewhitebullatl.com, www.instagram.com/whitebullatl; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,5.

Le vivande servite: stracciatella con pesche, pomodorini ciliegia, noci pecan e prosciutto di Parma; cecamariti con bottarga; polenta con pollo e funghi; torta ai pinoli con mascarpone al limone e gelato.

I vini in tavola: Inzolia 2021 (Bellifolli); Sauvignon Blanc 2021 (Borgo Con-

venti); Montepulciano 2022 (Fabulas).

Commenti: Chef Pascarella è un grande amico dell'Accademia e proprio in questa occasione gli è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina.

TUNISIA

HAMMAMET
 TUNISI
26 settembre 2024

Ristorante "Dar El Marsa" di Société Hotel Dar El Marsa, in cucina Mahdi Nasri. ●75, Avenue Habib Bourghiba, La Marsa (Tunisi); ☎0021/671728000, cell. 0021/623910962; contact@darelmarsa.com; coperti 64+70 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie durante il Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: duo di polpo con legumi estivi e di tartare di seppie ai grani di spezie e salsa di soia; spaghetti con salsa di calamari e bottarga; tajine d'orata, patate al forno, limone confit e olive verdi; tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Soltane bianco e rosso (Domaine Kurubis).

Commenti: Il ristorante ha una bella terrazza panoramica sulla spiaggia di La Marsa ed è di elegante semplicità. La piacevole serata, organizzata congiuntamente con gli Accademici di Hammamet e dal Simposiarca Makram Arfaoui, ha visto il pesce come ingrediente principale delle preparazioni, tutte di ottimo livello in quanto a esecuzione. Il convivio è stato allietato dall'investitura nella Delegazione di Tunisi, quale nuova Accademica, di Raja Trabelsi. I Delegati Luigi Collu e Gian Paolo Sessa hanno rivolto parole di benvenuto ai numerosi graditissimi ospiti e hanno annunciato che la prossima cena ecumenica sarà organizzata congiuntamente dalle due Delegazioni e si terrà ad Hammamet.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo
Flavia Arena ● Gianna Di Costanzo ●
Roberto Genovese

Torino
Oscar Bellone ● Pier Paolo De Giovanni ●
Mario Fanan ● Franco Garofalo

LIGURIA

Genova
Vlady Slava Balasyukova

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano
Giancarlo Tedoldi

Lariana
Oya Berk Votta

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia
Paolo Comolli ● Antonio Del Torre ●
Andrea Nistri

EMILIA ROMAGNA

Riccione-Cattolica
Ivan Bagli

Terre Modenesi
Claudia Baraldi

MARCHE

Ascoli Piceno
Alfiera Carminucci ● Mascia Mancini ●
Raffaele Travaglini

LAZIO

Viterbo
Alessandra Pinna

CAMPANIA

Benevento
Flavia Di Giambattista ● Nicola Franco

SICILIA

Siracusa
Concetta Messina

GERMANIA

Colonia
Stefan Palm ● Marcus Strobel

ROMANIA

Bucarest
Pio Domenico Cesare

SVEZIA

Stoccolma
Candace Crenshaw

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Piero Poli

TUNISIA

Tunisi
Raja Trabelsi

NUOVE LEGAZIONI

BASILICATA

Maratea-Golfo di Policastro
Legato: Giusy Cerrone
Accademico: Pasqualina Lanza

NUOVE DELEGAZIONI

GIAPPONE

Tokyo (già Legazione)
Delegato: Emanuela Orighi
Vice Delegato-Tesoriere: Marta Marmioli
Segretario: Lorenzo Grimaldi
Consulatore: Matteo Belfiore
Accademico onorario: Sabina D'Antonio
Accademici: Daniele Alzetta ●
Loredana Cesarino ● Sabrina De Rosa ●
Shinichi Ekko ● Risa Komeda ●
Alessandra Marsicola ● Massimiliano Musacci ●
Lorenzo Scrimizzi ● Fabio Strada

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Asti
Livio Negro (*da Monferrato*)

LAZIO

Roma Nomentana
Luisa Daniele (*da Washington D.C.*)

STATI UNITI D'AMERICA

San Francisco
Gabriella Navarra (*da Bucarest*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Milano Duomo
Vice Delegati: Francesca Romana Brunelli ●
Giorgio Introvigne
Segretario: Amarylli Gersony
Tesoriere: Vito Faggella
Consultori: Daslav Brkic ●
Fabrizio Finocchiaro ● Matteo Tanteri

EMILIA ROMAGNA

Imola
Segretario: Pier Luigi Lazzari
Consulatore: Vinicio Dall'Ara

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Pavia
Alessandro Fuardo

TRENTINO-ALTO ADIGE

Bolzano
Claudio Vidoni

EMILIA ROMAGNA

Imola
Danilo Grilli

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



FOCUS

see page 3

THE GREAT REFUSAL

Up roar over Michelin star declined by cooks at "Il Giglio" in Lucca.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

In the third canto of his Divine Comedy, Dante describes the ignavi, the indolent or apathetic (those who "lived without infamy or praise"), and says: "I saw and knew the shade of him who cravenly made the Great Refusal". He doesn't name names, but must have been referring to Pope Celestino V, the hermit who renounced the papacy. We haven't sunk to such levels, but the 'Great Refusal' of a Michelin star vociferously proclaimed by the cooks of the restaurant "Il Giglio" in Lucca has caused a sensation. This is not unprecedented: Gualtiero Marchesi startlingly rejected a star, and others in Italy and beyond have made this choice which at first glance is incomprehensible, since most chefs would go to hell and back to be exalted by the Red Guide.



This recognition is bound up in a specific philosophy which may often feel like a cage

The reasons behind such a rejection often lie in the stress and costs inherent in maintaining that recognition, which depends on certain standards regarding personnel, furnishings, equipment, a luxury wine cellar and kitchen arrangement. A kitchen must adhere to a well-articulated philosophy that may be perceived as an 'enclosure', even a 'cage': an affected, not chosen, style. Within this fettered state, it is hard to find a place for the simplicity, however interpretable, of traditional cuisine. The macaron, as the star is also known, brings visibi-

lity, newspaper and magazine articles, and an abundant, wealthy clientele eager to try starred restaurants, but sometimes, and possibly for the restaurant in Lucca, causes a long-term loss of local customers who seek an affordable cuisine rooted in their territory.

Refusing three stars, of course, would be more traumatic. The business involved is enormous (the Cerea family of "Da Vittorio" in Brusaporto, for example, rake in around 87 million euros a year). Besides operating a restaurant (or restaurants) where meals cost 350 euros or more, often much more, there are banquets, publicity, sponsors, television programmes, and luxury catering, even abroad: a veritable industry of high-end food.

Many people's extremely hard work hanging on one review



Losing a star would be catastrophic, possibly causing closure: a nightmare. It is ethically unjust for so many people's painstaking work to hang on one review. This is a dangerous world of constant anxiety which intensifies each year when the guide is released. The Michelin authorities hurriedly declared that stars cannot be returned or refused. Right: it's true. However, interestingly, the Guide issued this 5th of November, amid the customary pomp and circumstance, does not mention "Il Giglio" among the starred. The only moral of the story: reading professional, unpaid reviews is wise, but what really counts is wholesome, healthy, satisfying, delicious food.



NEIGHBOURHOOD SHOPS

See page 4

According to a recent study by Confcommercio, Italians prefer to live in areas with shops nearby. Italy has lost over 111 thousand shops in the past 12 years, but interest in local shopping is increasing, particularly among families and the elderly. Various regional initiatives encourage new shops to open, possibly reviving local meeting and cultural exchange hubs and reinforcing a sense of belonging to the community.

DIET AND HUMAN EVOLUTION

See page 6

Diet has played a fundamental role in human evolution. Initially vegetarian, humans began eating meat around three million years ago. This favoured the development of a larger brain and smaller intestine. Evolution was also influenced by the enrichment of our newly omnivorous ancestors' diet. We now ask ourselves how modern food habits will affect future physical features.

DINING WITH HISTORY

See page 8

Food and the Italian Constitution are bound by such principles as the right to eat and food solidarity, which also emerged from the dietary habits of the protagonists of the Risorgimento: Italy's unification movement. Such figures as Mazzini, Cavour, Victor Emmanuel II and Garibaldi were sensitive to the importance of agriculture and the environment,

as reflected in Articles 9 and 44 of the Constitution.

THE FATTENED OX AND PIEDMONTESE GRAN BOLLITO

See page 10

The Fattened Ox Fair in Carrù, considered among the most important international food fairs, has been celebrating the Piedmontese cattle breed since 1910. Every year, on the second Thursday in December, breeders gather for a competition of their cattle. The event unites tradition and culture with such typical dishes as *gran bollito* (mixed boiled meats). This breed, prized for its excellent meat, has deep historical roots and evolved thanks to selective breeding.

BASIL FLATBREAD FROM NICOLA DI LUNI

See page 12

Nicola di Luni is an enchanting village between Tuscany and Liguria; ancient and brimming with lore, it is also known as *Micoria*. Its fortifications and cobbled streets hold centuries of history. A local speciality is the basil flatbread called *sfogliolata al basilico*, which exemplifies the link between culture and cuisine. It is made between May and October, using fresh basil.

FOOD AND CLIMATE CHANGE

See page 14

Awareness of changes in climate and health is crucial. Traditional agriculture is in crisis: excessive heat affects sowing and harvests, threatening biodiversity and food security.

In Europe, 45% of food produced is wasted, aggravating ecological problems even more. Furthermore, industrial production has contributed to the erosion of culinary traditions and food quality.

THE 'NOBLE SALAME' OF GIAROLO

See page 16

Salame nobile del Giarolo is an artisanal product from the hills near Tortona, made from sustainably raised hogs. It is coarse-ground and aged between 4 and 24 months in traditional cellars. Recognisable for its balance between lean and fat, intense fragrance and softness, it is a PAT (Traditional Agrifood Product) and an ambassador of Piedmontese culinary excellence.

NICOLA, HOGS AND THE AGUGLIARO MARSH

See page 18

The area famous for salt flats and Valbona castle also boasts a ham, cured using local salt, with a recipe dating from the 13th century. Produced by the name 'Prosciutto Euganeo-Berico' in the 19th century, it was later named 'Prosciutto Veneto di Montagnana' and received PDO recognition in 1971.

VERJUICE, WHO ARE YOU?

See page 20

Verjuice is a sour condiment obtained from the cooked must of unripe grapes, similar to balsamic vinegar though different in taste and production method. Pellegrino Artusi held it in high regard. Of ancient origins, known by the Romans and popular in the Middle Ages until the 20th century, it is almost forgotten today, but still produced in Tuscany and the Marche.

THE DOGES' BISCUITS

See page 23

Baicoli are typical Venetian dry biscuits created in the 18th century as long-lasting ship's biscuits. Light and crunchy, they are made by a complex process using flour, milk, sugar and butter. They gained popularity among the Venetian aristocracy, being often served with tea or warm



zabaione. They were and remain the souvenir most commonly purchased by tourists.

"SO THAT THE TASTE OF NATIVE WATER..."

See page 24

Some reflections on mineral waters and their sensory characteristics. Microfiltration, often used in restaurants, modifies the natural characteristics of water; instead, natural mineral waters retain their unique organoleptic properties thanks to their journey through different rocks. Mineralisation affects their flavour, and food-water pairings are crucial: choosing the right water improves the dining experience, and each water should be served at the ideal temperature to bring out its qualities.

RETURN OF THE PEANUT

See page 26

The peanut is a legume crop of the family *Fabaceae*; erroneously classified as a nut or dried fruit, it is neither. It grows underground and can fix atmospheric nitrogen, improving soil fertility and reducing the need for artificial fertilisers. Originating in South America, it spread through Europe and Asia from the 16th century. Its cultivation was



marginal in Italy, but is recently recovering, especially in Campania, thanks to initiatives to develop local supply chains and promote this nutritionally dense, culinarily versatile ingredient.

SALUGGIA BEANS

See page 28

The Saluggia bean, also known as red or dwarf bean, is a variety cultivated in south-western Vercelli province, Piedmont. Its history dates to at least 1535, but its production was documented in 1914. In 1998 a Consortium was instituted to promote its authenticity and obtain PGI recognition for it. Mostly sold dry, it is known for its use in *panissa*, a typical risotto from Vercelli, and its nutritional qualities, as it is rich in protein and fibre.

FRUHE: A LITTLE-KNOWN CHEESE WITH VAST POTENTIAL

See page 30

Within the broad panorama of Italian sheep's and goat's cheese, Sardinia occupies a clearly pre-eminent position. Among its less famous products, one deserves particular mention: *fruhe*, a cheese obtained from whole sheep's or more frequently goat's milk and mostly consumed fresh or after a few months' brining. A product of Sardinian pastoral culture, it is on Sardinia's PAT (Traditional Agrifood Product) register.

TRUFFLES: DIAMONDS OF THE EARTH

See page 32

Truffles are subterranean mushrooms in the family *Tuberaceae*. They need

three fundamental elements to develop: environment, soil and climate. They grow and mature in the soil near the roots of trees, known as 'truffle plants', with which they are in symbiosis. In Italy there are several truffle species, the most prized being the white truffle (*Tuber magnatum Pico*) and the black or Norcia truffle (*Tuber melanosporum Vittadini*).

ITALIAN CUISINE ABROAD: AUTHENTIC OR COUNTERFEIT?

See page 34

Italian cuisine is famous for its variety and quality, but its dissemination abroad has brought challenges relating to the preservation of original recipes and use of authentic ingredients. Common problems are lack of professional qualifications among chefs and the use of non-Italian ingredients. To guarantee authenticity, it is necessary to certify Italian restaurants abroad, counteracting, among other things, the 'Italian-Sounding' phenomenon, which damages the Italian economy.

THE LEMON AND ITS RIND

See page 36

The lemon is a protagonist of Italian agricultural tradition. Today, however, lemons also arrive from North Africa and California and are chemically treated to improve their appearance and shelf life. Lemon rind can contain chemical residue; we should therefore be careful, especially when buying packaged lemons. Organically grown lemons are safest.

A BOUNTY OF AWARDS

See page 38

At a joint event at the Hotel Principe di Savoia, Milan, the Prix Nationaux (National Prizes) of the AIG (International Academy of Gastronomy), the Gianni Fossati Prize and the Orio Vergani Prize were all awarded, the latter to the Casa Artusi Foundation.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*

I premi dell'Accademia I Prix Nationaux AIG

(L'articolo a pagina 38)



Il premio Chef de l'Avenir è stato assegnato ad Arianna Gatti, del ristorante "Forme" di Brescia



Rino Billia, che opera nei ristoranti "Bellevue" e "Le Petit Bellevue" di Cogne ha ricevuto il Prix au Sommelier



Il Delegato di Aosta Andrea Nicola



Il giovane pasticciere del ristorante "Harry's Piccolo" di Trieste, Kevin Fezzulai, ha ritirato il premio di Chef Pâtissier



Luca Clerici, scrittore, docente all'Università di Milano, ha ricevuto il Prix de la Littérature Gastronomique



Il Prix Multimedia è andato a Carlo Spinelli, scrittore e coordinatore editoriale di "ItaliaSquisita"



Il kit consegnato ai premiati era composto, oltre che dal Diploma, dalla medaglia raffigurante Orio Vergani, realizzata dallo scultore Gianni Oliveti; la cartolina con annullo del francobollo emesso da Poste Italiane in occasione del settantennale dell'Accademia; gli ultimi libri accademici pubblicati



L'équipe dell'eccellente ristorante dell'hotel, che ha coordinato il pranzo, riceve la medaglia di Orio Vergani. Da sinistra: il maître banchetti Pietro Bosco, lo chef banchetti Stefano Benedetti e il pastry chef Beniamino Passannante