

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

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



ISSN 1974-2681

N. 377, GENNAIO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GENNAIO 2025 / N. 377

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
DOMENICA ARTUSO, GIOVANNI BALLARINI,  
GIUSEPPE BENELLI, IRENE BOERO,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, SANDRO BORRUTO,  
ETTORE BOVE, GIANCARLO BURRI,  
ANNA MARIA CALCAGNO, MICHELA DAL BORGO,  
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,  
ROBERTO MIRANDOLA, ANTONIO PAOLILLO,  
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,  
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO,  
VITTORIANO ZANOLLI.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

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

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

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

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

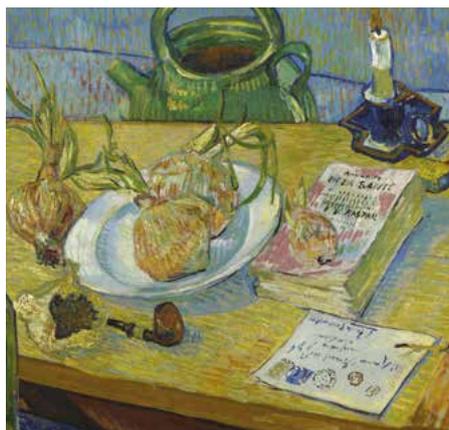
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



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



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
"Natura morta con tavolo da disegno, pipa, cipolle e  
cera" (1889) di Vincent van Gogh, Museo Kröller-  
Müller di Otterlo

## Focus del Presidente

**3** Se in Italia prenotare  
è difficoltoso, a New York  
è un costoso incubo  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** Giubileo 2025  
e il "valore del cibo"  
(Attilio Borda Bossana)



## Tradizioni • Storia

**7** La Mediterranean way  
compie 50 anni  
(Aldo E. Tammaro)



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



**10** Vino in tazza:  
ritorno all'antico  
(*Giovanni Ballarini*)

**12** Legumi, preziosi alleati  
per una sana alimentazione  
(*Michela Dal Borgo*)

## Territorio ● Turismo ● Folklore

**14** I befanini nella Barga di Pascoli  
(*Giuseppe Benelli*)



**16** Gastronomia devozionale  
(*Giancarlo Burri*)

**18** Cremona e le sue eccellenze  
(*Vittoriano Zanolli*)

**20** Il fagiolo pappalone  
(*Sandro Borruto, Domenica Artuso,  
Antonio Paolillo*)

**22** Peperoni di Senise  
(*Ettore Bove,  
Anna Maria Calcagno*)

## Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

**24** Gli ossi, estremo dono  
del maiale  
(*Morello Pecchioli*)

**26** Stock: la lunga rotta  
del merluzzo  
(*Paolo Lingua*)

**28** Cinghiale con fagioli  
(*Sirboni e pisu*)  
(*Irene Boero*)

**30** La cucina di frontiera  
di Finale Emilia  
(*Giancarlo Saran*)

**32** Cappuccino, la più popolare  
declinazione dell'espresso  
(*Roberto Mirandola*)



## Salute ● Sicurezza ● Legislazione

**33** Lo squalo a tavola  
(*Gabriele Gasparro*)

**34** Un agrume dalle straordinarie  
proprietà  
(*Flavio Dusio*)



## In libreria

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

## Le rubriche

**37** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
Accademici in primo piano

**42** Calendario Accademico

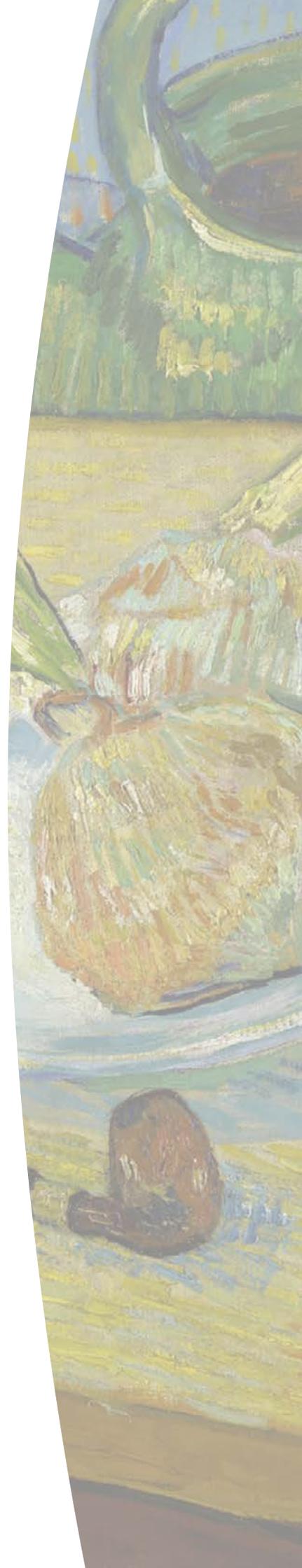
**50** Eventi e Convegni delle Delegazioni:  
Cena Ecumenica

**54** Attività e riunioni conviviali

**59** Attività e riunioni conviviali:  
Cena Ecumenica

**69** Carnet degli Accademici

**70** International Summary





# Se in Italia prenotare è difficoltoso, a New York è un costoso incubo

*Sono sorti siti e App che si accaparrano le prenotazioni e poi le rivendono a prezzi esorbitanti.*

Il nostro Focus del mese scorso metteva in luce le difficoltà che si riscontrano nel prenotare nei ristoranti più alla moda o comunque molto frequentati. Una vera e propria odissea. Il fenomeno però non è una caratteristica della ristorazione italiana. In America, e a New York in particolare, la situazione ha raggiunto livelli inimmaginabili. Sono sorti siti e App che si accaparrano le prenotazioni e poi le rivendono a prezzi esorbitanti a chi vuole un tavolo quando lo desidera. Tale forma di pirateria delle prenotazioni si è talmente diffusa che lo Stato di New York ha approvato una legge detta **"Restaurant Reservation Anti-Piracy Act"** volta a combattere i software predatori.

*Fare prenotazioni al mercato nero a New York era diventato un vero e proprio business*

Fare prenotazioni al mercato nero a New York era diventato un vero e proprio *business* con persone che si accaparravano blocchi di pasti nei ristoranti più alla moda con l'intenzione di rivenderli alle persone che avessero voluto cenare lì. Pare che uno studente abbia guadagnato, dalla vendita delle prenotazioni, 100.000 dollari nel corso di 19 mesi.

**Adesso la legge vieta ai servizi di terze parti di elencare, pubblicizzare, promuovere o vendere prenotazioni** senza un accordo scritto con il ristorante. Il mercato nero forse spa-



**di Paolo Petroni**  
Presidente dell'Accademia



rirà ma il problema per il cliente resterà immutato. Speriamo che almeno in Italia questo fenomeno non si affermi. Cos'è che attrae così tante persone nei soliti ristoranti? Una volta c'era la cosiddetta clientela abituale, una clientela che non ama sorprese, ha piacere di essere riconosciuta, coccolata, che ama quel tipo di atmosfera e di cucina. Sperimentare nuovi ristoranti? Non molto di frequente, anche perché poi si rimane delusi. Oggi la voglia di gustare nuovi piatti, di visitare nuovi locali, di provare la cucina di quello chef di cui tutti parlano è molto aumentata, ma i punti cardine restano.

*L'accoglienza resta il fattore determinante*

In particolare l'accoglienza resta il fattore determinante, **la presenza umana è fondamentale.** **Sirio Maccioni**, lo scomparso straordinario patron del ristorante **Le Cirque** di New York, non era un cuoco, pochissimi sapevano chi ci fosse in cucina. **Il ristorante era lui.** Stessa situazione per **Lorenzo** di Forte dei Marmi, scomparso da pochi giorni. L'anima era lui, non lo chef. Potremmo citare anche **Arrigo Cipriani** dell'Harry's Bar di Venezia, ma ci sono moltissimi altri professionisti della ristorazione che fanno sentire il cliente come a casa, benvoluto, seguito nei suoi desideri. Poi il cibo deve essere buono, ma viene dopo. È la differenza che c'è tra le catene di ristoranti, tra le seconde sedi di chef star, e il ristorante "amato".



# Giubileo 2025 e il “valore del cibo”

di **Attilio Borda Bossana**

Delegato di Messina

*L'evento che vedrà l'arrivo di 35 milioni di pellegrini e turisti, offre anche lo spunto per ricordare il rapporto tra Gesù e la cucina.*

Il 2025 è l'anno del Giubileo, cento anni dopo la proclamazione della Bolla Infinita Dei Misericordia, quando Papa Pio XI evidenziò l'impegno della Chiesa e di tutti i cristiani per una società migliore, il 29 maggio 1924.

Il Giubileo 2025, apertosi con l'auspicio di Papa Francesco per “il primo segno di speranza”, sta determinando la ripresa

del turismo nella Capitale, infondendo fiducia tra ristoratori, albergatori e **tour operator a Roma, con una previsione di 35 milioni di presenze tra pellegrini e turisti.**

*Un accordo per offrire una gamma di opzioni gastronomiche a condizioni agevolate*

Il Giubileo, tuttavia, è anche motivo **per un aumento indiscriminato dei prezzi nella ristorazione**, come emerge già dal costo medio di una “carbonara”, lievitato a Roma più del doppio rispetto a quello di qualche anno fa. Opportuno, quindi, **l'accordo tra il Dicastero per l'Evangelizzazione e Fipe Confcommercio** con il quale **è stata promossa una rete di**

**accoglienza di pubblici esercizi, “Gli Amici del Pellegrino”**, per offrire un'ampia gamma di opzioni gastronomiche a condizioni agevolate, fruibili tramite i **Buoni Pasto digitali Pellegrini**. Il network è stato creato proprio per soddisfare le esigenze di centinaia di migliaia di fedeli, fornendo loro **un'esperienza culinaria di qualità, a prezzi accessibili**, con menu dedicati e offerte speciali, grazie alla collaborazione degli esercenti romani.

**L'iniziativa ha anche l'obiettivo di valorizzare le eccellenze gastronomiche locali** e sostenere l'economia del territorio durante il Giubileo, mentre qualche ristoratore ha ideato menu speciali per i pellegrini in visita nella Città Eterna all'insegna della spiritualità che incontra l'arte culinaria.

*I Vangeli raccontano di un Gesù “esperto di cucina”*

Il tema gastronomico legato al Giubileo era stato affrontato nell'estate del 2024 con lo speciale pellegrinaggio “In Cammino”, durante l'appuntamento all'Abbazia Cistercense di Chiaravalle della Colomba ad Alseno, in provincia di Piacenza. Nel corso del confronto “**Il Cibo, nutrimento del corpo e dell'anima**”, **Monsignor Franco Maria Giuseppe Agnesi, Vescovo ausiliare di Milano**, ha rilevato che i Vangeli raccontano di un Gesù “esperto di cucina”. Basti pensare al pesce arrostito per gli Apostoli sul lago di Tiberiade, alla conoscenza di passaggi fondamentali come la lievitazione nella pasta, al riferimento alla giusta quantità di sale per insaporire il cibo, alla distinzione tra pesci buoni da mangiare e da scartare, nella parabola sulla pesca. Appunti tratti dai Vangeli che



Pellegrini del Giubileo del 1300 da una Miniatura della “Cronica” di G. Sercambi. Archivio di Stato di Lucca



San Domenico. La tavola conservata nella chiesa di Santa Maria della Mascarella a Bologna, testimonianza della storia dell'Ordine dei Predicatori

avvalorano la dimestichezza di Gesù con la cucina. La conoscenza dei segreti e della tradizione della pratica culinaria del Nazareno è anche la tesi del teologo lombardo **Giovanni Cesare Pagazzi** che presenta, nel volume *La cucina del Risorto. Gesù cuoco per l'umanità affamata* (Emi, 2014, Bologna), l'aspetto, forse non troppo considerato dalla cristologia, dell'abilità di Gesù "ai fornelli", in rapporto al suo essere Dio, e quindi del **significato teo-antropologico che riveste il cucinare, soprattutto per gli altri**. Non solo predicatore e autore di miracoli, dunque, ma anche esperto di gastronomia, secondo Pagazzi, il Maestro non solo

amava stare a tavola con la gente, ma era capace di far da mangiare. Lo stesso appellativo con cui si presentava, cioè il "buon pastore", per il docente della Facoltà teologica dell'Italia Settentrionale a Milano, starebbe per "colui che dà il pasto buono". Nella sua analisi delle fonti evangeliche, questa originale interpretazione mette in evidenza una inedita caratteristica del Figlio di Dio, che sapeva muoversi con disinvoltura tra lievito e farina, ortaggi e agnello, pesce alla brace e sale nella pasta. Il tutto in linea con i valori del cristianesimo: **cucinare non vuol dire solamente dare cibo, ma soprattutto prendersi cura del prossimo**

secondo i suoi bisogni. "I testi evangelici restituiscono con ampiezza stupefacente il rapporto del Nazareno con la tavola e il cibo", ricorda l'autore, citando le parabole in cui "il riferimento è lampante": il banchetto di nozze del figlio del re, il padrone che serve a tavola domestici e fedeli, l'amministratore saggio che nutre i subalterni, il posto da occupare se invitati a un banchetto, o l'accoglienza del "figliol prodigo".

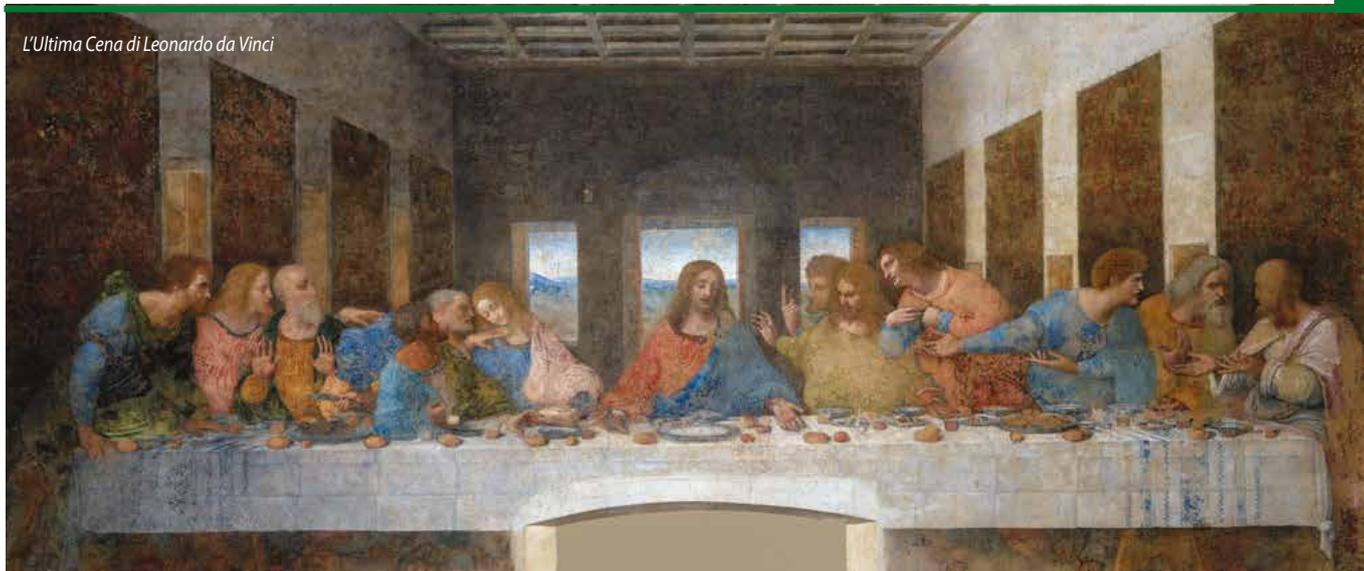
**Oltre ai riferimenti gastronomici, nei Vangeli non mancano quelli alla convivialità**, che appare "uno dei tratti più empatici dello stile del Signore" che siede spesso a tavola, partecipando alle mense di personaggi positivi (gli sposi di Cana, le sorelle di Betania) e di cattivi (pubblicani, peccatori, il sospettoso fariseo Simone). Dalla prodigiosa moltiplicazione dei pani, che lo presenta nel gesto di offrire cibo a gente affamata, alle parole che usa per insegnare, si possono dedurre sue conoscenze del processo di produzione e approvvigionamento delle materie prime degli alimenti: "Il regno dei cieli - dice - è simile al lievito che una donna prese e mescolò in tre misure di farina, finché non fu tutta lievitata" (Matteo 13,33).

E ancora più significativo è che, alla fine del Quarto Vangelo, Gesù Risorto viene ritratto nella sua ultima apparizione, sulle rive del lago di Tiberiade, dopo la pesca miracolosa degli Apostoli che non lo avevano riconosciuto, alle prese con "un fuoco di brace, con del pesce sopra e del pane": Gesù ha raccolto la legna, procurato il cibo, cucinato. Senza scostarsi dal fuoco, chiede di portargli un po' del pesce appena pescato, con l'evidente intenzione di cuocere anche quello. Insomma, scrive Pagazzi, "Gesù non si accontenta



Monaci che mangiano. Scena della vita di San Benedetto. Affresco proveniente dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore

L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci



di nutrire, e nemmeno di ricevere il cibo, ma cucina, trasforma, con quanto questo umanissimo gesto richiede in attenzione a cose e persone”.

### Il cibo dell'“Ultima Cena”

Non esiste forse comportamento più simbolico di quello alimentare: atto sacrale, momento di socializzazione, espressione culturale ma anche fantasia, emozione, memoria. Parlare di alimentazione è quindi, in qualche modo, studiare l'uomo nella sua interiorità, nella sua storia, nella sua religiosità, nella sua identità etico-sociale.

A definire con un'immagine tali osservazioni, concorre il dipinto dell'Ultima Cena, uno dei capolavori più iconici di **Leonardo da Vinci**, che ha sempre attratto l'interesse di storici dell'arte e letterati alla ricerca di particolari e messaggi nascosti per le letture più disparate su uno dei momenti più importan-

ti della vita di Gesù Cristo. L'ultimo intervento di restauro, a opera di **Pinin Brambilla Barcilon**, durato dal 1977 per oltre vent'anni, ha affrontato il recupero delle parti coperte dalle antiche integrazioni e ha restituito alla fruizione del pubblico un'opera il più possibile vicina al suo aspetto originario. Dopo i lavori, **i restauratori hanno sostenuto che il menu fosse a base di pesce** e più dettagliatamente **John Varriano**, professore di Storia dell'Arte al Mount Holyoke College, pensa che la sera prima del sacrificio di Cristo e prima dell'eucarestia a base di pane e vino, i discepoli avessero mangiato **anguille alla griglia guarnite con agrumi**, probabilmente fette di arancia, menu che sembra più consono al tempo di Leonardo, che alle abitudini alimentari di oltre duemila anni fa.

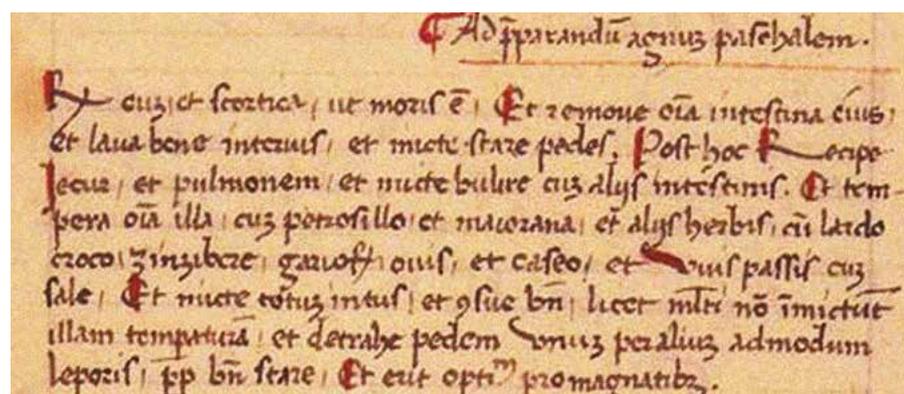
Il gastronomo **Stefan Gates**, a Milano per una trasmissione della Bbc, osservando da vicino il Cenacolo vinciiano in Santa Maria delle Grazie, fece notare che, in realtà, nessuno sta toccando il cibo; il

momento immortalato è quello nel quale Gesù svela ai discepoli il prossimo tradimento. Secondo l'esperto, nei piatti sembra esserci del pesce, preparato in piccoli tranci e la sorpresa è che non ci fosse l'agnello, un piatto che nella Bibbia è sempre associato alla figura di Cristo.

### La ricetta di un cuoco al servizio della tavola comune della corte di Martino V

Questo Anno Santo, che terminerà alla Vigilia di Natale 2025, sarà il XXV Giubileo universale ordinario della storia della Chiesa cattolica, e avrà un risvolto meno spirituale, come attestato dai passati eventi religiosi: **offrirà straordinarie opportunità, infatti, al settore della ristorazione**, con milioni di pellegrini previsti in arrivo a Roma e **una spesa media pro capite di 20-30 euro al giorno**, che dovrebbe portare tra 1,2 miliardi e 2,7 miliardi di euro nelle casse degli esercenti. **Agli chef un suggerimento:** prendere nota della prima testimonianza scritta di una ricetta per i pellegrini, tramandata da un cuoco al servizio della tavola comune della corte di Papa **Martino V** sul Soglio dall'11 dicembre 1417: “Prendi le fave, lavale bene in acqua calda e lasciale così tutta una notte. Poi falle bollire in acqua fresca, tritale bene e aggiungi vino bianco. Condisci con cipolla, olio di oliva o burro, e un po' di zafferano”. Questo piatto “sarà buono per i chierici vaganti e per i pellegrini”.

**Attilio Borda Bossana**



Bockenheim, Registrum Coquine. Ricetta n. 28 “Ad praeparandum agnum paschalem”



# La Mediterranean way compie 50 anni

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Le conoscenze sulla  
creatura sono diventate  
preponderanti rispetto a  
quelle sul suo creatore:  
chi è stato Ancel Keys?*

**N**el 1975 giungeva in libreria il volume destinato ad aprire un nuovo capitolo nel settore dei rapporti fra stile di vita e salute: **Eat well and stay well. The Mediterranean way, di Ancel e Margaret Keys**, due statunitensi non omonimi ma coniugi. Da una trentina di anni le implicazioni salutistiche della Dieta Mediterranea (DM) hanno destato un crescente interesse da

parte del mondo scientifico e del grande pubblico, testimoniato dall'elevato numero di contributi che continuano ad apparire nella letteratura internazionale e dall'attenzione che vi dedica anche la stampa di divulgazione e informazione (ivi compresa la rivista che state leggendo).

A questo punto era inevitabile constatare come le conoscenze sulla creatura fossero diventate assolutamente preponderanti nei riguardi di quelle sul suo creatore e che quest'ultimo meritasse un momento di attenzione. Giusto per completare il contesto in cui era nato e cresciuto un fenomeno ormai divenuto di portata planetaria. Ancel Benjamin Keys, che contrariamente alle consuetudini nordamericane non menzionò mai il suo secondo nome, nacque a Colorado Springs il 20 novembre 1904 da genitori giovanissimi: il padre, **Benjamin**

**Pious**, ventunenne, era rilegatore di libri; la madre, **Carolyn Emma Chaney**, diciannovenne, era casalinga e sorella di **Lon**, famoso attore del cinema muto. Quando aveva due anni, la famiglia si trasferì a San Francisco, giusto in tempo per essere spettatori e superstiti del disastroso terremoto del 1906.

---

*L'inquieto e versatile Ancel  
aveva finalmente trovato  
la sua strada*

---

**Fin da bambino dette segno di particolari doti intellettuali**, tanto da essere scelto fra i 1.528 bambini superdotati e selezionati per uno studio dallo psicologo **Lewis Terman**, autore della scala Stanford-Binet per la misura del quoziente di intelligenza. Per via di una





certa insofferenza alle regole, **abbandonò poi la scuola superiore dedicandosi a disparate attività**: spalò il guano di pipistrello in una caverna dell'Arizona, trasportò esplosivi in una miniera d'oro del Colorado, fece il taglialegna e infine il marinaio sulla rotta fra USA e Cina. **Tornato agli studi nel 1922**, fu ammesso alla famosa università californiana di Berkeley e tre anni dopo si laureò in economia e scienze politiche. A questa laurea seguirono due dottorati: il primo in biologia e oceanografia a San Diego (1929), il secondo in fisiologia al King's College di Cambridge (1938). L'inquieto, e versatile, Ancel aveva finalmente trovato la sua strada: **professore associato nella pre-**

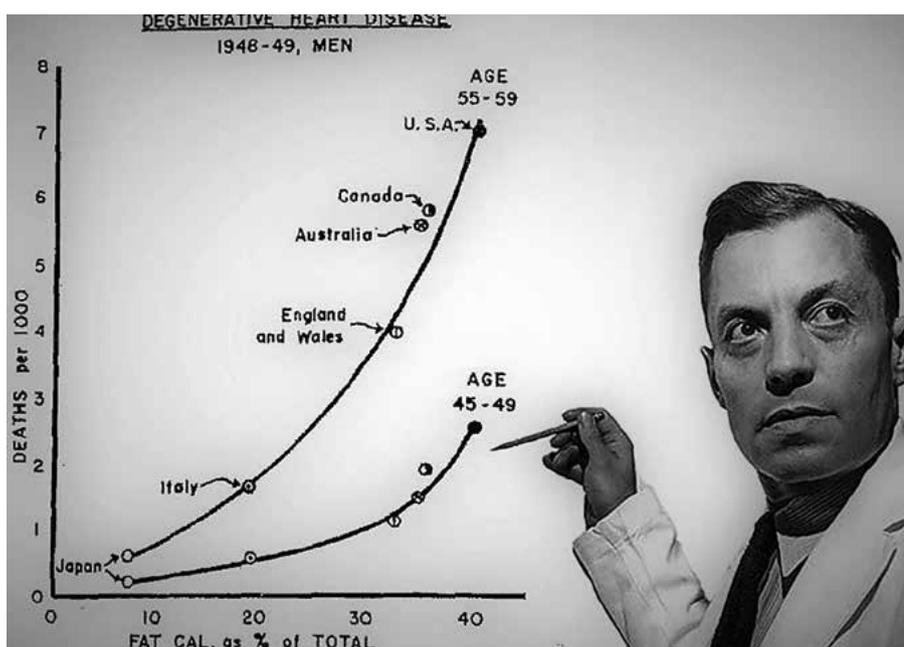
**stigiosa Università di Harvard e dal 1937 in quella del Minnesota**, dove nel 1939 fondò il laboratorio di igiene fisiologica, che diresse fino all'età del pensionamento, e nello stesso anno sposò Margaret Haney, che lui stesso aveva assunto tre anni prima come tecnico medico e fu per tutta la vita una preziosa collaboratrice, coautrice delle opere che lo hanno consegnato alla storia delle implicazioni salutistiche dello stile di vita. Margaret doppiò la boa dei 97 anni che, aggiunti ai quasi 101 di Ancel, ne fanno **i più eloquenti testimonial della validità della Mediterranean Way.**

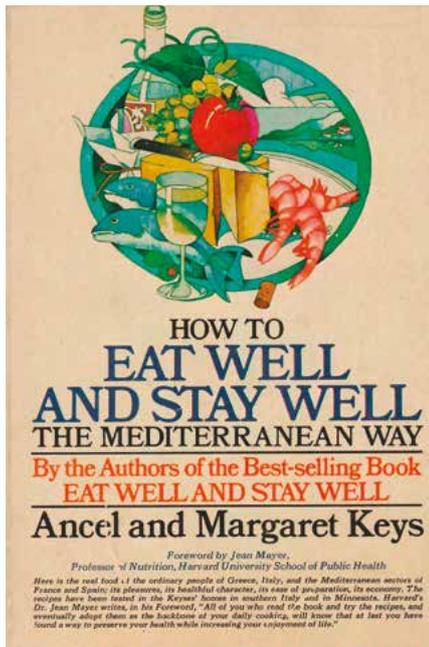
La competenza di Ancel in campo nutrizionale ebbe un consistente ricono-

scimento da parte del governo statunitense che, in piena Seconda guerra mondiale, lo incaricò di comporre una dieta per l'alimentazione di sussistenza dell'esercito, quella che dall'iniziale del suo cognome venne denominata **Razione K**. Ma non eravamo che all'inizio: l'idea di un rapporto fra alimentazione e salute aveva appena iniziato a farsi strada nella sua mente, ma mancava della base scientifica necessaria a farne una norma di vita.

*In Italia scopri l'esistenza di un rapporto fra alimentazione e salute*

Nel 1951 venne per la prima volta in Italia, come partecipante e presidente della prima conferenza sullo stato dell'alimentazione nel mondo, indetta a Roma dalla FAO. Qui conobbe **Gino Bergami**, ordinario di Fisiologia all'Università di Napoli, dal quale apprese che nel suo territorio le cardiovasculopatie, e soprattutto l'infarto del miocardio, che negli USA mietevano vittime a piene mani, non costituivano un problema di salute. Ed ecco la folgorazione: che ci fosse lo stile di vita, *in primis* l'alimentazione, alla base di questa differenza? Tornò a Napoli l'anno successivo con Margaret e bastarono pochi mesi per accertare che la popolazione seguiva una dieta povera di grassi, che abbondavano invece fra i "ricchi", praticamente gli unici a essere colpiti da attacchi cardiaci. Per convincere il mondo scientifico e l'opinione pubblica ci vuole però ben altro che la debole conferma di un'impressione: ora si trattava di dare corpo alla sua intuizione sui rapporti fra stile di vita e patologia cardiovascolare. L'importanza salutistica dell'alimentazione era già stata segnalata da Ancel e Margaret (*Eat well and stay well*) nel loro libro pubblicato per la prima e non unica volta nel 1959, con la prefazione di quel **Paul Dudley White**, cardiologo precursore di metodi poi entrati a far parte del comune armamentario terapeutico, che acquisì fama planetaria nel 1955 per avere efficacemen-

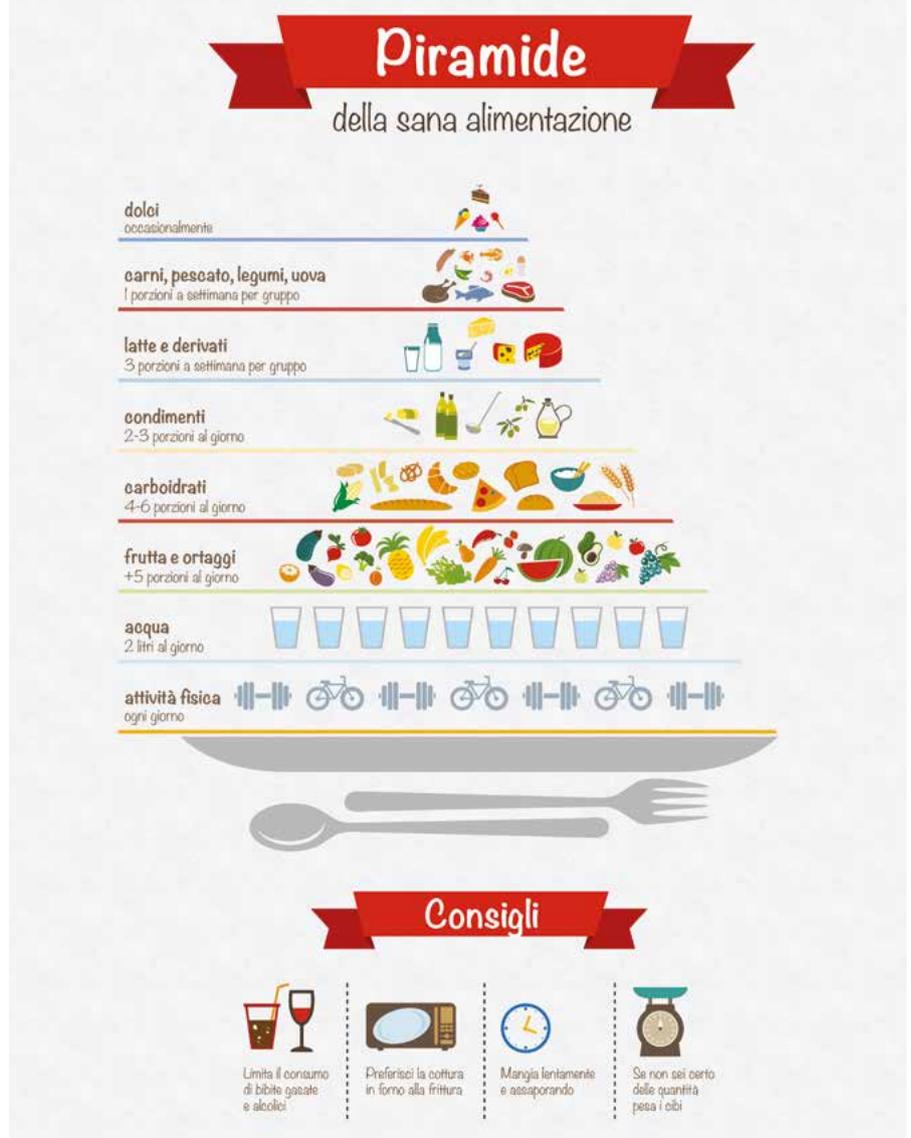




te curato l'allora Presidente **Eisenhower** colpito da infarto miocardico.

### Nasce il concetto di salubrità della DM

Per verificare la validità della sua ipotesi, nel 1959 Keys e la sua équipe dettero inizio allo "Studio dei sette Paesi" (Yugoslavia, USA, Giappone, Finlandia, Olanda, Italia e Grecia), basato su una casistica iniziale di quasi 13.000 soggetti seguiti per oltre 50 anni, evidenziando che l'incidenza della patologia cardiovascolare era decisamente inferiore in quelli affacciati sul Mediterraneo, in cui lo stile di vita era caratterizzato, oltre che da attività fisica, vita all'aperto, attivi rapporti umani, convivialità, da una dieta basata su carboidrati complessi, legumi, cereali, pesce, olio di oliva e moderate quantità di vino, ma povera in grassi animali e carni rosse. In altre parole, era nato il concetto di salubrità della DM, ormai largamente conosciuta dal grande pubblico. A questo punto, Ancel e Margaret, un po' a Minneapolis e un po' nel loro *buen retiro* cilentino di Pioppi, da loro denominato Minnelea (Minneapolis più Elea, centro magnogreco delle vicinanze, sede della scuola di Parmenide), divenuto nel frattempo sede di una sorta di accademia



per i cultori della materia, dettero vita al volume che oggi diventa cinquantenne e che dovrà aspettare 42 anni per essere tradotto in italiano, fra l'altro con un titolo (*La Dieta Mediterranea. Come mangiare bene e stare bene*) che appare un tantino riduttivo rispetto al concetto espresso dalla *way* dei coniugi Keys.

### Nonostante la sua longevità, non fu testimone del riconoscimento Unesco

Doppiata la boa dei 100 anni, Ancel ritornò definitivamente a Minneapolis, dopo aver ricevuto la cittadinanza onoraria di Pollica e **la Medaglia al Merito per la salute pubblica, conferitagli, nel 2004, dal Presidente Carlo Azeglio Ciampi**. Non fu testimone del riconoscimento di

Patrimonio immateriale dell'umanità conferito nel 2010 dall'Unesco alla DM, né della messe di studi scientifici che hanno documentato - e continuano a farlo - la salubrità della sua creatura. Non ha potuto vedere neanche la nascita dell'Istituto omnicomprensivo "Ancel Keys" di Castelnuovo Cilento, nonché il riconoscimento del primo posto fra le diete più salutari del mondo, riconosciuto alla DM per sette anni consecutivi (2019-25) dalla rivista *US News & World Report*, e del terzo posto attribuitole da due importanti società mediche statunitensi fra i 10 elementi suggeriti, sulla base di risultanze scientifiche, per la prevenzione primaria dell'ictus cerebrale. Ancel ce l'aveva messa tutta, ma la longevità non gli è bastata; per l'immortalità fisica ci stiamo organizzando e per ora dobbiamo accontentarci di passare alla storia.

**Aldo E. Tàmmaro**



# Vino in tazza: ritorno all'antico

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*Una tradizione recuperata, che sta diventando di moda soprattutto per i vini rossi.*

**L**ibiamo ne' lieti calici intona Violetta nel celebre valzer del primo atto de *La Traviata* di **Giuseppe Verdi** (1813-1901), libretto di **Francesco Maria Piave** (1810-1876). *Viva il vino spumeggiante/Nel bicchiere scintillante* canta Turiddu invitando gli amici a fare un brindisi nella *Cavalleria Rusticana* di **Pietro Mascagni** (1863-1945), libretto di **Giovanni Targioni-Tozzetti** (1863-1934) e **Guido Menasci** (1867-1925). A Parma e a Piacenza, e questo lo sapeva bene Giuseppe Verdi figlio di un oste, lo spumeggiante Lambrusco non si beve in un calice o in un bicchiere di cristallo o di vetro, ma in una ciotola o piccola scodella di ceramica o porcellana, propriamente detta *scudlein*. **Bere in tazza vini rossi tradizionali, soprattutto come il Lambrusco o il Gutturnio, è un'antica tradizione ora recuperata** e che sta diventando di moda.

*"Scudlein", nome antico*

Il nome di *scudlein*, "piccola scodella", non deriva da scudo, ma **dal latino *scutella*, diminutivo di *scutra*** (dal greco *chytra*,

vaso di terra), cioè piatto ma anche vaso di legno sul quale mangiare, ed è una tazza di ceramica a forma di coppa, senza manico e con un rinforzo alla base che garantisce stabilità, per un cibo, ma soprattutto per una bevanda di pregio quale è il vino. **La forma aperta aiuta il vino, in particolare se rosso, a prendere aria e a sprigionare i suoi aromi**, specialmente se agitato, per fargli sprigionare l'anima facendo emergere la sua leggera schiuma. Un oggetto antichissimo come la ciotola di legno che si usa in cantina e che prima della coppa, calice o bicchiere di vetro o metallo anche prezioso, oggi purtroppo anche di plastica, sostituisce il corno di un animale, da qui la ceramica di cui oggi è costituita.

*Terracotta, culla del vino*

L'antichissima terracotta, o ceramica, richiama il termine greco *keras*, corno degli animali, perché si ritiene che i primi oggetti usati per bere liquidi di pregio come il vino siano state le corna degli animali. Se l'uomo scopre il frutto della vite in diversi luoghi, **la più antica produzione di vino avviene circa seimila anni fa in Armenia** in orci e anfore di terracotta e quando certamente non mancano tazze dello stesso materiale per berlo. È solo dopo quattromila anni che le popolazioni celtiche del centro Europa iniziano a usare il legno nella produzione del vino, poi i Romani, dopo la conquista della Gallia, per trasportare il vino in tutto il Mediterraneo usano barili più resistenti delle anfore di terracotta. Da allora il vino, in botti di legno, conquista il mon-





do, venendo assaggiato in cantina con una ciotola in legno duro tornito a bordi svasati e fondo concavo.

### Dalla ceramica al vetro

Antica è la ceramica egizia, greca, etrusca e romana. Durante il Simposio, giovani coppieri mescolano il vino all'acqua in grandi vasi di terracotta e mettono il liquido dentro speciali brocche da vino, le *oinochoe* e da queste in tazze o scodelle per bere: l'elegante e prestigiosa *kylix*, lo *skyphos*, la *kotyle*, o il *kantharos*, la tazza dagli alti manici ricorrente nelle raffigurazioni dei rituali al dio Dioniso. Tutti oggetti di ceramica. **Oggi prevale una forma semplice abbandonando anse o manici**, uno spessore elevato e un piede che danno stabilità sulla tavola, un candore privo d'immagini che

permette il totale apprezzamento del vino e un costo contenuto, divenendo capace di creare convivialità attorno alla tavola offrendo un'atmosfera informale e rassicurante.

**Negli ultimi cinque secoli si diffonde l'uso del vetro in molte attività umane** e, per diversi motivi, per le bevande avviene una "scissione". Per quelle fredde, come il vino e la birra, il vetro risulta vincente con i fiaschi, bottiglie, damigiane, bicchieri, coppe e calici. **La ceramica trionfa per le bevande calde** soprattutto di nuovo arrivo, come la cioccolata o "brodo indiano", il tè e soprattutto il caffè. In tale scissione, **lo scudlein si salva in una tradizione popolare contadina**, con le sue consuetudini che riguardano vini antichi come i rossi Lambruschi, Fortana, Gutturnio. Vini, questi, di viti padane preistoriche che risalgono al periodo fra il XX e il VII secolo a.C. L'etrusco **Saserna**, ricco agri-

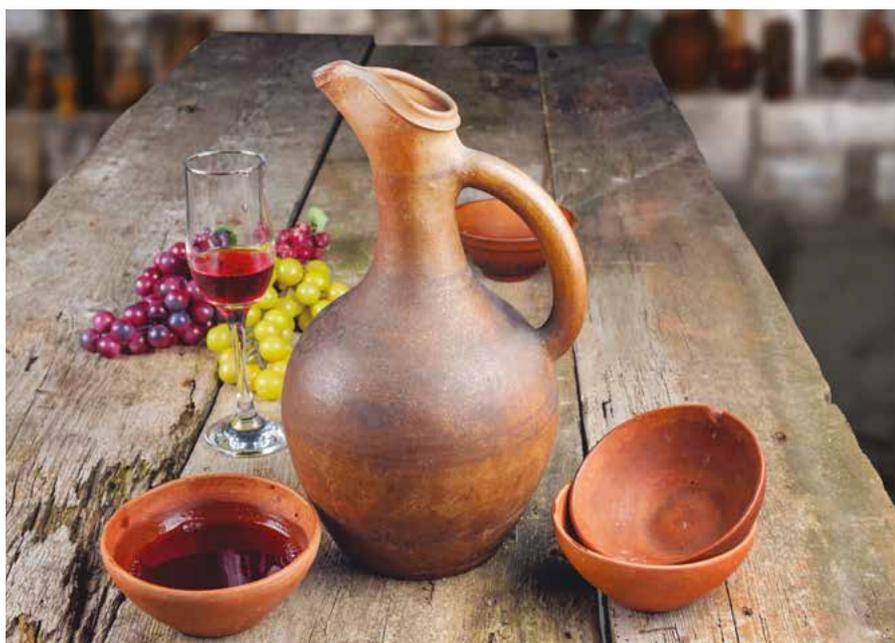
coltore del II secolo a.C., racconta che alla sua tavola si offre il *Kilkevetra*, un vino lavorato, conservato e bevuto in vasi vinari e coppe di terracotta.

### Una tradizione ancora viva

L'uso dello *scudlein* per bere il vino era particolarmente diffuso tra i grandi bevitori, che si ritrovavano nelle osterie con lo *scudlein* in mano, giocando a briscola e gustando salumi come la coppa e il salame. Il grande bevitore si riconosceva dal pollice macchiato di vino rosso, poiché era solito immergerlo nella scodella per misurare il livello della bevanda alcolica, e dal fondo rosso lasciato dal vino nella ciotola. Nei piccoli paesi spesso gli avventori lasciavano la ciotola in custodia in osteria, dove non era mai lavata. Oggi, invece, gli *scudlein* sono accuratamente lavati e il vino non lascia gli antichi segni, ma rimane il piacere del gesto e l'importanza del simbolo, di una vita semplice e del piacere di condividere un sorso di vino con gli amici.

Una tradizione ancora viva perché **mantiene la convivialità della tavola**, inizialmente quando solo i signori potevano permettersi di bere dal calice di cristallo o di vetro, mentre i contadini avevano a disposizione solo le scodelle da cui bevevano anche il caffelatte.

**Esistono diversi modi di impugnare lo scudlein.** Alcuni mettono la punta del pollice dentro la scodella per misurare il livello del vino, una pratica che ricorda i tempi in cui si imbottigliava il vino in casa e si assaggiava direttamente dalla scodella, altri usano l'indice per afferrare il bordo, lasciando il pollice a stabilizzare l'oggetto.





# Legumi, preziosi alleati per una sana alimentazione

di **Michela Dal Borgo**

Accademica di Venezia Mestre

*Le stesse proteine della carne, arricchite da sali minerali e vitamine, ed esenti da componenti tossici.*

I legumi entrano a far parte dell'alimentazione umana sin dalle epoche greca e romana. Nel *De re coquinaria* di **Apicio** (I secolo d.C.), il volume V è dedicato agli *ospreon*, ossia ai legumi. Ovviamente le ricette rispecchiano i gusti dei tempi, spesso poco o difficilmente conciliabili con i nostri. Nondimeno segnaliamo la **"minestra di legumi"** con ceci, lenticchie e piselli, cui l'autore aggiunge orzo, porri, aneto, finocchio, bietole, malva, origano, prezzemolo e una cucchiata dell'immane *garum*; e la **"zuppa di lenticchie"** con porri, coriandolo, mentuccia, ruta, aglio, aceto, miele, vin cotto, olio e ancora *garum*; le **fave in tegame** con pancetta, semi di finocchio, corian-

dolo verde, timo, vino bianco, olio e sale. Vegetali autoctoni europei, ad eccezione di alcune tipologie di fagioli importati dal Nuovo Continente - in particolare dalla zona andina - come, per esempio, la varietà Lamon, o meglio gli ecotipi del fagiolo Lamon come spagnolet, spagnol, canalino e calonega, e il gruppo di fagioli borlotti, tra cui il bala rossa anch'esso tradizionale del Veneto.

*I consigli medici, dal XV secolo, sull'utilizzo delle leguminose*

Dal XV secolo è il medico padovano  **Michele Savonarola**, astronomo, fisico e, come lo definisce **Massimo Alberini**, "dietologo e gastronomo illuminato, fra i primi, se non il primo, in Italia", che, nel suo *Libreto de tutte le cosse che se manzano*, stampato postumo a Venezia, nel 1515, **cita le fave**, ma considerandole *pasto da vilano* e sconsigliandole agli stomaci deboli, specie se abbinate a formaggio salato. Se secche e sbucciate possono

essere, dopo accurato ammollo, ben lesate e poi ridotte in *pulta*, cioè purea, da condire con sale, olio, pepe e salvia. Anche per i fagioli il medico consiglia lo stesso tipo di preparazione e cottura. Poco raccomandabili i ceci - bianchi, neri e rossi -, ma la loro farina si può cuocere in brodo; pure le lenticchie - *di dura digestione e cative al stomaco* - migliorano se cotte con biette o spinaci, con olio e non con carne. Leggenda vuole, poi, che sia stato un canonico bellunese, **Pietro Valeriano**, a spronare i suoi parrocchiani alla semina di questa nuova specie, negli anni Venti del 1500.

Il medico bolognese **Baldassare Pisaneli** riprende molti degli avvertimenti del Savonarola nel suo *Trattato della natura de' cibi e del bere*, stampato a Venezia nel 1611. Fave e fagioli provocano molta ventosità. Ma i fagioli, che sono di *gran nutrimento* specie se cotti con olio, sale, pepe, senape e aceto, restano comunque *pasto da contadini e non da delicati e da studenti*. Le fave, se cotte soprattutto con olio di mandorle, stimolano l'appetito e calmano la tosse.

Molto positivo il giudizio sui ceci: *moltiplicano lo sperma, provocano l'orina, rompono la pietra* (calcoli renali), *chiariscono la voce, purgano il petto e i polmoni, mondano il fegato e la milza*. Suggerisce di gustarli ben cotti con semi di papavero, o con *pulegio* (pianta simile alla menta) e con cannella.

*Vincenzo Corrado, precursore di una dieta vegetariana*

Precursore di una dieta vegetariana è il salentino **Vincenzo Corrado**, monaco Celestino autore de *Il cuoco galante* (apparso anonimo nel 1773) e *Del cibo pita-*



gorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati, stampato a Napoli nel 1781. Quest'ultimo fu ispirato dai precetti di **Pitagora** per "più sanamente vivere ma soltanto di Vegetabili Erbe, di Radici, di Foglie, di Fiori", la cui filosofia torna di moda nel secondo Settecento, **nella ricerca di una cucina naturale di semplice e facile esecuzione.**

Il Corrado darà ai vegetali un "proporzionato condimento con sughi di carne, latte di animali, di semi, con butirro, con olio, con uova e con altr'erbe odorifere e gustose".

Dei piselli l'autore predilige solo quelli freschi, gustosissimi quando verdi e teneri. I ceci invece si usano per lo più secchi. **Le fave sono i legumi più sostanziosi**, sia bianche sia nere; nel Salento, **in gran uso tra il popolo**, vengono considerate quasi un secondo grano. I fagioli, "di vari colori e forme", sono diffusi soprattutto in Toscana, nella specie bianca secca o "piccoli con l'occhiello".

Le lenticchie si consumano esclusivamente secche, e cotte, con condimento di finocchi selvatici, alloro e altri soffritti. Il Corrado precisa che "i nobili mangiano la lente cotta in brodo di mallardo [anatra maschio] o anerra [oca] in giorno di grasso, e in brodo di Tinca, o Scorfano in giorno di magro".

**Innumerevoli sono le ricette e le preparazioni, "tutte nuove, frutto della fantasia infinita" del Corrado**, come sottolinea **Claudio Benporat**.

A unire medicina e arte culinaria è il duca **Enrico Alliata di Salaparuta**, con il suo libro *Cucina vegetariana. Manuale di gastrosofia naturista*, edito dalla Hoepli di Milano nel 1930, con ben 785 formule, ossia ricette, raccolte "d'ogni paese", comprendenti anche uova, latte, burro e formaggi.

Con l'apporto del professor **Giuseppe Pagano** dell'Università di Palermo, si apprende che nei legumi "troviamo pure tutti i costituenti della carne con in più gli idrati di carbonio, i sali minerali, le vitamine e altre sostanze positive, mentre sono esenti di tutte le materie tossiche che si trovano in più nelle carni". Per evitare la cattiva digestione e le flatulenze causate dalle bucce, l'autore consiglia di



cuocerli con una presa di "bicarbonato di soda", oppure di passarli al setaccio.

### *Dalle ricette dei nobili a quelle "del poco e del senza"*

Nel 1935 (edizioni Corticelli, Milano) esce il V volumetto della serie *Cosa preparo per i miei ospiti?* della marchesa **Eta Polessino**, dedicato a *Minestre e legumi: non le solite ricette ma quelle che "la cucina internazionale insegna e predilige"*. Sono presenti una "zuppa di piselli", con aggiunta di besciamella e, volendo, il riso, e una zuppa di fagioli o di lenticchie, passati al setaccio, sempre con besciamella e, a piacere, con riso, pasta grossa o semplici crostini.

L'autrice propone anche la sua ricetta di "riso e piselli (*risi e bisì*) all'Istriana".

Tra i contorni troviamo i piselli "all'inglese" e i "fagiolini francesi" ambedue semplicemente lessati e conditi con burro e prezzemolo.

La tavola degli italiani subisce purtroppo profondi cambiamenti negli ultimi bui anni del regime fascista. **È la "cucina autarchica"**, cioè quella "del poco e del senza", **condita con l'ingegno, l'inventiva e la fantasia delle donne italiane.** In loro aiuto viene pubblicato nel 1942, da Salani, *La cucina del tempo di guerra* di **Lunella De Seta**, ben 346 ricette, senza alcun dubbio sane, dietetiche e frugali, rese più saporite con l'apporto di qualunque erba odorosa reperibile.

I legumi sono serviti in purea, lessati con sedano, carota e cipolla, poi passati e lasciati restringere sul fuoco con aggiunta di estratto di carne. Più sostanziosa la **"purea al forno di fagioli e di ceci con uova"**, con aggiunta di farina di segale, una nocciolina di burro, prezzemolo e cipolla, latte e groviera, poi infornata con sopra un uovo, uno solo, per commensale. Oppure la **"zuppa con farinata" con farina di legumi ridotta in crema** molto liquida e condita con poco burro o olio, pepe, origano e servita con pane abbrustolito.

**Il massimo del risparmio viene raggiunto con il "super brodo di guerra"** che, per il suo "eccezionale valore nutritivo e squisito al palato", nulla ha da invidiare ai più eccellenti brodi di carne. Ingredienti semplici: 2 cucchiaini rispettivamente di **fagioli, lenticchie, fave e ceci**, abbondante sedano e poi "tutti gli erbaggi possibili e trovarsi". Far cuocere a fuoco molto lento per quattro ore, setacciare e servire con una noce di burro o un cucchiaino d'olio e un pizzico di sale.

**Oggi** è possibile trovare sul mercato **innumerevoli alimenti a base di legumi.** Dagli snack o **cracker con ceci e lenticchie**, alla pasta di lenticchie, rosse e nere, di ceci e piselli, di ceci e riso, con legumi ma senza glutine, pasta ricca di carboidrati e proteine ma povera di grassi, ai **biscotti con ceci e zenzero**, con cacao e legumi, con cereali e farina di legumi, con farina di lenticchie e cioccolato, adatti non solo ai celiaci ma così sfiziosi da soddisfare ogni esigente palato.



# I befanini nella Barga di Pascoli

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Nella suggestiva cittadina della Garfagnana, la Befana si festeggia anche con i caratteristici biscotti di pasta frolla e marzapane.*

**V**iene viene la Befana/vien dai monti a notte fonda./ Come è stanca! La circonda/ neve, gelo e tramontana./Viene viene la Befana". Con la poesia *La Befana* di **Giovanni Pascoli** la magica stregghetta sulla scopa è spettatrice di un mondo da raccontare e cambiare con i suoi doni. Composta in ottonari per essere cantata, la poesia richiama i canti di questua della Befana, diffusi e radicati in tutta la Garfagnana. **Il poeta incontra il fascino**

**di Barga nel 1895**, nel periodo d'insegnamento a Livorno, e decide di affittare e poi acquistare una villa settecentesca nella frazione di Castelvecchio, da cui si apre un paesaggio di grande suggestione. A Barga, che considera la sua "città adottiva", dedica la raccolta *I Canti di Castelvecchio*. Scrive il poeta **Mario Luzi**: "Pascoli difende il suo nido con sacrificio [...] Per renderlo più sicuro e profondo lo sposta dalla città, lo colloca tra i monti della Garfagnana dove può, oltre tutto, mimetizzarsi con la natura". Nella valle del Serchio, Pascoli ha scritto le sue opere più importanti, studiando gli usi e le tradizioni locali, analizzando problemi sociali come l'emigrazione e assorbendone il linguaggio parco, ma ricco di metafore. Attigua alla villa c'è la cappella, dove sono sepolti il poeta e la sorella Maria, in un'arca di marmo scolpita da **Leonardo Bistolfi**.

## *Barga e la sua cucina*

Ricca di antiche tradizioni, Barga è **una cittadina sospesa tra l'Appennino tosco-emiliano e l'anfiteatro delle Apuane**, dominata dal suo castello adagiato su uno sperone roccioso che sveglia la struttura del borgo medievale fortificato, protetto da mura e accessibile attraverso le porte Reale, Macchiaia e di Borgo. Percorrendo la via del Pretorio, oltrepassata piazza Ser Barghesano, si ammira la facciata del Duomo di San Cristoforo, straordinario tesoro di arte e cultura che sorprende per gli elementi architettonici e decorativi che vanno dal romanico al gotico. L'impianto viario



conduce alla bellissima piazza Salvi, con la Loggia dei Mercanti, il palazzo Menchi, la sede comunale e lo storico caffè "Capretz". Nel locale, la sera del 28 ottobre 1905, presenti gli amici e i personaggi più in vista della vita barghigiana e la sorella Mariù, si è tenuto un **banchetto per festeggiare Pascoli che partiva per Bologna** a ricoprire la cattedra universitaria che era stata di **Giosuè Carducci**. A Barga importanti tradizioni musicali e gastronomiche s'intrecciano armoniosamente soprattutto in occasione del Natale, quando tra gli eventi più attesi c'è il Presepe vivente impersonato da tanti figuranti. La scena della natività avviene nel Duomo, annunciata dal doppio dei campanari e da un razzo luminoso che vola in cielo, segnale anche dell'arrivo dei Re Magi.

**La cucina barghigiana ha tra le specialità** crostini di fegatini, minestre di farro, risotto al cavolo nero, fagioli all'uccelletto, polenta di neccio (fatta di sola acqua e farina di castagne, nell'abbinamento più classico con gli ossi di maiale bolliti), castagnaccio e buccellato. In particolare, la ricetta dello "sformato di farina dolce", inviata da **Leonardo Mordini** di Barga a **Pellegrino Artusi** nel 1906, è inserita nel libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. E ancora asparagi al gorgonzola, galletto alla panna, pollo alla contadina, zuppa alla frantoiana, cavolfiore al forno, tortino di petonciani (le melanzane), carciofi in umido con la nepitella. **Piatti genuini con prodotti semplici e straordinari di cui parla nelle sue liriche Pascoli**, cultore della buona tavola e del piacere del vino.

### La ricetta tradizionale dei befanini

In occasione della festa della Befana, a **Barga si fanno i befanini, biscotti di pasta frolla e marzapane**, intagliati in varie forme, pizzicati e decorati in modo artistico. La ricetta si tramanda nelle famiglie barghigiane in modo originale e viene realizzata con varianti elaborate e

speciali. La ricetta tradizionale l'ha fornita **Anna Ori Castelvechi** nel 1996.

Così descrive **Alessandra Pia** la profumata e condivisa preparazione dei befanini in casa sua: "Ognuno in quell'operazione aveva il proprio ruolo: le donne preparavano la pasta, tirata ad arte col mattarello e con i giusti ingredienti per renderla gustosa al palato e malleabile; poi amalgamavano la pasta di mandorle per creare quella montagnola di gusto al centro del biscotto; infine cedevano a noi bimbi i lavori di manovalanza". Un bimbo fortunato correva al bar dal Paolo con "la bottiglietta e i soldi contati per tornarsene indietro detentore dell'ambrosia... per poi fermarsi sul terrazzino delle Giacchini a inalare profondamente quel profumo esotico e inebriante del rosso liquido". Poi con le formine di latta, conservate gelosamente, incidevano nella pasta spianata "qui una pecora... là una stella... e poi una nuvola... e un alberello". "I miei fratelli erano addetti alla pinzatura. Quanto ho loro invidiato quel lavoretto! Con una pinzetta creata ad arte disegnavano una clip sui biscotti seguendo le morbide curve delle figure incise nella dolce pasta e noi femmine completavamo l'opera ponendo sul marzapane piccoli decori di pasta, realizzati con un vecchio ditale".

### La festa della Befana con il Concorso dei befanini casalinghi

**Nel pomeriggio del 5 gennaio la Befana arriva a Barga** dalla sua casina di Pagnana, con il suo "miccetto" e qualche befanotto di accompagnamento, e gira le strade dell'antico borgo con i bimbi che cantano la questua per ricevere qualche soldino, accogliere il lancio di caramelle e mangiare biscotti. Alla fine del percorso, la Befana incontra tutti i bambini per un piccolo dono e per ascoltare i loro desideri. Poi si svolge il Concorso dei befanini casalinghi, promosso dall'Amministrazione Comunale e dal "Giornale di Barga e della Valle del Serchio", nell'atrio di palazzo Pancrazi, sede del Comune. I befanini (2,5 etti il peso da presentare) vengono esaminati da **una giuria prestigiosa e competente che decreta il migliore biscotto casalingo**. Alla sera, la rassegna delle befanine con premi in palio per i gruppi mascherati e le befanine più belle, crea **un clima di festa, tra fuochi profumati, canti e balli**. Riecheggiano i versi del poeta: "La Befana sta sul monte./ Ciò che vede è ciò che vide:/ c'è chi piange, c'è chi ride:/ essa ha nuvoli alla fronte,/ mentre sta sul bianco monte".

### LA RICETTA



**Ingredienti: per la pasta: 1 kg di farina, 6 uova (meno 2 albumi da usare nel marzapane), 200 g di burro, 500-600 g di zucchero, scorza grattugiata di 2 limoni, un pizzico di sale, una puntina di lievito in polvere. Per il marzapane: 200 g tra noci e mandorle tritate, 200 g di zucchero, 2 albumi montati a neve, Rum "Leone 70" e Sassolino Nardini (c'è chi usa l'Alchermes per dare una colorazione rosata).**

**Preparazione: Impastare gli ingredienti per ottenere una pasta morbida da stendere non molto alta. Tagliarla con**

**stampini a forma di cuore, fiori, stelle, denari, picche, abeti, cestini, stivaletti. Modellarla con piccole molette sul bordo per abbellirla, quindi, dopo aver preparato il marzapane, porne un po' al centro di ogni biscotto e decorarlo a piacere. Cuocere i befanini a forno moderato e, ancora tiepidi, spolverizzarli con zucchero vanigliato.**



# Gastronomia devozionale

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

## Preparazioni salate e dolci per la festa di Sant'Antonio Abate.

**A**ffisso sulla porta della stalla un santino policromo con la figura di un anziano monaco dalla lunga barba bianca, con in mano un bastone munito di campanella, un maiale ai piedi e un fuoco alle spalle, nell'atto di benedire gli animali di fattoria. Questa, fino a pochi decenni fa, la concreta testimonianza del passaggio del parroco nelle cascine per la rituale benedizione delle famiglie e degli animali allevati, **in occasione della festa di Sant'Antonio**

### Abate (17 gennaio), l'evento più sentito della gente dei campi.

Anche se non così profondamente rituale, la celebrazione di tale festa è ancora tradizione in molti paesi d'Italia, con l'accensione propiziatoria di maestose pire, e l'allestimento di tante saporite preparazioni gastronomiche.

**È il maiale l'ingrediente ricorrente in molte ricette**, presumibilmente per due possibili motivazioni. In primo luogo, per l'economia agricola della data dell'evento: periodo in cui si macella il maiale provvedendo alla preparazione di salumi e insaccati, con la relativa disponibilità di apprezzati sottoprodotti. Più come deferenza al suino per il suo credito in storiche attività salutistiche monastiche, la seconda spiegazione: nel Medioevo, i monaci erano soliti ricavare dal maiale, in particolare dal grasso, pomate e creme per lenire infezioni cuta-

nee diffuse tra il popolo, in particolare l'*Herpes zoster*, un'infezione causata dall'ingestione di segale, in grani o in farina, contaminata dal fungo *Claviceps purpurea*. La malattia è chiamata fuoco di Sant'Antonio a causa della sensazione di forte bruciore che ricorderebbe quello patito, e superato, dal Santo per i tormenti procuratigli dal diavolo nel romitagio nel deserto.

### Le preparazioni regionali in occasione della festa

Legata presumibilmente, in origine, alla ritualità del culto popolare del Santo, la **cassoeula lombarda**: a base di verze stufate e maiale, in particolare quelle parti meno nobili come costine, cotenna, ma anche orecchie, muso e piedini, a seconda del luogo di preparazione e della tradizione di famiglia (nel Varesotto e nella Bassa comasca si aggiungono anche i "verzini", piccole salamelle prodotte con l'impasto della salsiccia). Ancora un misto di cotenna, orecchie, coda, muso e piedini bolliti per **il tipico menu di Sant'Antonio a Santo Stefano Medio, nel Messinese**.

Piedini di maiale, fagioli lessati, pancetta, pomodori pelati e pasta corta tipo *cannarozzetti* per **l'antica minestra aquilana del Santo** che si distribuiva dopo la rituale benedizione del bestiame. L'onere della preparazione gravava sulla famiglia di allevatori sorteggiata quell'anno per tenere in casa l'immagine del Santo.

**Nei paesi dell'agro nocerino-sarnese** si festeggia con le tipiche **polpette a**



Rufioli



Purciduzzi



base di carne di maiale tritata, mollica di pane rafferma bagnata nell'acqua e strizzata, formaggi grattugiati e, a piacere, pinoli, uvetta passita e spezie varie.

**Nell'Alto Sannio le pallotte de Sand'Andonie**, sempre polpette ma rigorosamente di *mbràisa*, ossia allestite con carne di maiale a punta di coltello, tritata e salata (lo stesso procedimento utilizzato per confezionare salsicce e salumi), e servite in sugo di pomodoro.

**In Umbria**, a Santa Maria degli Angeli (Assisi), **si rinnova la tradizione del piatto di Sant'Antonio** nel ricordo di una grave epidemia, che minacciava di sterminare i cavalli delle stazioni di posta, e fermata dopo un triduo di preghiere per il Santo: una razione di maccheroni, due fette di carne in umido, quattro salsicce, due polpette, pane, mezzo litro di vino e due mele il pranzo ancora oggi distribuito ai poveri in memoria del miracolo.

### Le ricette dolci e gustose per il culto del Santo

Tante le dolci e gustose preparazioni per il culto del Santo: **nel Bresciano** (e in particolare a Lonato del Garda), il 17 gennaio è il giorno del **chisöl**, una sorta di ciambella friabile, un poco lievitata come le classiche torte da forno, a base di sola farina, latte, zucchero e sale, da cuocersi in una teglia coperta sotto e sopra di cenere calda.

In occasione di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali e **patrono del paese di Costeggiola di Soave** (Verona), è consuetudine preparare il **rufiolo** (Pat del Veneto), una sorta di raviolo dolce disegnato con la forma del sole nascente (o come la cresta di un gallo), composto da un ripieno avvolto dalla pasta li-

scia e sottile, a base di farina, uova, latte, sale. Per il ripieno si utilizzano: amaretti, uva passa, pane grattugiato, brodo di carne, cedrini, mandorle, zucchero, uova, pinoli, Rum, noce moscata.

**Nella Tuscia viterbese** si usa allestire il **biscotto del Santo**, un pane dolce a forma di treccia e profumato di anice, fatto con farina, zucchero, uova, latte e olio d'oliva. A Toscana, per la ricorrenza, al centro della piazza principale viene posta una gigantesca padella nella quale si friggono le gustosissime frittelle di cavolfiore, da mangiare calde e cosparse di zucchero.

**In tanti paesini dell'Umbria**, i fedeli trovano fuori alle chiese, al termine della Messa del 17 gennaio, i **roccetti di Sant'Antonio**, ciambelline arricchite con uvetta e confettini colorati. **In Abruzzo**, invece, si offrono **li cillitte di Sant'Andonie**, gustosi biscottini a forma di piccole colombe, farciti di confettura d'uva (che nel dialetto locale si chiama *scrucchiata*), cacao e mandorle.

I **purceddhruzzi** (*purcidduzzi* o *pizzi cunfitti*) **tipici del Salento, Puglia e Basilicata**, simili agli struffoli, sono composti da gnocchetti che, passati sul rovescio di una grattugia, **assumono la forma di piccoli porcellini**. In tutte le varianti, si realizzano con farina, lievito di birra, vino bianco, acqua e sale. Per impastare non si usano uova, bensì succo di arancia, mandarino e liquore di anice. Sono conditi con miele, anesini e cannella.

Polpette di Sant'Antonio





# Cremona e le sue eccellenze

di **Vittoriano Zanolli**

Delegato di Cremona

*Ogni anno la città celebra la mostarda, il salame e il torrone con feste dedicate.*



**C**remona città della musica, Cremona città del *baskin*: è ciò che recitano i cartelli stradali che accolgono i turisti nella città di Stradivari. Da sempre la musica è la principale attrattiva per chi vuole saperne di più sul sommo liutaio, gli Amati, Guarneri del Gesù e **l'arte della Liuteria Cremonese, Patrimonio immateriale dell'Unesco** visitando il Museo del Violino. Senza dimenticare che qui nacquero **Claudio Monteverdi**, inventore del melodramma, e il compositore **Amilcare Ponchielli**.

**Il baskin** è il basket inclusivo, "inventato" a Cremona e ora diffuso in tutta Italia e anche all'estero, nel quale giocatori normodotati affiancano compagni di squadra portatori di disabilità anche gravissime. Cremona, poi, si trasforma e scopre **un'altra sua peculiarità** quando, tra ottobre e novembre, si conferma capitale delle sue **eccellenze gastronomiche: la mostarda, il salame cremonese e il torro-**

**ne.** Le edizioni del Festival della Mostarda si svolgono in modalità diffusa e digitale, e in ottobre, anche in presenza nel Villaggio della Mostarda allestito in piazza Roma in concomitanza con la Festa del Salame.

---

*La mostarda nella storia culinaria della città*

---

La mostarda è un prodotto tipico da sempre presente nella storia culinaria di Cremona. **Le sue origini sono antichissime.** Le prime testimonianze che fanno riferimento a questa prelibatezza risalgono al Medioevo. La particolarità della mostarda di Cremona è **la frutta mista tagliata in grossi pezzi o lasciata intera.** Tale peculiarità consente di apprezzare appieno **l'armonia di sapori che si crea tra la dolcezza della frutta e la piccantezza della senape.** Al Villaggio della Mostarda si susseguono eventi e degustazioni sia delle migliori mostarde della tradizione cremonese, sia del salame cremonese, scoprendo nuovi abbinamenti.

**Il salame Cremona Igp** è un insaccato a grana grossa ottenuto dalla lavorazione di carni magre e grasse, compresi i tagli nobili, di suini pesanti italiani, impastate con aromi naturali, sale, spezie, pepe in grani, o pezzi grossolani, e soprattutto aglio pestato che fa di questo salume un *unicum*. **La consistenza varia da morbida a compatta a seconda del livello di stagionatura.** Le fette risultano omogenee, mentre all'olfatto viene rilevato **un profumo tipico e speziato, con l'aglio che conferisce un carattere inconfondibile.**





della provincia in riva all'Adda, si celebra **la Sagra dei fagiolini dall'occhio con le cotenne**. La tradizionale rassegna si svolge tra ottobre e novembre. I fagiolini con le cotenne sono **un piatto tanto povero quanto gustoso** servito tradizionalmente nelle osterie cremonesi il 2 novembre, **in occasione della commemorazione dei defunti**. Ora sono le signore di Pizzighettone, volontarie, che cucinano il piatto poi servito nelle ampie e riscaldate sale chiamate Casematte: 93 grandi spazi un tempo utilizzati come alloggi militari o come magazzini, situati all'interno della cinta muraria che circonda Pizzighettone, imperdibile attrazione turistica perfettamente conservata.

Le occasioni per visitare Cremona non mancano e danno l'opportunità di ammirare la splendida piazza del Comune sulla quale si affacciano il Torrazzo, la Cattedrale e il Battistero, che fronteggiano il Palazzo Comunale, i musei del Violino e Diocesano, la pinacoteca Ala Ponzone, il Teatro Ponchielli, le sorprese di Cremona Segreta, gli ambienti naturali delle rive del Po, lasciandosi conquistare dal fascino discreto della campagna.

**Le origini del salame Cremona risalgono all'epoca romana**, ma per avere notizie certe bisogna consultare documenti rinascimentali presenti nei *Litterarum* e nei *Fragmentorum* dell'Archivio di Stato di Cremona, dai quali si evince che la diffusione del salume, nel territorio cremonese, è attestata dal notaio **Ludovico Cavivelli** nei suoi *Annales* (Cremona, 1588), ed è presente nella lista dei cibi consumati ogni giorno nei conventi cremonesi. Se il salame era un alimento basilare nella dieta dei religiosi, si può presumere che lo fosse anche in quella della popolazione.

**nacque nel 1441**, in occasione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, duchi di Milano. Per i festeggiamenti venne preparato il dolce, modellato secondo la forma del Torrazzo, monumento simbolo della città. Da allora divenne il dolce maggiormente identitario di Cremona. Preparato in occasione delle feste, veniva regalato alle personalità politiche delle altre città come segno di benvenuto e per "agevolare" i negoziati.

### *Le altre occasioni per visitare Cremona e dintorni*

C'è un altro motivo che invita a trascorrere qualche giorno tra Cremona e i suoi dintorni. **A Pizzighettone**, città murata

### *La Festa del Torrone*

*Dulcis in fundo*, è proprio il caso di dirlo, in novembre, ecco la Festa del Torrone, che si svolge tra le vie del centro storico della città. A ogni edizione vengono **proposte novità che affiancano gli appuntamenti tradizionali**, come le maxi costruzioni di torrone, il conferimento del premio Torrone d'Oro, la rievocazione storica del matrimonio tra **Bianca Maria Visconti** e **Francesco Sforza** e l'atteso spettacolo finale che da sempre accompagnano la festa.

Il torrone è un dolce di lontanissime origini i cui ingredienti sono miele, albume, mandorle e zucchero. Ci sono **documenti che risalgono all'epoca dell'imperatore Federico II che testimoniano la produzione del torrone a Cremona**, anche se a quel tempo il dolce era simile a un croccante.

**La leggenda narra che il nome "torrone"**





# Il fagiolo pappalone

di **Sandro Borruto**

*Delegato di Area dello Stretto-Costa Viola*

e di **Domenica Artuso e Antonio Paolillo**

*Accademici di Area dello Stretto-Costa Viola*

*Nonostante le sfide moderne, la sua resilienza e il valore nutritivo ne fanno un alimento prezioso.*

**T**ra le tante varietà di fagioli presenti nel Parco Nazionale d'Aspromonte, è sicuramente meritevole di attenzione e di interesse la varietà *pappalone*. Si tratta di un ecotipo tradizionale di fagiolo che cresce tra i 700 e 1.200 metri di altitudine, e che si distingue per le sue **caratteristiche uniche, sia in termini di aspetto sia di sapore**, dovute molto probabilmente alle condizioni climatiche e all'altitudine in cui cresce. Dal colore marroncino, o bianco, o tendenti al giallo ocra o punteggiati da macchioline rossicce, **tali legumi si**

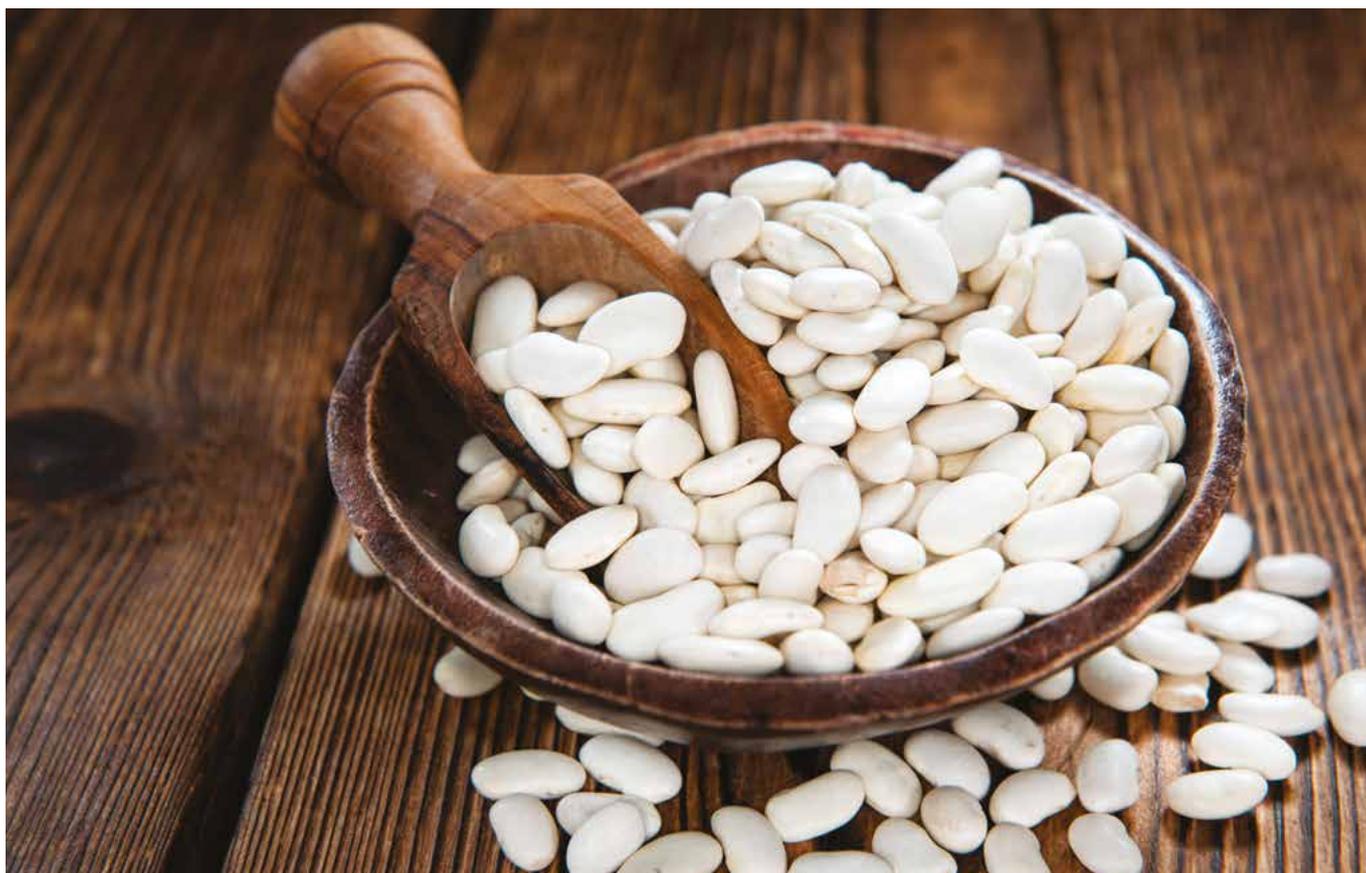
**adattano bene al microclima aspromontano** dove le nevicate possono protrarsi fino a primavera alternandosi a lunghi periodi di siccità.

---

*Coltivato con metodi che rispettano l'ambiente e la biodiversità*

---

Il fagiolo pappalone ha radici profonde nelle tradizioni agricole italiane, in particolare nelle regioni del Sud Italia, dove





viene coltivato con metodi che rispettano l'ambiente e la biodiversità. Tale varietà di fagiolo appartiene alla famiglia delle leguminose con alcune peculiarità che lo rendono facilmente riconoscibile dalle altre, prime tra tutte **le dimensioni molto più grandi rispetto agli altri fagioli** e la forma tondeggianta o leggermente allungata. Quelli bianchi sono abbastanza grandi, dalla forma schiacciata, la lunghezza può raggiungere i 3,5 centimetri per un peso che di norma non supera i tre grammi. **La consistenza** del seme, liscia e lucida, carnosa e compatta, **lo rende ideale per piatti in cui i fagioli devono mantenere la loro forma e resistenza durante la cottura.**

Il periodo di semina va da marzo a maggio, mentre la raccolta solitamente inizia ad agosto e si protrae fino a ottobre quando i baccelli sono secchi, e possono essere stesi al sole, decorticati e conservati nei sacchi di canapa. **Il sapore è particolarmente delicato con polpa carnosa e buccia sottile.** Si prestano benissimo alla preparazione di contorni o minestre, anche asciutte o in abbinamento ad altre verdure.

**La produzione attuale di pappaloni è legata a piccoli produttori** che li coltivano maggiormente per il proprio consumo. È possibile reperire tale varietà di fagioli nei mercati locali o presso alcuni produttori privati, incentivando il cosid-

detto consumo a km 0 e la filiera corta. Molto interessante anche la sua funzione in agricoltura perché, come tutti gli altri legumi, il fagiolo pappaloni è **una coltura che ha un impatto positivo sull'ambiente.** La sua capacità di fissare l'azoto nel terreno riduce la necessità di fertilizzanti chimici, **favorendo la sostenibilità agricola.** Inoltre, essendo una coltura che resiste alla siccità, è particolarmente adatta per le zone che affrontano periodi di scarsità d'acqua, come quelle del Sud Italia, ma non solo, visto, purtroppo, il registrarsi di temperature anomale un po' ovunque a causa del cambiamento climatico in atto.

### *Da non sottovalutare le sue proprietà nutrizionali*

La varietà *pappaloni* è stata per lungo tempo coltivata come parte delle pratiche agricole locali, con **una forte connessione alle tradizioni rurali.** Oggi, alcune aree agricole continuano a coltivarlo, sebbene la sua produzione sia in parte diminuita a causa della competizione con varietà più moderne e produttive. Da non sottovalutare le proprietà nutrizionali del fagiolo pappaloni: infatti, come tutti i legumi, è un **ottimo alleato per la salute, essendo ricco di proteine vegetali, fibre e minerali**

come ferro, magnesio e potassio. È anche una buona fonte di antiossidanti, che contribuiscono a combattere i radicali liberi.

Il fagiolo pappaloni è apprezzato per il suo sapore delicato e la sua consistenza carnosa, che lo rendono **adatto a una varietà di preparazioni culinarie.**

È spesso utilizzato in zuppe e minestroni e in piatti che richiedono una lunga cottura.

Può essere anche impiegato in insalate o come contorno, abbinato a verdure fresche e condimenti leggeri.

Tra le ricette tipiche che lo vedono protagonista, la **zuppa di fagioli pappaloni**: un piatto tradizionale che combina i fagioli **con verdure fresche, pomodoro e aromi** come rosmarino e aglio. **Insalata di fagioli pappaloni**: una preparazione fredda, ideale per l'estate, condita con olio d'oliva, aceto, cipolla rossa di Tropea Igp e prezzemolo.

### *Una varietà a rischio di estinzione*

Nonostante la sua storicità e il valore nutrizionale, il fagiolo pappaloni è una varietà a rischio di estinzione, a causa della crescente diffusione di varietà più produttive e della globalizzazione dell'agricoltura. Tuttavia, grazie agli sforzi di alcune comunità locali e organizzazioni agricole, **sono in corso iniziative per preservarlo e valorizzarlo**, promuovendone la coltivazione attraverso pratiche agricole sostenibili e il supporto al consumo di prodotti tipici e locali.

Il fagiolo pappaloni, quindi, è un esempio di come le varietà tradizionali possano unire tradizione, salute e sostenibilità. Nonostante le sfide moderne, la sua resilienza e il suo valore nutritivo ne fanno un alimento prezioso, che merita di essere conservato e valorizzato per le generazioni future. La sua coltivazione continua a rappresentare una risorsa importante per le comunità agricole aspromontane, ma anche un simbolo della biodiversità e della cultura gastronomica del Paese.



# Peperoni di Senise

di **Ettore Bove**, *Accademico di Potenza*

e **Anna Maria Calcagno**, *esperta della cucina tradizionale locale*

*Croccanti di frittura  
impresiosiscono piatti  
di pasta fatta in casa;  
ridotti in polvere, sono  
apprezzati in salumeria.*

**A**lla confluenza del fiume Sinni, l'antico *Siris*, alla cui foce, nel Mar Jonio, coloni greci fondarono, tra l'VIII e il VII secolo a.C., l'omonima città, con l'affluente Serrapotamo, nei dintorni del quale prospera il pregiato tartufo bianco, spunta **Senise, il paese in provincia di Potenza di circa settemila abitanti, che**



**guarda al Pollino**, l'incantevole massiccio montuoso che dà il nome al Parco Nazionale, **e si specchia nella grandiosa diga**, a uso plurimo, di Monte Cotugno, luogo di sosta di uccelli migratori. Con una capacità di invaso di oltre cinquecento milioni di metri cubi di acqua, questo imponente lago artificiale vanta **il primato di diga in terra battuta più grande d'Europa**. Si consideri che lo sbarramento dell'antico fiume sommerse quasi del tutto i tanti fazzoletti di terra alluvionale conosciuti come "**Giardini di Senise**", solo in parte recuperati più a monte. Erano, questi, piccole superfici, di origine goletale, destinate, da sempre, a **culture ortive altamente redditizie, tra cui il peperone**, che erano considerate, almeno dalla popolazione delle zone più interne, come del resto ancora oggi, deliziose primizie utilizzate in cucina per preparare gustosi e saporiti piatti.

Occorre considerare che tra promesse di compensazioni mancate, per il danno subito, e malumori mai sopiti, l'invaso realizzato resta oggi una risorsa altamente strategica nell'economia, non solo agricola, di Basilicata e Puglia. Non vanno, tra l'altro, nemmeno sottovalutati i benefici che apporta, non solo a livello zonale, come attrazione turistica.

*Le tre tipologie denominate  
"Peperoni di Senise"  
sono Igp dal 1996*

In questo suggestivo scenario offerto dalla grande diga, ha resistito agli inevitabili restringimenti della base produttiva orticola **la coltivazione di tre tipologie morfologiche (appuntito, tronco, uncino) di un ecotipo dolce di peperone** che l'UE ha inserito, nel lontano 1996, con il nome di *Peperoni di Senise*, **nel primo elenco dei**

**prodotti agricoli ad Indicazione Geografica Protetta (Igp)**. In relazione a quanto indicato nel disciplinare di produzione, tale denominazione spetta alle bacche provenienti da colture praticate, in gran parte, a monte e a valle dell'invaso e commercializzate sia allo stato fresco sia essiccate. È opportuno sottolineare che, **tra le genti del luogo, il peperone coltivato è conosciuto come zafaran**. Il sostantivo è entrato a far parte del lessico popolare poiché la comunità senisese **ritrova nella bacca della solanacea aspetti che sono propri della costosa spezia zafferano**. Rispetto alle comuni cultivar, presenti in diversi luoghi della Basilicata, e spesso confuse con quelle prodotte nel Senisese, questo ecotipo di peperone rivela, alle analisi, grazie al particolare ambiente pedo-climatico della zona di coltivazione, **un più elevato contenuto di sali minerali e vitamina C**. Occorre tener conto che si tratta di una coltura a maturazione scalare: **la raccolta, pertanto, si effettua manualmente**, a iniziare dalla prima metà di luglio, quando le bacche sono di colore verde. Questa prima raccolta è indirizzata, nel rispetto del disciplinare, al mercato del fresco. Quella successiva, che poi costituisce la parte più consistente, inizia nella prima decade di agosto, quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rosso porpora, ed è destinata all'essiccazione. A tal fine, le bacche appena raccolte sono poste, per qualche giorno, su teli di stoffa, lontani dalla luce, in locali areati, eliminando quelle che presentano anomalie.

*La procedura per realizzare le  
artistiche collane di peperoni  
secchi, note come "serte"*

Nel considerare questo non breve processo, è rilevante tener presente che nell'e-

cotipo in questione il **peduncolo rimane attaccato al frutto**. Si tratta di una peculiarità di non poco conto poiché ciò rende **possibile l'essiccazione del prodotto attraverso la realizzazione di artistiche collane** di bacche, note come *serte*. Nell'operazione, che richiede molto lavoro, si notano donne, in gran parte anziane, impegnate a infilzare, con lo spago, i piccioli delle bacche. Il lavoro consiste nel disporre le bacche a 120° l'una dall'altra fino a **formare una spirale tale che l'essiccazione diventi uniforme ed eviti la comparsa di marciume**. Dopo un breve periodo di permanenza all'ombra, le collane, che possono arrivare anche a due metri di lunghezza, si spostano al sole dove rimangono fino a ottobre. In questo intervallo di tempo, che porta le collane a perdere fino al 90% di acqua, Senise cambia letteralmente volto poiché il **"rosso peperone" delle serte, presente dappertutto, diventa un vero e proprio arredo delle viuzze del paese**. Verso la fine di ottobre, le collane purpuree, alleggerite dalla perdita dell'acqua, si spostano in locali asciutti e ben areati. Merita di essere sottolineato che il prezzo delle collane oscilla attorno a cinquanta euro al kg, ma si sono osservati casi in cui le bacche confezionate in contenitori particolari, o provenienti da zone al di fuori dell'areale delimitato dal disciplinare di produzione, ma scambiate per Peperoni di Senise Igp, hanno raggiunto quotazioni nettamente superiori.

*Giungono in cucina sotto forma di polvere finissima o per essere fritti in olio*

Il prodotto così ottenuto, chiamato **"zafaran crusck"**, è avviato in parte alla molitura, operazione che si realizza solamente a Senise, e in parte direttamente in cucina. Nel primo caso, che è preceduto da un breve passaggio nel forno, per eliminare residui di umidità, si ottiene una polvere finissima, dal sapore intenso, che è **apprezzata non solo in salumeria, dove serve per dare colore e gusto alle lucaniche**, ma anche in cucina, come condimento di deliziosi piatti di pasta fresca casalinga,



verdure cotte, legumi, patate, bruschette. In tale ambiente, alla polvere ottenuta dalla molitura dello *zafaran* essiccato è assegnato il nome **"zafaran pisat"** o, anche, per il particolare suono che emette quando è a contatto con l'olio caldo, **"ziffit"**.

Nel secondo caso, le bacche arrivano in cucina per essere fritte, attraverso un procedimento che a dir poco non è semplice. Ciò in considerazione del fatto che l'epicarpo della bacca, altra rilevante specificità dell'ecotipo, è molto sottile. Le bacche, prima di immergerle nell'olio, si preparano pulendole con un panno e liberandole da peduncoli e semi. Dopodiché si passano, per qualche secondo, nell'olio, prestando attenzione a girarle e toglierle velocemente per non farle bruciare. Se l'operazione riesce, i *zafaran crusck* si salano e diventano croccanti, vale a dire pronti per essere sgranocchiati. **Oltre alla croccantezza, però, le bacche fritte rivelano fragranza e dolcezza non comune** al palato e una gradevole sensazione visiva.

Nella cucina lucana, **questi peperoni secchi fritti sono riusciti ad affermarsi tanto da arrivare a tipicizzare non pochi piatti, primo fra tutti il baccalà**. A Senise, comunque, oltre ad arricchire i tradizionali formati di pasta fatta a mano, essi arrivano in tavola aggregati a pomodorini invernali, cipolle arrostiti, lampascioni. Tra i formati di pasta impreziositi dai peperoni croccanti, non mostrano segni di stanchezza i fusilli, la popolare pasta casalinga, ottenuta lavorando un impasto

con il ferretto, nota ai senisesi come *frizzul*. Ebbene, nel paese sinnico le bacche essiccate al sole hanno lo scopo di nobilitare un miserevole piatto di pasta casalinga insaporito recuperando mollica di pane, nel passato sempre al limite della commestibilità. Si tratta di sbriciolare i peperoni secchi fritti sui piatti già conditi con un fritto di mollica di pane e polvere di *zafaran*. Dalla combinazione di odori, colori e sapori vedono la luce i **"frizzul ca' muddic e zafaran crusck"**, il **piatto tradizionale casalingo che non manca mai, soprattutto nei giorni festivi**, sulle tavole delle famiglie di Senise.

Appare opportuno evidenziare che lo *zafaran* diventa l'indiscusso protagonista di un interessante itinerario artistico enogastronomico, giunto alla XXII edizione, che vede, dal 9 all'11 agosto di ogni anno, turisti aggirarsi, di giorno e di notte, negli stretti vicoli, in compagnia del gradevole odore di peperoni fritti. Nel corso della terza serata della **manifestazione, conosciuta col nome "U Strittul ru Zafaran"**, si svolge anche la gara della migliore collana di peperoni di Senise, tra l'altro considerate apprezzati oggetti da regalo, premiata con un ago d'oro. Tutto ciò non solo per sottolineare il ruolo che la solanacea di origine americana, dai senisesi conosciuta come "oro rosso", ha nell'impreziosire un piatto di pasta casareccia ritenuto povero nel passato, ma anche per riconoscere il considerevole apporto che essa dà all'economia locale.



# Gli ossi, estremo dono del maiale

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Sagre gastronomiche e cene conviviali sono dedicate alle preparazioni con questi gustosi residui della macellazione.*

**G**li ossi, estremo dono del maiale, di cui, si sa, non si butta via niente, costituiscono la celebrazione finale di un antichissimo rito officiato in tutta Italia: la macellazione del maiale a ridosso dell'inverno e la trasformazione di tutta la sua ciccia in salami, cotechini, pancette, coppe, lardo, capocollo, ciccioli... Alla fine, rimangono soltanto gli ossi con le cartilagini e qualche raro brandello di carne e i gambetti, cioè i piedini con tutti gli ossicini e gli unghioni. Eppure **è proprio intorno a questi rimasugli del suino, da spolare in allegria, che si riuniscono comitive di parenti, combriccole di amici, brigate di compagni a celebrare quella che lo**

psichiatra gastronomo **Luciano Bonuzzi** definisce "... la magia simbolica del cibo e la solennità del rituale di spartizione".

*Il richiamo degli ossi è irresistibile*

Pare impossibile, ma il richiamo degli ossi di porco è irresistibile. Se un tempo, nei casolari di campagna, l'abbuffata era riservata ai norcini e ai loro serventi, **oggi muove fior di professionisti:** giornalisti, politici, medici illustri e perfino dietologi che per 364 giorni puntano l'indice contro il consumo di carne di maiale, ma che, per una sera, fanno il pieno di colesterolo e trigliceridi. Molte trattorie, dalla Lombardia alla Toscana, dal Triveneto alla Sicilia, dall'Emilia alla Calabria, pianificano cene a base di ossi di maiale e di altri grassi prodotti suineschi affollando le tavole di gioiose brigate. Parecchie località lungo lo Stivale organizzano **sagre gastronomiche** dedicate agli ossi di maiale: "I oss dal maiale" a Berra, nel Ferrarese; l'"Oss fest" a Castel d'Ario in provincia di Mantova; gli "Ossi de mas'cio" a Longare, Vicenza; la festa "De bagoin ma la tora", ossia del maiale alla torre, a San Mauro Pascoli; la "Festa del porseo" a Pernumia, in provincia di Padova; il "Maiale in carne e ossa" a Montegabbione in Umbria; l'"Ossada de porzel" in varie località del Trevigiano. A Sarmego, in provincia di Vicenza, la "Confraternita dei ossi de mas'cio" riunisce i ghiotti cultori della materia.

Gli ossi di maiale sono proibiti soltanto a vegani e vegetariani: per loro nuoce gravemente alla salute soltanto il transitarli vicino.





### Il calendario contadino variava da luogo in luogo

Il periodo giusto per una scorpacciata di ossi e *gambéti* è proprio questo perché, tradizionalmente, nelle corti di campagna, era nei mesi più freddi che si macellava il maiale. Il calendario contadino variava da luogo in luogo. C'era chi faceva riferimento a **Santa Caterina d'Alessandria**, vergine e martire (25 novembre), chi a **Santa Lucia** (13 dicembre) e chi a **Sant'Antonio Abate** (17 gennaio), chiamato "Sant'Antonio del *mas'cio*" per via del maialino che lo accompagna nell'iconografia. Molti segnava sul lunario l'inizio dei lavori di norcineria in corrispondenza delle fasi di luna crescente: più la luna brillava in cielo, più la carne di maiale era buona. **Il rito del "far su 'l porco", in Veneto, è tuttora profondamente connesso alla civiltà dei campi** anche se il maiale non lo si alleva più direttamente. Ora si acquista già ingrassato negli allevamenti e poi si chiamano a raccolta gli amici per spolpare, disossare, macinare, insaccare. E, alla fine, *ossi de porco, gambéti, orecchie e coìn*, il codino. **Con l'aggiunta, in provincia di Verona, della pearà**, la salsa di Rosmunda, fatta con pane grattugiato, midollo e tanto pepe. **Dino Coltro**, il cantore della civiltà contadina, nel libro *La cucina tradizionale veneta*, riferisce che il periodo di sala-

moia per gli ossi era di otto giorni: "Gli ossi venivano annegati nel sale grosso. E perché la salatura fosse sicura si massaggiava energicamente".

Piatto povero preparato **con il brodo fatto con ossa di maiale e il riso vercellese è la brudera piemontese.**

**E chi non insacca in proprio e non vuole andare in trattoria? Si rivolga al macellaio di fiducia:** con pochi euro compra un bel po' di ossi per sé e per parecchi amici. **La cottura dev'essere paziente:** gli ossi vanno bolliti a lungo in modo da disfare cartilagini e cotiche. E devono essere tolti dalla pentola un po' per volta in modo che rimangano sempre caldi. **Vanno poi abbondantemente cosparsi di sale grosso**, in scaglie o macinato. **Quello di Cervia è speciale** per dare impeto e vivacità al piatto. Il poeta veronese **Franco Ravazzin** lo spiega in due versi: "*E te ghe meti sora del sal grosso/ma che sia pronte sempre lì le bosse*". Le *bosse* sono le bottiglie di vino. Ma non un vinello qualsiasi. Vino buono. Prezioso. Come l'Amarone, per esempio. O il Barolo. Piatto povero sì, ma vino ricco.

### Alcune preparazioni regionali

**In Garfagnana**, gli ossi di maiale **si fanno in umido e si mangiano con la polenta di neccio**, fatta con la farina delle castagne. La leggenda dice che la ricet-

ta nacque a Barga nella prima metà del 1300, ai tempi di **Castruccio Castracani**. La cittadina, stretta d'assedio dai Pisani, era affamata, ma i suoi difensori fecero una sortita razziando il contado e tornando tra le mura con un bel po' di maiali e farina di castagna. Quando degli animali rimasero solo le ossa, con pochissima polpa, queste furono messe a lessare insieme alla polenta in grossi paioli. Fu così che nacque il piatto ancor oggi molto apprezzato.

**A Siena**, rimanendo in Toscana, **il brodo di ossi di maiale serve per la preparazione del migliaccio** (sanguinaccio), un dolce che viene fatto il giorno della lavorazione del maiale con sangue cotto. Il migliaccio, che si fa anche in Romagna (ne dà una ricetta anche **Pellegrino Artusi**), Umbria e Marche, deriva dal latino *miliaceus*, realizzato, cioè, con il miglio, cereale, però, che non si usa più. Attenzione a non confondere il migliaccio senese con quello napoletano preparato con semolino e ricotta.

**In provincia di Cosenza**, come altrove del resto, l'allevamento del maiale era fondamentale per la sopravvivenza della famiglia contadina in inverno. "*N'uo-rtu e 'nu puorcu risuscitanu 'nu muortu*", **recita il proverbio**. Fin dai tempi più antichi le ossa spolpate - il *puorcu-*, venivano conservate in salamoia (*ncatarate*) e cucinate con le verdure, l'*uortu*. Gli ossi di maiale **sono usati anche in altri Paesi del mondo. Soprattutto in Asia**. Ad Hanoi, in Vietnam, il *bun thang* è un piatto ricco di ingredienti: pollo, uova fritte, salsiccia, gamberetti e brodo preparato con ossi di suino. Il *ramen*, piatto tipico giapponese, consiste in tagliolini cucinati in brodo d'ossa di maiale e di tanti altri ingredienti. Nell'arcipelago filippino viene servita una zuppa di verdure cotte in brodo di ossa di maiale. In Romania, un piatto tipico è la *ciorba taraneasca cu os de porc si legume*, e, cioè, la zuppa del contadino con ossi di porco e legumi. In Francia, tra i tagli che rientrano nella categoria *os de porc*, è molto apprezzato lo zampetto di maiale, soprattutto in gelatina - il *piéd de porc en gelée* -, o in terrina, la *terrines de piéd de porc*.



# Stock: la lunga rotta del merluzzo

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*Storica presenza di stoccafisso e baccalà nella gastronomia ligure.*

**L**a gastronomia genovese e ligure ha la storica presenza del merluzzo - **sia come "stoccafisso", ossia "pesce seccato", sia come "baccalà", il cosiddetto "pesce salato"** - che risale al Medioevo. È curioso che in un territorio come quello ligure, affacciato sul mare, il pesce più consumato da sempre venga da Paesi (e soprattutto da mari) lontani. Tuttavia, anche se in Liguria è un caposaldo alimentare, il merluzzo conservato è presente in gran parte dell'Italia, in particolare a Venezia e nel Veneto.

In effetti, nel tardo Medioevo, i primi a imbattersi nel merluzzo conservato seccato sono popoli navigatori, già presenti fuori del Mediterraneo, come i Geno-

vesi e i Veneziani che con le loro galee avevano intrecciato rapporti e commerci con le popolazioni scandinave, in particolare con i Norvegesi.

Il merluzzo, infatti, era pescato e seccato nelle isole Lofoten al largo della costa norvegese. I Genovesi e i Veneziani, abili valutatori dei potenziali commerciali, cominciarono ad acquistarlo e importarlo, considerato che, per il suo stato di conservazione, era un alimento che non subiva alcun danno nel trasporto.

In quel periodo, però, il consumo dello stoccafisso, considerate le modeste quantità trasportate, era assai limitato, sia a Genova, sia nel resto dell'Italia.

*Il salto di qualità e di quantità avvenne alla fine del 1500*

Il salto di qualità venne, invece, dall'altra variante di conservazione, ossia il baccalà,

e quello di quantità ci fu nell'ultimo decennio del XVI secolo. Gruppi di marinai portoghesi scoprirono, **al largo di Terranova, un'imponente presenza stagionale di merluzzi**. Il pesce seguiva, al largo dell'isola, la celebre "corrente del Golfo", che parte appunto dal Golfo del Messico e che è caratterizzata da **una temperatura calda** che riequilibra le condizioni climatiche dei mari del Nord. Proprio nella corrente, al largo di Terranova, i merluzzi si accoppiano e diventano logicamente più facile preda dei pescatori. **I Portoghesi si resero subito conto del potenziale economico e di mercato** della situazione. Considerata la diversità di clima, **si optò per la conservazione dei merluzzi pescati tramite la salagione**. E qui "nasce", per così dire, il baccalà. I Portoghesi **inventarono un particolare tipo di coltello**, lungo e affilatissimo, con il quale sventravano, con un solo colpo, il merluzzo appena pescato e lo avviavano alla immediata salagione. Per curiosità, vale la pena di raccontare che **la carne considerata più pregiata era quella del merluzzo maschio** dopo esperienze di amore sfrenato.

Il baccalà fu oggetto di mercato non solo nei porti, ma ebbe un grande successo nell'entroterra di quasi tutti i paesi europei. In quel secolo, e anche in quello successivo, erano diffuse le malattie e le epidemie che colpivano in particolare i bovini e ciò creava grossi problemi alimentari nelle popolazioni. Il baccalà non eguagliava la carne bovina ma aveva un alto potere nutritivo. Genova e Venezia furono ancora i punti di riferimento nel Mediterraneo.

Proprio a causa della diffusione e del vasto consumo del baccalà di Terranova,



Genovesi e Veneziani ripresero, con un'organizzazione di trasporto più intensiva, il mercato del merluzzo seccato delle isole Lofoten, tra la fine del XVII e il XVIII secolo.

### *Lo stoccafisso aveva una carne più pregiata*

Puntarono sul fatto che lo stoccafisso aveva una carne più pregiata del baccalà e **più gradita ai palati italiani.**

**A Genova, nel XIX secolo, lo stoccafisso conobbe il suo "boom"** identificandosi, di fatto, **nella cucina locale** del capoluogo e un po' di tutto il territorio ligure, in particolare della Riviera di Ponente. Il porto di Genova divenne un punto di riferimento sempre più in crescendo del mercato dello stoccafisso norvegese. **La qualità di maggior pregio**, con carne bianchissima a riflessi azzurri e argentati, **era chiamata "ragno"**, termine dialettale coniato dagli scaricatori portuali che così "traducevano" il cognome del produttore norvegese "Ragnar".

Il prodotto era collocato, dopo l'acquisto all'ingrosso da parte dei salumieri e dei pescivendoli, in ampie vasche di marmo piene d'acqua: così perdeva la secchezza ed era pronto, nella giusta morbidezza, per la cottura.

Nel XIX secolo furono messi a punto, con diverse varianti, **i piatti classici della cucina genovese** (il pomodoro arriva solo alla fine del secolo) che sono il trionfo dello stoccafisso.

### *Le ricette liguri più importanti*

Le due ricette più importanti sono la versione **"accomodato"** e **"alla marinaresca"**. Nel primo caso, la tecnica della preparazione implica molta attenzione nei diversi passaggi. In primo luogo si sciolgono acciughe salate (lavate e diliscate) in un tegame con abbondante olio; il secondo passaggio prevede l'aggiunta del battuto: funghi secchi, cipolla, carota,



sedano e, quando il soffritto è dorato, uno spicchio d'aglio. Si cala poi nel tegame lo stoccafisso ammollato, spellato e fatto a pezzi. Verso la fine della cottura a fuoco lento, si aggiusta di sale e pepe e si aggiungono olive e pinoli e si allunga con un mestolo di brodo vegetale. Alla fine si uniscono le patate crude a pezzi piccoli.

**Nella variante "alla marinaresca"** non sono presenti cipolla, carota, sedano e patate. Le olive sono più abbondanti, sia verdi, sia nere. Sono presenti il prezzemolo, l'origano e i capperi. Vino bianco al posto del brodo. Lo stoccafisso è messo a bollire con alloro e fettine di limone. Accanto a questi due piatti emblematici, ci sono i "complementari": **lo stoccafisso bollito e quello al forno.** Il primo cuoce con un mazzetto di aromi che vanno poi tolti; quindi il pesce si unisce in vassoio con patate a pezzi già bollite: il tutto condito con olio, limone, sale e pepe.

Nella variante al forno, i filetti di stoccafisso sono stesi su strati di patate tagliate sottili, con molto olio che va assorbito durante la cottura.

**La pietanza di più remota origine è lo "stoccafisso e bacilli"**, persino protagonista di canzoni popolari in dialetto. Il termine "bacilli", che sta per "baccelli", si riferisce in questo caso alle fave. Le fave impiegate in questo piatto - la cui origine si perde nella notte dei tempi - sono quelle secche e spezzettate, **le cosiddette "fave greche"**. La ricetta è piuttosto semplice: lo stoccafisso (come sempre ammollato, spellato, diliscato e spezzettato) e le fave cuociono in due tegami separati; poi vengono mescolati nella medesima terrina dove si aggiungono olio, aglio, limone, sale e pepe e un mazzetto di odo-

ri prima di servirlo. Oggi il piatto è caduto in disuso e le fave sono state sostituite dalle patate.

### *Nella Riviera di Ponente*

Ci sono poi **interessanti ricette** della Riviera di Ponente. **Lo stoccafisso "all'onenegliese"**, che prevede l'aggiunta finale nel tegame, dove lo stoccafisso è stato cotto con il consueto battuto passato al vino bianco e con patate a fette e funghi secchi, di **un'abbondante quantità di carciofi tagliati a fette sottili.** Una variante di tale ricetta prevede l'aggiunta di olive, di pinoli e foglie di alloro. In tempi più recenti, si prevede la presenza di peperoni e salsa di pomodoro. Sempre in Ponente, troviamo **lo stoccafisso ripieno** che si confeziona con il pesce non aperto del tutto, nel quale si inserisce un battuto di polpa di stoccafisso, prezzemolo, aglio, parmigiano, due uova, olio, pane grattugiato, foglie di lattuga (o bietolina), sale e pepe. Il pesce insaccato in una retina cuoce nel solito soffritto, con l'aggiunta di patate e peperoncino.

Una zona dove è tradizione lo stoccafisso è **Badalucco in Valle Argentina.** **La ricetta "alla baucogna"** prevede la presenza nel tegame di cottura di pinoli, gherigli di noce e nocciole. C'è poi il **popolare brandacujun** (in provenzale *brandade*) che richiede una lenta cottura, in un ampio tegame, di stoccafisso e patate, il tutto ridotto in piccoli pezzi. Patate e stoccafisso non vanno mescolati ma integrati con continui scuotimenti del tegame.



# Cinghiale con fagioli

## (Sirboni e pisu)

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastro

*Una ricetta rustica e tradizionale ogliastrina dai sapori intensi.*

In Ogliastro, il rapporto con la natura affiora in tanti aspetti identitari della popolazione e impatta nella quotidianità, nelle abitudini, nei costumi e non dammeno nella cucina. Una cucina povera per ingredienti ma ricca di sapori, preparata con poca spesa e molta fantasia, affascinante per le storie che vi si celano, che affonda le proprie radici nella cultura pastorale e contadina del luogo, ma anche frutto dei **tanti intrecci culturali che nel tempo hanno temprato il carattere della tavola**. Una cucina che rappresenta l'arte della sopravvivenza, dove si ripetono antichi gesti ricchi di significati, di funzioni, di

valenze culturali, capaci di far filtrare dai piatti l'essenza della terra e ognuno di questi ci insegna il valore del cibo.

*La carne di cinghiale è molto utilizzata nella cucina dell'Ogliastro*

La carne di cinghiale (*sirboni*) è ampiamente utilizzata nella cucina tradizionale ogliastrina, costituendo un'importante fonte alimentare fin dal tempo dei Romani, come testimoniato dai numerosi ritrovamenti di ossa nei siti archeologici. Questo ungulato è da sempre considerato una preda ambita per la sua capacità nel difendersi e per la sua carne, magra e saporita. La sua caccia viene praticata ovunque sin dai tempi più remoti e in Ogliastro non deve essere vista unicamente come attività predatoria e passatempo per molti, ma **rappresenta anche un momento di trasmissione di conoscenze ancestrali e di aggregazione sociale** che fonde insieme uomini di ogni ceto sociale ed economico, in un'unione di scopo e solidale. L'animale, selvatico e pericoloso, rappresenta il simbolo delle forze avverse con cui l'uomo deve misurarsi per sconfiggere la natura selvaggia e ostile, quasi a simulare i conflitti e le avversità che la comunità deve attraversare per arrivare al premio: la cattura e la divisione della preda, per l'appunto la carne di cinghiale, secondo **un ben preciso rituale saturo di simbolismo**, ancora oggi in uso, e seguendo criteri di priorità. La pratica venatoria verso gli ungulati rappresenta una metafora ove la compe-





tizione tra uomini, e tra questi e gli animali, si manifesta in un cerimoniale in cui vengono esaltati quei comportamenti virili, espressione di valore e coraggio. Rappresenta il controllo che l'uomo vorrebbe avere sulla natura, rendendosi capace di affrontarne i lati più terribili e di contenerne gli aspetti più tumultuosi e improvvisi.

*Il sapore è intenso  
e delicato  
al tempo stesso*

Il sapore della carne di cinghiale, intenso e delicato al tempo stesso, la sua consistenza compatta, la sua versatilità, la rendono **protagonista di molte ricette** e consentono di cucinarla in molti modi: al forno, arrosto, in umido, oppure di trasformarla in deliziosi insaccati. Si tratta di una carne non grassa, ma ricca di proteine e ferro, quindi di alto valore nutrizionale. Questo piatto la vede protagonista unitamente ai fagioli in un'associazione di probabile origine spagnola.

**La pietanza, prelibata e ricercata, mette insieme sostanza, concretezza e gusto**, attraverso l'unione di due ingredienti di eccellenza del territorio: **cinghiale e fagioli di montagna**. Una ricetta rustica e tradizionale capace di

portare indietro nel tempo e valorizzare il sapore caratteristico della carne e nello stesso tempo, grazie ai fagioli, di smorzarla nei toni, ingentilendola, con un risultato che rivela raffinatezza e velluto al palato. La salsa di pomodoro e l'aromaticità del timo ben stemperano l'ag-

gressività del piatto regalando i giusti profumi e la corretta grassezza, mentre il vino Cannonau, robusto e corposo, influenzerà il risultato finale con una nota astringente che si sposa perfettamente con i sapori intensi della pietanza, apportando profondità al gusto.

## CINGHIALE CON FAGIOLI

**Ingredienti:** 1 kg di polpa di cinghiale, 500 g di fagioli borlotti, 400 g di passata di pomodoro, 4 spicchi di aglio, 1 cipolla media, 5 foglie di alloro, ½ l di vino Cannonau, olio extravergine di oliva, sale, 3 rametti di timo, 1 rametto di mirto.



**Preparazione:** mettere in ammollo i fagioli per 12 ore, lavare bene la carne sotto l'acqua corrente fredda per eliminare eventuali tracce di sangue o impurità che potrebbero contribuire all'odore di selvatico. Tagliare la carne a pezzettoni eliminando le parti più fibrose e grasse. Preparare la marinatura con il vino, l'alloro e 2 spicchi d'aglio, e lasciar marinare la carne in un ambiente fresco per almeno 2 ore.

Terminata la marinatura, togliere la carne dalla ciotola, e in una casseruola, meglio in coccia con i bordi alti (sa casseruola), soffriggere aglio e cipolla tritata in 3 cucchiaini di olio, aggiungere la polpa di cinghiale e farla rosolare a fiamma vivace per qualche minuto. Unire la passata di pomodoro, abbassare la fiamma e proseguire la cottura dolcemente, coprendo con un coperchio. Dopo circa un'ora e mezza, mettere i fagioli e salare, continuando la cottura per almeno 45 minuti (se fosse necessario aggiungere acqua bollente), e infine togliere dal fuoco e unire i rametti di timo e di mirto.



# La cucina di frontiera di Finale Emilia

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Le contaminazioni incrociate fra la tradizione ebraica e quella locale.*

**N**ell'Emilia *felix* ci sono realtà tutte da scoprire, al di là di star riconosciute come la piadina romagnola o i prosciutti parmensi. **Finale Emilia, lo dice il nome stesso, è terra di confine** tra le province di Modena, Ferrara, Mantova e Bologna, ma il suo non è solo un mix geografico, bensì pure storico e antropologico, con tracce importanti anche a dimensione culinaria, tanto che **"nella tavola delle rezdore finalesi bolle una tradizione che abbraccia più province"**.

Al tempo degli Estensi, duchi di Modena e Ferrara, il fiume Panaro, che la attraversava, era flusso di tratte commerciali che, attraverso il Po, arrivavano sino alla laguna veneziana, tanto che la stessa Finale venne ribattezzata la Venezia degli Estensi. Quando, nel XVI secolo, diverse **comunità ebraiche vennero scacciate dai**

**territori del dominio spagnolo**, i duchi d'Este colsero l'opportunità di dare asilo ad alcune famiglie per far tesoro del loro spirito commerciale e quindi dell'iniezione di nuovi capitali a livello locale, tanto che, nel 1600, **Donato Donati fu il primo cui venne concessa la possibilità di acquisire un palazzo al di fuori del ghetto** e lo stesso Donati diede vita, poi, a un cimitero ebraico che, dopo un attento restauro negli ultimi anni, è una delle più importanti testimonianze della civiltà ebraica non solo a livello regionale. È su tali basi che **Finale Emilia è diventata un'interessante (e golosa) testimone delle contaminazioni incrociate avvenute fra la tradizione ebraica e quella locale**, a sua volta incrocio di tradizioni modenese e ferrarese. Forse non è un caso che testimone quotidiana di queste contaminazioni sia **Giovanna Guidetti**, cuoca talentuosa, con un passato di dirigente nel settore bancario, il cui locale è sito proprio all'interno di quello che fu palazzo Donati. Nel suo libro vi sono testimonianze importanti di come usi e tradizioni ebraiche abbiano trovato sede stabile in quella che fu la Venezia degli Estensi.

*Il gusto tentatore di una torta di pasta sfoglia con grasso d'oca e parmigiano*

**La torta degli ebrei, italianizzata anche come tibuia** o sfogliata, ambasciatrice intrigante. **"Una storia che si confonde con le nebbie della leggenda"**, come ben descritto da **Gianluca Borgatti** e **Celso Malaguti** nel loro bel libro *La Cucina Finalese*. **Le prime tracce risalgono al 1600** per opera della **famiglia Belgradi**, che riportò una **preparazione diffusa in area balcanica**, ossia il *burek* turco, rivisitato con altre varianti nel Ferrarese, le *buricche*, e nel Reggiano, le *chizze*. Il suo gusto tentatore, tanto che nei registri delle carceri locali venne annotato come, nel 1626, un certo **Giacomo Bertancini** avesse sottratto a un suo compagno di cella ebreo una "torta grassa". Il grasso d'oca, e non suino, ovviamente, a farcire una delicatissima e paziente lavorazione di pasta sfoglia abbinata a una ricca dose di parmigiano, tramandata silenziosamente a livello familiare. **Un'esclusiva golosità riservata al ghetto e ai suoi residenti.**

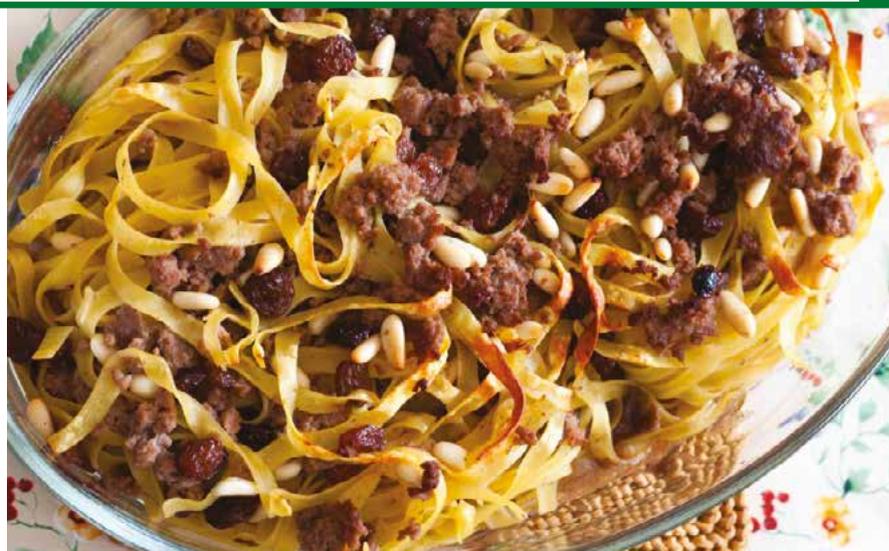
**Nel 1861 cambia la storia**, ma qua i protagonisti non sono **Cavour** e **Vittorio Emanuele II** con i Savoia a fondare il Regno dell'Italia unita, ma più semplicemente tale **Mandolino Rimini**, figlio di Aronne. Galeotta qualche scappatella fuori dal ghetto. Si innamora di una donna locale, di famiglia cattolica. Decide di dare una svolta alla sua vita e abbandonare la stella di David. Al fonte battesimale diventa **Giuseppe Maria Alfonso Alinovi** rinnegando la storia secolare di famiglia. Che la Torah lo fulmini, ripudiato da tutta la comunità ebraica locale. Come vendicarsi, prendendo per la gola



non i suoi ex correligionari, ma la comunità che l'ha accolto? L'arma segreta? La torta, ovviamente, che aveva visto preparare in casa con amore, solo che qui cambia gli ingredienti. **Al posto del grasso d'oca, il peccaminoso grasso suino.** Un successo. In breve **Beppino Alinovi diventa la star dello street food del tempo**, tanto da stimolare anche la concorrenza di altri artigiani di peccaminosa sfogliata. Tra questi **"al zop Tiburzi"** (un certo Tiburzi, zoppicante nell'aggirarsi tra le strade locali con il suo carretto). I due si sfidano, goliardicamente, "a colpi di insulti bonari in rima", ma **il Tiburzi la spunta con il suo mantra "l'è calda c'l bui"** (è calda che bolle), tanto che la torta ebraica viene via via ribattezzata dai locali **tibuia**, un acronimo del Tiburzi e del suo mantra.

*In anni recenti, è stata rinominata sfogliata, protagonista del cibo di strada*

In anni recenti, per rispettosa equidistanza tra i contendenti storici, è stata rinominata *sfogliata*, **con tanto di festa dedicata a partire dal 1994**. La tradizione dell'essere protagonista del cibo di strada alla finalese si è mantenuta nel tempo, con ambasciatrici, molto spesso, le donne di casa che la vendevano, per arrotondare le scarse risorse domestiche, tenuta ben calda in un apposito trabiccolo di legno. Tra queste un volto iconico, quello di **Iolanda Grossi in Paganelli**, immortalata in molte foto d'epoca. **Una sola regola:** non vi è nessuna macchina, anche nell'ipertecnologico terzo millennio, che la possa assemblare: vige la legge del **"sempre e rigorosamente a mano"**. Non troverete più le madri di famiglia a venderle per strada, ma è presente praticamente in tutti i locali: alcuni, ancora, quale calamita intrigante, espongono in vetrina il vecchio trabiccoletto di legno usato dalle nonne. Tradizione vorrebbe che fosse la consolazione del 2 novembre, dedicato al ricordo dei propri defunti ma, in terra cattolica, la si è voluta ufficializzare l'8 dicembre, festa dell'Immacolata



Concezione. Sia come sia, c'è piena libertà nel papparsela a quattro palmenti. Niente posate, avvolta in carta gialla, questa millefoglie salata e filante **si può aggredire a morsi impenitenti** anche se, più elegantemente, con il rispetto dovuto, **c'è chi la omaggia "sfogliandola un po' alla volta, come petali di rosa"**. A ricordo e dovuto rispetto della tradizione, nella festa dell'8 dicembre è possibile riprovarla nella sua veste originaria, ossia farcita con grasso d'oca. Per valorizzarla, al saluto finale, un **bicchierino di Anicione**, un distillato locale a base di anice, che qualcuno, per giustificarne il bis conseguente, sostiene che, nelle fredde giornate invernali, serve "per liberare le vie respiratorie". Pionieri, a suo tempo, i **fratelli Barth**, giunti dai Grigioni, cui è stata dedicata una via nel centro storico.

*Altre curiosità nella tradizione ebraica finalese*

Nella tradizione ebraica di Finale Emilia giunta ai giorni nostri non c'è solo la *tibuia*, o torta degli ebrei, ma grazie all'ambasciata culinaria tenuta viva da Giovanna Guidetti, possiamo trovare anche altre curiosità. Per esempio, **la minestra di Esaù**. Una preparazione di lenticchie rosse irrobustita da un trito di spezie e una passata di pomodoro. A conferma di come sia radicata la tradizione nella comunità ebraica, il nome deriva da quando **Esaù**, primogenito in famiglia, tornato esausto dal lavoro dei campi, barattò, con il fratello **Giacobbe**, i diritti di primogenitura per un piatto di lenticchie, uni-

ca risorsa della povera dispensa. Da qui il significato traslato del termine **"per un piatto di lenticchie"**, ossia un baratto avventato, tra quello che si cedeva e quanto si poteva ottenere in cambio. Altrettanto curiosa la **ruota del faraone**. In realtà **una sorta di pasticcio di tagliolini rinforzato con polpettine di carne, uvetta e pinoli**. Tuttavia, l'abile manualità delle *rezdore* del ghetto lo "modellava" in maniera tale che i tagliolini ricordassero le onde del Mar Rosso con in mezzo le polpettine negli anfratti di superficie. Messe quasi a galleggiare, come gli egiziani travolti dai loro carri e sommersi dalle onde mentre cercavano di riaccuffare gli schiavi liberati da Mosè. Il menu finalese, frutto di incrocio e glosa simbiosi reciproca, potrebbe continuare a lungo, ma lo lasciamo alla curiosità di chi deciderà di approfondire, eventualmente, direttamente *in loco*.





# Cappuccino, la più popolare declinazione dell'espresso

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*Il suo nome - in italiano  
- è lo stesso in ogni dove.*

**S**e non siete mai stati attratti dalle sue sinuose striature color nocciola, se non vi ha sedotto la crema densa e vellutata che accarezza il palato e mantiene la sua morbidezza fino in fondo alla tazza, se non siete stati soggiogati dal profumo di vaniglia e caramello o conquistati dal retrogusto di cioccolato e frutta secca... allora non avete mai assaporato un vero cappuccino!

Un espresso ristretto, preparato a regola d'arte, unito a latte cremato e latte caldo in parti uguali, costituisce una delle bevande più ordinate nei bar e nelle caffetterie di tutto il mondo il cui nome - in italiano - è lo stesso in ogni dove: cappuccino. Tuttavia non è raro che tale termine venga abusato per descrivere preparazioni che nulla hanno a che vedere con la famosa bevanda.

*Un'operazione  
nient'affatto banale*

**Ottenere un cappuccino perfetto** è un'operazione nient'affatto banale: occorrono **gli ingredienti giusti, l'attrezzatura adatta e "la mano" di un esperto barista.**

Il vero cappuccino è composto da **quattro parti di latte (100 ml) e una di caffè espresso (25 ml) con 1 cm di crema sopra e dovrebbe avere un anello di 1 cm di caffè e una macchia bianca al centro.** Una **miscela di caffè pregiati** sa sprigionare una varietà di aromi e sfumature che spazia dalle note floreali ai sentori delle spezie. Il latte, con il suo contenuto di grassi e proteine, è in grado di liberare tali



aromi esaltando le caratteristiche più segrete dei suoi chicchi. Poiché questo vale sia per i pregi sia per i difetti, è impossibile realizzare un buon cappuccino con un espresso di qualità mediocre o, ancor peggio, scadente.

In secondo luogo **il latte**, rigorosamente fresco, intero e alla temperatura di 3-4°C. Tale ingrediente deve essere **montato freddo** dalle sapienti mani del barista per aumentare di volume. Il risultato non deve mai essere una schiuma di latte. Il cappuccino fatto con i sacri crismi si caratterizza per la sua **finissima crema senza bolle**, che si amalgama perfettamente con l'espresso garantendo quella sensazione suadente e morbida che accompagna la degustazione fino all'ultimo sorso. **La temperatura della macchina va regolata ad hoc** in modo che possa sviluppare il **giusto vapore, secco e caldo**, in grado di montare dolcemente il latte senza mai far superare all'acqua i 92 °C, che brucerebbero il sapore dell'espresso. **La lattiera utilizzata** deve essere in acciaio inossidabile e avere una forma tale - bombata sul fondo e più ristretta nella parte superiore - da **permettere il perfetto movimento del latte durante la**

**montatura.** Una volta scaldato il latte, questo non deve essere mai utilizzato per eventuali successive preparazioni.

*Anche la tazza  
ha la sua importanza*

Anche la tazza ha la sua importanza. Il cappuccino va servito in una tazza **di porcellana** della capienza di circa 150-160 ml, **di forma svasata e con il fondo conico** per permettere al latte montato di abbracciare perfettamente il caffè nel momento in cui viene versato, creando una crema lucida dalla fine tessitura, densa e vellutata da scivolare morbida sul palato. Solo così il cappuccino potrà donare quel piacevole **gusto persistente.** Infine, **lo zucchero.** Per non rischiare di coprire il gusto del caffè, che comunque è già in parte addolcito dalla crema, è consigliabile aggiungere poco zucchero: uno-due cucchiaini o una bustina sono più che sufficienti. Il cappuccino, se preparato a dovere, non necessita di altro. È già perfetto così come sopra descritto. Quindi nessuna spolverizzata di cacao, cannella o altro.



# Lo squalo a tavola

di **Gabriele Gasparro**

*Delegato di Roma*

*Sono molti gli squaloidi che troviamo sul mercato, dalla verdesca al palombo: li acquisteremmo se sapessimo che si tratta di carne di pesceccane?*

**S**pesso, al supermercato, abbiamo acquistato belle fette di pesce surgelato, ben confezionato in vaschette, e non sappiamo che porteremo in tavola una bella porzione di... squalo. **Non si troverà mai sull'etichetta la dicitura "filetto di pesceccane"**, bensì verdesca, palombo, mako, spinarola. Sono tutti squaloidi. In effetti, **esistono circa 350**

**varietà diverse di squali e non tutti gli esemplari sono commestibili.**

*La carne di squalo non è vietata dalla legge*

La carne di squalo non è vietata dalla legge ed è anche buona se cucinata in umido, fritta o alla griglia. Anzi, **alcuni chef la preferiscono perché priva di spine**. In Italia ne facciamo un grandissimo consumo, **siamo il secondo importatore europeo e il quarto del mondo** dopo Spagna, Corea, Cina. Non esiste ancora, in sede europea, una regolamentazione della pesca degli squali per un problema più culturale che tecnico; è difficile, infatti, pensare alla commestibilità di un predatore considerato pericoloso per l'uomo. Ed è per questo che **al mercato vengono usati i vari nomi delle specie**. I venditori poco seri, per tale

motivo, sono incentivati a frodare vendendo un prodotto che, **una volta tagliato e ben presentato, può essere spacciato per pesce spada o tonno**.

Il consumatore, all'atto dell'acquisto, dovrebbe controllare attentamente le etichette del pesce che, per legge devono indicare la tracciabilità. Inoltre è importante acquisire familiarità con i nomi delle diverse specie di squali. È inoltre indispensabile evitare l'acquisto di prodotti senza etichetta, o con etichettatura incompleta.

*Non entra solo nella gastronomia, ma anche in farmacia negli integratori*

Lo squalo non entra solo nella gastronomia ma anche in farmacia negli integratori alimentari **sotto il nome di "squaleone"**, una sostanza estratta dal fegato dello squalo.

Se passiamo poi, a considerazioni relative all'ecosistema, dobbiamo ricordare quanto ripetutamente evidenziato dal WWF: è meglio non incentivare il consumo della carne di squalo. La pesca intensiva di tale specie, nel corso del tempo, sta portando all'estinzione degli squali, che, fra l'altro, oltre a ripulire i mari dall'anidride carbonica, essendo predatori, mantengono in equilibrio la popolazione di mari e oceani diminuendo la popolazione di prede e salvaguardando la biodiversità. Ricordiamo anche che **l'inquinamento dei mari può contaminare la carne** dello squalo con metalli pesanti, residui organici, microplastiche ecc. Il consumo di tali sostanze può avere effetti negativi, anche gravi, sulla salute umana.





# Un agrume dalle straordinarie proprietà

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Il limone, in ogni stagione, trova una collocazione nutrizionale propria, con indiscutibili riflessi salutari.*

**P**roveniente dall'Oriente e poi coltivata in Mesopotamia, la pianta del limone fu introdotta a Roma. Nel 1951, uno scavo archeologico a Pompei, portò alla luce una casa, meravigliosamente affrescata, denominata "casa del frutteto" sulle cui pareti spiccavano, dipinte, esotiche piante e, fra queste, anche i limoni.

**Le prime descrizioni dell'impiego terapeutico del limone** risalgono al III secolo a.C., con **Teofrasto** di Ereso, allievo e poi successore di **Aristotele** nella scuola peripatetica nel liceo di Atene. Teofrasto, il cui vero nome era Tirtamo, venne definito da Aristotele "divino parlatore", appunto per la magnificenza dell'eloquio. **Considerato il padre della "fitoterapia"**, nella sua monumentale opera sulle piante **descrive il limone**

**come antidoto contro diversi veleni.**

Dopo il crollo dell'Impero Romano furono gli Arabi, nell'VIII secolo, a portarlo in Andalusia e poi in Sicilia.

---

*La scoperta della proprietà di curare lo scorbuto*

---

A scoprire le straordinarie proprietà del limone per sconfiggere lo scorbuto fu il capitano di Sua Maestà, **John Lind**, che in un celebre esperimento, nel maggio del 1747 (il primo vero *trial* nella storia della medicina), dimostrò che il succo di limone era in grado di guarire, in una sola settimana, la malattia che decimava i marinai durante le lunghe traversate. Prima di Lind vennero pubblicati più





**all'assorbimento del calcio** nel duodeno, mentre la "citrina" (flavonoide) esercita un'azione tonica a carico dell'epitelio capillare. **Il succo di limone** facilita la formazione di carbonati di calcio e potassio, mantenendo l'alcalinità naturale del sangue nella nausea da ipo- o iper-acidità, e si comporta **come regolatore dell'ambiente gastrico**.

### *Una spremuta di limone con acqua e miele al mattino*

In bioterapia funzionale si ricorre al limone per ottenere un effetto terapeutico. Una fetta di limone cosparsa di zucchero sulle due superfici è molto efficace nella nausea gravidica.

Fra le popolazioni mediterranee, maggiormente affette, per il clima, da gastroenteriti, prevale l'uso astringente e antidiarroico. Fra quelle nordiche, l'assunzione mattutina del succo di limone risolve la stipsi cronica. La ragione è dovuta al fatto che la vitamina C e l'acido citrico stimolano la produzione di bicarbonati e la secrezione biliare. Al mattino, una spremuta di limone, con acqua e miele, esercita effetto lassativo nella stipsi inveterata. Infine, per frenare un transito patologico come la diarrea, o nella colite ulcerosa, l'uso di riso, uovo sodo, parmigiano e succo di limone risolve il fastidioso problema in attesa della terapia farmacologica idonea.

di 80 libri sullo scorbuto, ma solo **Franz de Le Boë** (1614-1672), docente a Leida, aveva affermato che gli agrumi potevano guarire quella malattia. Si saprà solo nel 1912, grazie ad **Albert Szent-Györgyi** (Premio Nobel per la Medicina nel 1937), che l'acido L-ascorbico era il vero antiscorbuto, oggi conosciuto come vitamina C.

### *Le diverse varietà e le qualità salutari*

La pianta del limone è sensibile alle escursioni termiche e **predilige aree costiere a clima caldo secco**. Nel corso dell'anno **si susseguono varie fioriture e diversi tipi di frutti**: i "marzani", invernali; i "maiolini" o "bianchetti", tra fine inverno e primavera; i "verdelli" dalla fioritura estiva; infine, i "bastardi" nel periodo autunno-inverno. In Italia le varietà più diffuse sono il lunario, il monachello, l'interdonato, il femminello, il limone di Procida e, ovviamente, quello di Sorrento.

Il contenuto principale è costituito dall'acqua; seguono vitamina C e acido citrico, pochi gli zuccheri. 100 g di limoni contengono 50 mg di vitamina C: il fabbisogno quotidiano varia da 70 a 90 mg, pari al consumo di un'arancia o altro agrume. La scarsità degli zuccheri (solo 11 kcal%) rende il **limone utile ai diabetici** con l'aggiunta di **un'azione ipotensiva, antiuricemica e antireumatica**. Il frutto previene l'aterosclerosi e **mantiene fluido il sangue**. Nella scorza del limone (detta zesta), sono conte-

nuti derivati terpenici, dotati di **azione antisettica, battericida, antimicotica, antipiretica ed eupeptica (digestiva)**. **La funzione battericida della buccia** è efficace contro vibrione del colera, meningi e stafilococco e attiva contro tifo, tubercolosi e difterite. Non sorprende, dunque, che, durante la diffusione del colera a Napoli, nel secolo scorso (1973), venisse prescritto l'uso del limone come preventivo e terapeutico. **Esso possiede, inoltre, un'attività ansiolitica e antidepressiva**, con l'incremento di serotonina e dopamina. In bioterapia funzionale, viene sfruttata **l'azione cicatrizzante** antibatterica e astringente **preparando una semplice emulsione di succo di limone e olio evo al 50%**, da applicare nelle aree eczematose, dove all'effetto emolliente dell'olio si aggiunge quello terapeutico del limone, con la formazione di un film lipidico protettivo.

**L'acido citrico naturale contribuisce**





Giunti Editore,  
Firenze-Milano, 2024, pp. 192  
€ 19,90



**S**enza capirlo subito, come avviene per molte esperienze della vita, Sarah scoprì cosa significhi dialogare col cibo il giorno in cui, maturanda

## Santo Palato

di Sarah Cicolini

classica, decise di organizzare a casa sua il tradizionale pranzo di fine anno con studenti e insegnanti, rompendo l'abitudine di optare per un ristorante della zona. E, scegliendo le persone da cui farsi aiutare, fece per la prima volta l'esperienza di creare e capitanare una squadra. E questa non fu che la prima avvisaglia di quello che le riservava il futuro. "Ufficialmente" destinata alla professione medica, continuò a coltivare la sua passione per la cucina, relegata al ruolo di hobby. Poi arrivò il trasferimento dal natìo Abruzzo a Roma e la decisiva illuminazione: la medicina non faceva per lei, all'hobby andavano dedicate tutte le sue energie. Il tutto senza perdere di vista le esperienze e gli insegnamenti del suo ambiente originario: per usare le sue parole essere

"una ragazza di campagna, ma cresciuta in città" e, di conseguenza, cucinare in modo coerente con tale presupposto. Le magistrali ricette della cuoca fanno da contorno alle sue ragionate note biografiche, quasi a creare una simbiosi fra il vissuto e il cucinato, dove quasi nulla è lasciato al caso, perché a cercarlo il nesso si trova, anche a costo di fare indignare i molti cultori (ahimè) di quello che l'autore della prefazione, Francesco Seminara, definisce "fighettismo gastronomico" quando fa notare lo spazio che Sarah ha dedicato nel suo ricettario alla cucina del quinto quarto. La lettura di "Santo Palato" lascia al recensore un interrogativo: e se dal tronco della gastronomia fosse nato il promettente ramo della capacità di scriverne?

Albatros,  
Roma 2024, pp. 354  
€ 14,90



**L**a sindrome di Proust... non è un artificio letterario, è un fatto fisiologico" e se a dire di averla provata è una biologa nutrizionista, con una solida e ultratrentennale esperienza sul campo, bisogna proprio crederci. Poi si scopre un altro precedente: Francesca, trisavola di Vera, aveva compilato una raccolta di ricette dal titolo

## Memorie di sapori...

*Emozioni di Cà d'la Magnolia*

di Vera Dini d'Arezzo

eloquente e accattivante, *Il piacere di ricevere*. Oggi tale raccolta, con le modifiche e gli adattamenti che l'hanno messa al passo con i tempi, giunge a noi come testimonianza di sensazioni, esattamente come il sapore delle madeleine de *Alla ricerca del tempo perduto* che aveva riportato Proust ai tempi degli incontri domenicali con la zia Léonie, e con il non celato proposito di farne dono al presente e consegnarla al futuro. Non siamo a Combray, ma nella fertile Lomellina, vertice lombardo di quello che, insieme alle province piemontesi di Vercelli e Novara, viene considerato il triangolo d'oro della risicoltura italiana, e non solo. Il piacere di ricevere ha le sue regole, che iniziano una settimana prima e si concludono il giorno dopo il pasto e devono tenere con-

to delle opportunità stagionali. La descrizione delle ricette segue la successione tradizionale, dall'antipasto al dolce, ma non per questo assume il ruolo di un mero *vademecum* di tecniche culinarie: sono frequentissimi i richiami storici, familiari e personali, che vivacizzano l'esposizione e contribuiscono al piacere della lettura. L'Autrice completa l'opera scendendo in campo con due contributi originali e legati al suo nome: il riso al caviale e la zuppa di Vera, un felice quanto insolito abbinamento fra ingredienti della cucina contadina e componenti di alto lignaggio, come sono le uova di storione nel primo caso e il tartufo bianco nel secondo, abbinamento che poi si ritrova in molte altre stimolanti proposte culinarie man mano che si procede con la lettura.



### Piemonte

#### BIELLA

### Sapori d'autunno

*Illustrato il mondo del castagno gustando i suoi frutti.*



Il Simposiarca Gian Franco Albertazzi ha proposto una serata sui sapori autunnali nella Valle Cervo. Il convivio si è svolto nel ristorante della Country House "La Bursch", che si trova in un borgo immerso nei boschi e che è stato recentemente restaurato e riqualificato in modo conservativo. L'evento è iniziato con l'interessante intervento dell'agronomo Alfredo Sunder dell'"Associazione Biellese del Castagno", il quale ha illustrato il mondo di questa pianta, il suo legno, i suoi frutti, le diverse cultivar, in particolare quella locale che è piccola e gustosa, gli esemplari plurisecolari e monumentali del Biellese, la sua coltivazione, il territorio in cui cresce, la storia e la cultura che lo accompagnano.

La cena è stata servita in una sala piena di atmosfera e di fascino, rallegrata dal fuoco del camino e con i tavoli elegantemente allestiti. I piatti proposti dalla chef Erika Gotta prevedevano ingredienti di stagione dove la castagna era la materia prima per eccellenza. Molto gradita e originale la delicata zuppa con zucca e salsiccia croccante; buono e saporito il filetto. Gli Accademici sono stati accolti in modo caloroso e familiare dalla padrona di casa, Barbara Varese, che ha preso parte alla riunione conviviale e alla quale la Delegata Bertotto ha donato il piatto 2024 e la vetrofania, mentre alla chef Gotta ha consegnato un libro scritto dal past Delegato Carlo Greppi.

### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Aosta, **Andrea Nicola**, è stato nominato Presidente dell'Ordine dei Farmacisti della Valle d'Aosta per il quadriennio 2024-2027.*

*L'Accademico della Delegazione Lariana, **Marco Votta**, è stato insignito dell'onorificenza dell'Ordine di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana.*

### Liguria

#### GENOVA-GOLFO PARADISO

### Cena a Boccadasse

*Consolidata l'amicizia con il Rotary e la stretta collaborazione sul piano culturale.*

La Delegazione ha festeggiato per la terza volta, con una cena di alto livello, l'amicizia con il Rotary Club Genova Nord Ovest. L'incontro si è svolto all'"Osteria degli Artisti", nel quartiere genovese di Boccadasse, uno dei ristoranti più prestigiosi della città. Il locale, vasto ed elegante, ha come titolare Virginio Pastorino che da molti anni ha raggiunto un prestigioso apice di qualità della cucina, mantenendo una rigorosa attenzione ai piatti tradizionali del territorio, offerti con interessanti e originali finezze. Il Delegato Luca Parodi e la Presidente del Rotary Genova Nord Ovest Sara Pagano hanno diretto la serata confermando non solo l'amicizia, ma anche la collaborazione stretta tra le due associazioni sul piano culturale,

con riferimento a convegni da realizzare nei mesi a venire su temi di valorizzazione del territorio, su peculiarità agricole, gastronomiche e di costume. Nel corso della serata, Pastorino ha commentato gli aspetti specifici del menu. Ha raccontato, tra l'altro, la realizzazione degli "involtini di carne salata trentina" sposati con la ligure *prescinseua*, una cagliata di remota origine storica - come poi ha spiegato il CT della Liguria, Paolo Lingua - che i genovesi acquisirono dalle cucine orientali e che oggi è presente in molti piatti e ripieni della tradizione ligure. La cena è stata accompagnata dai vini di Andrea Bruzzone che da anni valorizza i prodotti storici dell'entroterra genovese e della Val Polcevera. (Paolo Lingua)

### Lombardia

#### BERGAMO

### Record di partecipazione per il convivio natalizio

*Nello storico ristorante "Don Luis".*

La riunione conviviale natalizia è stata un successo di partecipazione, che ha rappresentato il record di affluenza dell'anno. Francesco Venturi, Simposiarca della serata, ha sottolineato l'importanza dell'accoglienza che è stata riservata alla Delegazione dal gestore del ristorante, Ezio Battaglia, uomo pratico, alla mano e soprattutto generoso. Il ristorante "Don

Luis" di Torre Boldone è uno fra i pochi che possano fregiarsi di oltre 50 anni di gestione sempre della stessa famiglia che vede in cucina, attualmente, i figli Matteo ed Edoardo. Il Simposiarca ha poi chiuso la serata con un breve intervento sul libro scritto dallo storico Delegato Grumelli Pedrocca, nel quale elencava i ben 40 anni di menu delle riunioni conviviali della Delegazione,



dal 1967 al 2004, tra i quali quello del ristorante "Don Luis" in occasione del convivio primaverile del 15 aprile 1970. Gli Accademici e i loro numerosi

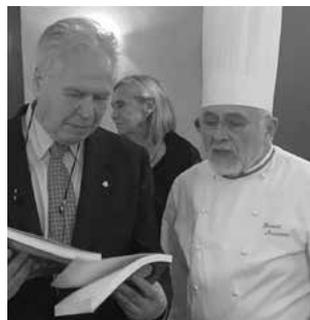
ospiti hanno trovato doni natalizi della Delegata Annamaria Bisutti. Alla fine della serata, il gestore ha offerto a tutti gli ospiti un'ottima grappa. (Francesco Venturi)

### Convivio di Natale in uno storico locale

*Alla "Locanda al Ponte", sul Mincio, dove si svolse la vittoriosa battaglia del 1848 contro gli austriaci.*

**U**n locale storico, a due passi dal ponte "della Gloria", così chiamato dopo la vittoriosa battaglia del 1848 contro gli austriaci, in gran parte merito dei bersaglieri guidati dal torinese Alfonso Ferrero della Marmora. Gli Accademici hanno potuto immaginare di essere proprio sul luogo della battaglia, dato che la "Locanda al Ponte" esisteva già nel 1848 ed era già gestita dalla famiglia Ferrari.

Il Delegato Omero Araldi ha ricordato i tempi d'oro del locale attorno agli anni Ottanta, quando il ristorante aveva preso il nome "Al Bersagliere" e Roberto Ferrari, giovane chef, si confrontava sulle nuove linee guida della cucina italiana con altri famosi colleghi, e quando l'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo ebbe a presentare nel 1985 a Milano, a palazzo Serbelloni, il piatto "risotto con lumache". Una pioggia di stelle Michelin calava sulla ristorazione mantovana in quegli anni e due stelle si sono



fermate anche al "Bersagliere". Ora in cucina c'è la nuova generazione, Matteo e Marika Ferrari, ma sotto l'occhio benevolo di Massimo Ferrari.

La cucina di Matteo è stata molto apprezzata dagli Accademici in sala (stracolma) e in modo particolare il risotto alla rapa rossa con gorgonzola, pistacchi salati e guanciale croccante. Tutte le portate sono state entusiasmanti, insieme all'ambiente con le bellissime vetrine sul fiume Mincio, e in prospettiva, ma quasi da poterlo toccare, lo storico ponte della Gloria, senza dimenticare il clima gioioso degli auguri natalizi. (O.A.)

### Emilia Romagna

#### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

### Nel magico borgo dell'Anconella

*Un'evocativa ambientazione per la riunione conviviale su funghi e tartufi.*

**L**a riunione conviviale presso la trattoria "Anconella", nell'omonimo borgo sto-

rico, è stata allietata da una numerosa partecipazione e da un elevato gradimento per il menu.

#### MANTOVA

### Appuntamento con il tartufo

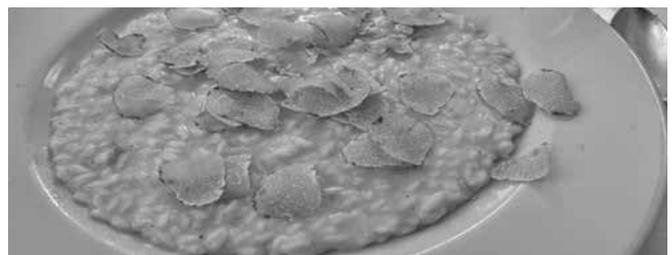
*Caratteristiche e peculiarità in cucina del patrimonio tartufigeno dell'Oltrepò Mantovano.*

**I**l tradizionale appuntamento autunnale con il tartufo quest'anno è stato a pochi passi dal centro della città, nello storico ristorante "Il Rigoletto" gestito da Andrea ed Ekla Martini. Nel ricco menu, un grande classico con il nobile tubero è stato il primo piatto: risotto mantecato al tartufo bianco. Più "sperimentale" invece il secondo, l'uovo 68 su fonduta di parmigiano, tartufo bianco e cialda di polenta soffriata.

Ospite della serata è stato Marco Menghini, segretario dell'Associazione mantovana cercatori di tartufi "Trifulin Mantuan". Durante la prima parte della cena, dialogando con il Delegato Omero Araldi, Menghini ha illustrato ai numerosi Accademici le nove tipologie di tartufo ammesse al commercio, soffermandosi sulle relative caratteristiche organolettiche e peculiarità nell'utilizzo in cucina. Nel secondo intervento, a fine se-

rata, l'ospite ha spiegato le attività dell'associazione finalizzate alla tutela del patrimonio tartufigeno dell'Oltrepò Mantovano (ancora scarsamente conosciuto, nonostante l'eccellenza della qualità del tartufo di questo lembo di terra al confine con l'Emilia, ove suolo, clima e habitat diventano lo scenario ideale per la nascita del *Tuber magnatum Pico*) e alla promozione dell'arte della cerca e cava del tartufo, divenuta nel 2021 Patrimonio Immateriale dell'umanità. L'intervento è stato molto apprezzato dagli Accademici, i quali, vista la grande competenza del relatore, hanno potuto soddisfare diversi dubbi e curiosità sull'argomento. Alla fine del convivio, con il profumo di tartufo che ancora aleggiava nella sala, i complimenti ad Andrea Martini che ha dimostrato grande maestria nel trattare prodotti di eccellente qualità.

(Omero Araldi)



Nella grande sala, resa importante dal camino monumentale con lo stemma dei Bentivoglio e basorilievi floreali del XV secolo, di particolare pregio storico-artistico, il pranzo è stato inframmezzato da interventi della Simposiarca Rosanna Scipioni: illustrazione del menu, presentazione delle diverse generazioni di ristoratori

dediti a cura e gestione dello storico edificio e della trattoria, narrazione della storia del borgo e, infine, una "pillola" su nascita ed evoluzione del "pensiero magico" attribuibile a funghi e tartufi. L'apprezzamento è stato generale, anche per le visite organizzate con la famiglia Gamberini, proprietaria dello stabile dal 1813. L'edificio, in-

serito nel cuore del borgo e caratterizzato da un antico porticato, è bene storico risalente all'anno Mille, vincolato dalla Sovrintendenza alle Belle Arti, e comprende la trattoria, abitazioni e nel seminterrato la grotta scavata nella roccia arenaria, già stalla, poi "ghiacciaia/conserva" e oggi cantina-enoteca. Il camino monumentale contiene, sotto la cappa, il forno e una fine-

strella con veduta sull'esterno. Il percorso si è concluso con la visita alla chiesa del 1300 contenente il nucleo del Mille dell'eremita e con le grotte ("buse nelle lastre"), un tempo abitazioni e ricoveri, nel periodo bellico anche rifugi. Il Delegato Mauro Taddia, al termine del convivio, ha consegnato ai ristoratori il piatto dell'Accademia. (Rosanna Scipioni)



## BOLOGNA-SAN LUCA

### Consegna del Diploma di Buona Cucina

*La "Trattoria Leonida", tipica bolognese, accoglie i propri clienti fin dal 1938.*

La Consulta della Delegazione ha consegnato ai titolari della "Trattoria Leonida" di Bologna, Dante e Paolo Naldi, il Diploma di Buona Cucina 2024. Situato in uno dei vicoli più antichi nel centro della città, vicino alla splendida piazza Santo Stefano, il locale è la tipica trattoria bolognese, rinnovata nel tempo, che accoglie i propri clienti fin dal 1938. Di storia alle spalle la trattoria ne ha parecchia e anche il locale dove

svolge l'attività, poiché nel 1600 offriva ristoro agli studenti tedeschi che giungevano in città per frequentare la famosa Università. La "Trattoria Leonida" propone tutto il buono della cucina emiliana e bolognese con un menu ricco di tradizione, in cui si possono assaggiare piatti tipici con ingredienti caratteristici del territorio, lavorati e preparati proprio come facevano le nostre nonne. (Atos Cavazza)



## Un giovane chef fra tradizione e innovazione

*Pranzo degli auguri in un tipico ristorante a conduzione familiare.*

Il pranzo si è tenuto nel ristorante "Il Posto". Dopo il ringraziamento, da parte del Delegato Taddia, per la numerosa partecipazione, il Simposiarca Matteo Zuppiroli ha descritto la storia del locale, che negli anni Cinquanta



si chiamava "Osteria della Chiesa", per la sua vicinanza a Sant'Antonio di Savena. Nel 2013 il locale è stato rilevato dalla famiglia Rola, e la conduzione è familiare: la sala è il regno dell'esperto maître e conoscitore di vini Riccardo, affiancato dalla figlia Sara, sommelier; alla reception Monica e in cucina il figlio Gianpaolo, giovane chef che già nel 2013, a soli 19 anni, guidava la brigata del ristorante. Durante gli anni di apprendimento all'Istituto Alberghiero di Castel San Pietro Terme, Gianpaolo Rola ha affinato la sua tecnica con apprezzati chef quali Fabrizio Boccafogli e Massi-

miliano Poggi, suo mentore, sviluppando una visione di cucina che persegue l'innovazione senza abbandonare le solide basi della cucina bolognese e mediterranea, facendone un ristorante di carne e di pesce il cui punto di vanto è l'uso di materie prime di qualità, fresche e di stagione. Anche il pane, la pasta e i dolci sono preparati da Gianpaolo e dalla sua brigata. Al termine della riunione conviviale, il Delegato ha consegnato allo chef il piatto dell'Accademia, il guidoncino della Delegazione e la vetrofania, nonché il dono natalizio a tutti gli Accademici. (R.S.)

## Toscana

### AREZZO

### La Delegazione ha festeggiato 66 anni

*Tavola rotonda su "Erbe aromatiche vs spezie".*

Per celebrare l'anniversario, la Delegazione ha organizzato, nel Salone delle Feste del Circolo Artistico di Arezzo, una tavola rotonda su "Erbe aromatiche vs spezie": un tema che nella cucina stimola i sensi, esaltando profumi, sapori e colori dei cibi. I relatori sono stati introdotti dal giornalista Roberto Francini e moderati da Alex Revelli Sorini, professore di Gastrosofia e delle Culture e Po-

litiche Alimentari dell'Università San Raffaele di Roma, che ha interagito anche con il pubblico in sala. L'Accademica Maria Teresa ha approntato un tavolo con piantine di erbe aromatiche e vaschette di spezie, che hanno inondato il salone di profumi. Dopo i saluti del neo Delegato Brunello Romanelli e l'introduzione dell'Accademico Maurizio Pampaloni, ideatore della tavola rotonda, i lavori si sono



aperti con una premessa storica del professor Giovanni Cipriani, già docente di Storia Moderna e di Storia della Toscana all'Università di Firenze. Egli ha ripercorso l'uso delle spezie che, principalmente nel Medioevo, erano utilizzate per arricchire il sapore dei cibi, ma anche per evitare il degrado delle carni e dei pesci. Altrettanto interessante la relazione del dottor Christian Faffini, dietista e nutrizionista, che si è soffermato sul valore dietetico e farmacologico di spezie ed erbe aromatiche. Lo chef e docente di Enogastronomia a Figline Valdarno, Shady Hasbun, ha sottolineato che tali ingredienti, se ben dosati, influenzano positivamente la salute. La tavola roton-



da si è conclusa con l'intervento del Segretario Generale Roberto Ariani, che ha evidenziato il valore della conoscenza delle varie cucine regionali nell'uso di erbe e spezie, un patrimonio comune che va salvaguardato. Dopo le gradite tisane offerte dall'Accademica Maria Teresa, la serata è proseguita con una cena di ottimo livello, insaporita da varie erbe e spezie. (Maurizio Pampaloni)

### VIAREGGIO VERSILIA

## Sessanta anni portati magnificamente

*Festeggiato il sessantesimo anniversario con il Presidente Petroni.*

**A**l ristorante "Il Porto", in una riunione conviviale molto partecipata e alla presenza del Presidente Paolo Petroni, la Delegazione ha festeggiato, insieme ai rituali scambi di auguri nell'imminenza delle festività, il 60° anniversario della sua fondazione. In occasione della ricorrenza dei primi cinquant'anni era andato alle stampe un volume con la storia della Delegazione, dalla nascita nel 1964 fino a quel momento. Per il 60° anniversario sono stati raccontati, in un nuovo libro distribuito a tutti i commensali, gli ultimi dieci anni, con quanto fatto e quale crescita ha avuto la Delegazione fino ad oggi. Un percorso reso possibile soprattutto per la collaborazione di tutti gli Accademici e di coloro che hanno dato un contributo fattivo nell'ambito della Consulta. Oggi la Delegazione è guidata da Alberto



Petracca (anche CT della Toscana Ovest) e, come affermato dal Presidente Petroni, "Viareggio, con la Versilia, è una zona incredibilmente affascinante e densa di strutture della ristorazione: mare, collina, montagna, trattorie, ristoranti blasonati, non manca nulla, solo l'imbarazzo della scelta. Delegazione fortunata, avvantaggiata dalla natura e dalle capacità imprenditoriali dei ristoratori e dei suoi Accademici. Sessanta anni portati magnificamente". (Alberto Petracca)

### GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

## Tutto sull'olio extravergine d'oliva

*Illustrate caratteristiche e virtù del prezioso alimento.*

**I**n un ambiente suggestivo, accogliente e luminoso, in stile Liberty, in un bel salone che evoca atmosfere di altri tempi, si è svolta, presso il ristorante "Circolo dei Forestieri" a Bagni di Lucca, la riunione conviviale sul tema "Olio extravergine d'oliva: caratteristiche e virtù". Relatore il dottore in chimica Roberto Netti, già Responsabile del laboratorio ARPAT a Grosseto. All'inizio ha gestito un assaggio di olio nuovo, insegnando ai convenuti a riconoscere i sapori tipici di tale prodotto, a seguire la descrizione scientifica delle carat-

teristiche chimiche e organolettiche che rendono l'olio extravergine d'oliva un vero e proprio toccasana per la nostra salute. Interessante il paragone con gli altri oli (di semi) non estratti a freddo, ma ricavati con solventi chimici. La cena è proseguita con la degustazione delle pietanze tipiche della cucina toscana. Un grazie al Simposiarca, l'Accademico Carlo Turriani, per l'ottima organizzazione della serata. Eccellente il rapporto qualità-prezzo, molto apprezzate la gentilezza e la prontezza del servizio.

### Marche

### MACERATA

## La IX Settimana celebra Radici e Salute

*La Delegazione ha dedicato un'attenzione speciale all'olio extravergine d'oliva Coroncina.*

**D**al 16 al 22 novembre, l'Italia ha celebrato in tutto il mondo la sua ricca tradizione culinaria con la IX Settimana della Cucina Italiana. Sotto il tema "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione", l'evento ha messo in luce il legame profondo tra l'alimentazione italiana, la salute e le tradizioni culturali. In tale contesto, la Delegazione ha dedicato un'attenzione speciale all'olio extravergine d'oliva Coroncina, un prodotto d'eccellenza del territorio. Livio Giovenali, Presidente dell'associazione EVO Coroncina, ha illustrato il complesso processo produttivo che porta alla realizzazione di un olio di alta qualità, sottolineando l'importanza di una raccolta e di una molitura attente.



L'evento ha anche rappresentato un'occasione per celebrare le figure che hanno contribuito a rendere grande l'agroalimentare italiano. In particolare, è stato ricordato Nazareno Strampelli, il grande genetista di Crispiero di Castelraimondo, al quale Poste Italiane ha dedicato un francobollo lo scorso 8 novembre. Le sue ricerche nel campo del grano hanno permesso di sfamare milioni di persone in tutto il mondo. La IX Settimana ha dimostrato ancora una volta l'importanza di promuovere la cucina italiana come ambasciatrice del nostro Paese. Valorizzando le tradizioni, investendo nella ricerca e nella sostenibilità, l'Italia può continuare a essere un punto di riferimento per gli amanti dell'enogastronomia.

## Umbria

### FOLIGNO

## Visita al "Complesso Museale di San Francesco"

*Atmosfera mistica e natalizia in uno scrigno d'arte nel cuore dell'Umbria.*

**G**li Accademici Leonardo Lupidi e Alvaro Pieroni, nel ruolo di Simposiari, hanno organizzato, a Montefalco, una magnifica serata per la riunione conviviale degli auguri, preceduta dalla visita guidata al "Complesso Museale di San Francesco", scrigno d'arte nel cuore dell'Umbria, autentico prezioso gioiello di storia e tradizione. Il cuore del Complesso Museale è la Chiesa di San Francesco, con straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli e di Pietro Vannucci detto il "Perugino". Il percorso si è concluso al "Museo del Sagrantino", recentemente inaugurato, ove sono state visitate le antiche cantine del convento francescano, mirabile testimonianza di un legame sempre vivo tra Montefalco



e il suo vino autoctono. Adiacente al Complesso Museale si trova il ristorante "La locanda del Teatro" ove lo chef Titta e il maître Galanti hanno organizzato insieme ai Simposiari un menu tipicamente natalizio, preceduto da un piatto veramente pregevole, la terrina di fegatini di pollo con salsa di pere al Sagrantino, che è risultato anche nella sua presentazione una vera opera d'arte. La Delegata ha ricordato gli eventi organizzati durante l'anno 2024, ma soprattutto il cinquantennale della fondazione della Delegazione, avvenuta nel 1974. Una serata veramente piacevole, con graditissimi ospiti, durante la quale tutti gli Accademici si sono scambiati gli auguri. (Claudia Valentini)

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

## Il Natale... e l'arrivo delle renne

*Quelle di pasta frolla decoravano il pandoro al Vinsanto per il brindisi degli auguri.*

**F**esteggiare l'arrivo delle feste natalizie è sempre un momento emozionante e quest'anno la riunione conviviale degli auguri è stata particolarmente apprezzata per la qualità e la presentazione delle preparazioni. La scelta è caduta sullo storico ristorante di Sansepolcro "Il Fiorentino", fondato nel 1807 da un alto funzionario napoleonico,

e oggi gestito con cura e gentilezza dai fratelli Alessia e Alessandro Uccellini. La signora Alessia ha accolto gli Accademici nel bellissimo salone rinascimentale con un meraviglioso tavolo per il brindisi di benvenuto e un'accogliente tovaglia a ferro di cavallo con candide tovaglie ingentilite da fiori freschi. Sorprendente l'inizio del convivio con una squisita insalata

## TERNI

## Convivio in Valnerina

*Focus su due protagonisti indiscussi della cucina territoriale: tartufo nero e fungo porcino.*

**L**a Delegazione si è ritrovata per una riunione conviviale incentrata sul tartufo nero e sul fungo porcino. L'evento si è svolto presso il "Ristorante Rossi" ad Arrone, locale storico della Valnerina dal 1902, che propone una cucina tradizionale con attenta selezione di ingredienti stagionali del territorio. Il Simposiarca Giuseppe Fatati, DCST dell'Umbria, ha illustrato la storia del ristorante e ha presentato il menu con dovizia di aneddoti sulle tradizioni della gastronomia locale e i suoi personaggi più rappresentativi. Tartufo nero e porcini sono stati protago-

nisti nel menu. Ospite della serata il micologo Enrico Bini, che ha svolto un'approfondita relazione su tartufi e funghi, con particolare riferimento alla storia e alle modalità del loro impiego in cucina, alle specie più diffuse in Valnerina e ad alcune ricette tipiche del territorio, suscitando notevole interesse e curiosità nei numerosi Accademici e ospiti. Al termine della serata, il Delegato Luca Cipiccia ha consegnato al personale del ristorante il piatto dell'Accademia e al relatore una copia del volume *La cucina del bosco e del sottobosco*. (Luca Cipiccia)



di pere e gorgonzola su cestino di parmigiano reggiano con melagrana e frutta secca, rispettando così il detto "al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere!". Immancabili i tradizionali cappelletti in brodo di cappone, chiusi perfettamente a mano con il mignolo, come richiede la zona di Sansepolcro. A tal proposito il Simposiarca, l'Accademico Marcello Pecorari, ha fatto una minuziosa ricerca con particolari che hanno destato molta curiosità. La signora Alessia, gentilmente e con la sua innata





semplicità, ha salutato la Delegazione svelando poi alcuni segreti sulla realizzazione delle preparazioni. Poi l'arrivo delle renne, come diceva il titolo del menu cartaceo: "Aspettando il Natale...

e l'arrivo delle renne". E, infatti, sono arrivate trionfanti e festose in pasta frolla a decorare il pandoro al Vinsanto con crema chantilly e melagrana, per gli auguri finali. (Patrizia Perniola Morini)

### ROMA

## Presentato il volume *Settanta anni a Tavola con l'Accademia*

*In occasione del settantennale della Delegazione, il ventiduesimo volume della collana "A tavola con l'Accademia".*



La Delegazione ha celebrato i settanta anni della sua nascita in occasione della tradizionale "Cena per gli auguri di Natale" che quest'anno si è tenuta negli eleganti locali del ristorante "Terrazza Les Etoiles". Durante la serata, il Delegato e CT di Roma Gabriele Gasparro ha presentato il ventiduesimo volume della collana "A tavola con l'Accademia", curata da molti anni dalla Delegazione, dal titolo *Settanta anni a Tavola con l'Accademia*. Il libro ripercorre la vita della Delegazione romana, con le innumerevoli iniziative organizzate, le proposte culturali e la cura del ruolo centrale svolto nel contesto nazionale. Si sono ricordati i tanti personaggi che ne hanno fatto parte come Accademici, da Mario Soldati, a Giuseppe Ungaretti, ad Ada Boni e Luigi Carnacina fino a Ugo Tognazzi con la sua cucina fan-

tasiosa. Il volume tratta in particolare della gastronomia romana con la sua tradizione e con l'evolversi nel tempo, nei gusti e nei costumi. Come sempre, alla sua stesura hanno collaborato Accademici delle Delegazioni romane e l'edizione è stata curata da Gabriele Gasparro e Francesco Ricciardi. Alla serata era presente anche una rappresentanza della Delegazione dell'Eur con il Delegato Claudio Nacca. Tra i numerosi commensali, gradito ospite, in rappresentanza della Legazione dello Stato Città del Vaticano, il conte Mario Cantuti Castelvetri. Ottima l'organizzazione della cena, con un servizio perfetto e celere, un'apparecchiatura particolarmente accurata e professionale sotto la direzione del maître Paolo Bicorni. Cordialità e amicizia accademica hanno distinto, come sempre, l'atmosfera dell'incontro. (G.G.)



### Lazio

### LATINA

## Incontro con l'Istituto Alberghiero

*Presentato il progetto "Forme", per diffondere i principi di una sana e corretta alimentazione.*

L'occasione d'incontrare studenti e personale docente dell'Alberghiero "San Benedetto" di Borgo Piave, che esiste a Latina già da parecchi anni, si è offerta con la presentazione, di concerto con la Dirigenza scolastica, del progetto "Forme", per la valorizzazione dei prodotti orticolo-caseari con l'obiettivo di diffondere i principi della sana e corretta alimentazione, migliorare la conoscenza dei territori e fare sistema tra il mondo associativo e le istituzioni. Nella sala convegni dell'Istituto, al tavolo dei relatori, incorniciato da un tripudio di prodotti locali e stagionali, si sono avvicendati: il Dirigente scolastico Ugo Vitti, il Delegato Gian Luigi Chizzoni, la Vice Delegata Anna De Donato, il nutrizionista Alberto Cenci. Nel suo saluto, Ugo Vitti ha espresso il compiacimento per il progetto che coinvolge attiva-

mente gli studenti, puntando a riscoprire i sapori autentici e a sostenere le eccellenze locali. La Vice Delegata ha presentato il progetto evidenziando come l'incontro con gli esperti possa educare alle scelte consapevoli a tavola. L'evento si è concluso con il pranzo preparato dallo chef Antonio Capirchio, coinvolgendo gli studenti dei corsi di cucina, sala e accoglienza, coordinati dai rispettivi insegnanti Gerardo De Rosa e Ruggiero Cipriano. In applicazione dei principi enunciati nel progetto, è stato presentato un menu con prodotti dell'orto e della casearia a km 0, provenienti dall'Istituto Agrario annesso all'Alberghiero. Una giornata dove cucina, cultura e tradizione si sono unite all'impegno degli studenti, alla professionalità dei docenti e dello chef in un esempio di grande collaborazione. (Gian Luigi Chizzoni)

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

#### FEBBRAIO

28 febbraio - **Brescia**

Convegno "La cucina borghese della Belle Époque con Puccini e la sua musica"

#### MARZO

25 marzo - **Svizzera Italiana**

Quarantennale della Delegazione

## ROMA APPIA

### Con gli allievi del “Borgo Ragazzi di Don Bosco”

*Serata nella sede della scuola professionale gestita dai Padri Salesiani.*

La Delegazione ha partecipato, nella sala mensa del “Borgo Ragazzi di Don Bosco” a Roma, a una cena preparata e gestita dagli allievi aiuto cuochi della scuola professionale gestita dai Padri Salesiani. Il “Borgo Ragazzi di Don Bosco” affonda le sue origini nell’attività di accoglienza dei ragazzi più fragili che i Salesiani, a Roma, intrapresero a partire dal 1945, anno in cui termina il secondo conflitto mondiale e l’Italia si ritrova in una situazione di notevole degrado economico e sociale. Dopo quasi ottant’anni, l’attività di istruzione professionale prosegue in varie parti d’Italia e del mondo. Uno dei corsi fra i più richiesti e seguiti è proprio quello degli aiuto cuochi che si tiene nei locali riadattati di via Prenestina, attivi dal 22 marzo 1948. La serata, organizzata dalla

scuola con la collaborazione del Rotary Club Circo Massimo e con la partecipazione della Delegazione accademica, ha visto i ragazzi dell’ultimo anno impegnati a presentare un gradito e ottimamente riuscito menu articolato in un turbante di carciofi alle mandorle, salsa al pecorino e menta con cialda di mais; risotto Carnaroli al radicchio, taleggio e speck croccante; controfiletto di *baby beef* al lardellino e alloro con salsa all’arancia; patate al cartoccio e insalata tiepida e per finire sbriciolata di millefoglie con salsa alla vaniglia e gocce di cioccolato. I ragazzi hanno anche curato il servizio a tavola e un simpatico intrattenimento musicale. Per tutti appuntamento al prossimo anno ancora sotto la guida del Vice Delegato Nicola Listorti. (Umberto Fratini)

## AVEZZANO E DELLA MARSICA

### A tavola con Maigret

*Riunione conviviale d’autunno in giallo.*

Non poteva essere altrimenti: una riunione conviviale piacevolmente vissuta in un complesso articolato (“Il Giardino Segreto”) ai margini della verdeggiante Piana del Fucino, un tempo romantico lago, con i suoi misteri e le sue magie. Il brillante relatore Antonio Moscianese Santori, Delegato di Atri, ha portato i commensali “a tavola con Maigret”. Il personaggio creato dalla fantasia di Georges Simenon amava tornare a casa e scoprire, dal profumo che

lo accoglieva già sull’uscio, quale leccornia gli avesse preparato la sua paziente sposa. In ideale sintonia, il Simposiarca della serata, Eliseo Palmieri, passo dopo passo, ha introdotto gli Accademici alle specialità del menu, tra le quali la “chitarra al ragù di manzo, battuto al coltello”, che costituisce ancora il piatto tradizionale della cucina abruzzese. La chitarra, oggetto artigianale, con fili di acciaio sui quali viene premuta la sfoglia - ricorda il Simposiarca -, in dialetto stretto

## Abruzzo

### ATRI, CHIETI, PESCARA ATERNUM, VASTO

### Una felice tradizione

*Si rinnova ogni anno l’incontro delle quattro Delegazioni per gli auguri natalizi.*

Una felice tradizione, inaugurata da diversi anni, vuole che alcune Delegazioni abruzzesi celebrino insieme la riunione conviviale prenatalizia per lo scambio degli auguri. Anche per il 2024 le quattro Delegazioni si sono ritrovate nello splendido scenario di “Villa Tamerici” a due passi dal mare, dove il Simposiarca Paolo Albanese ha costruito un menu tipicamente regionale, prendendo spunto dalle peculiarità culinarie natalizie di ciascuno dei territori coinvolti. Il convivio, splendidamente interpretato dagli chef di “Bongè”, è stato preceduto da una conversazione su alcuni temi natalizi, guidata dall’Accademico Antonello Antonelli, tra padre Emiliano Antenucci, rettore del Santuario giubilare della Madonna del Silenzio e Accademico di Avezzano e della Marsica, e Monsignor Fabrizio Turziani Colonna, Legato per lo Stato



Città del Vaticano. Nel corso della riunione conviviale, alcuni Accademici hanno proposto poesie e racconti a tema e la chiusura è stata affidata al Vice Presidente Vicario Mimmo D’Alessio, che ha sintetizzato con maestria i sentimenti e le speranze di tutti i partecipanti. Con il suono delle campane accademiche da parte dei Delegati Antonio Moscianese (Atri), Nicola D’Auria (Chieti), Giuseppe Di Giovacchino (Pescara Aternum) e Adri Cesaroni (Vasto), gli Accademici si sono dati appuntamento per il 2025. (Antonello Antonelli)

abruzzese veniva chiamata anche “lu maccàrunare”. Tanti i graditissimi ospiti che hanno partecipato al festoso convivio giacché nella settimana si sono concentrati ben quattro compleanni, tra i quali quello di Lucy, con il taglio della torta, aiutata nella delicata operazione dal Delegato Franco Santellocco Gargano. A seguire, i complimenti allo chef per l’impeccabile servizio, con un lungo, caloroso applauso. (Franco Santellocco Gargano, Eliseo Palmieri)





### Pentagramma e tradizioni

*Concerto di Natale e menu della festa nella cena degli auguri.*

L'antico complesso del ristorante "Il Casale" di Aielli ha accolto la Delegazione e i suoi numerosi ospiti in uno scenario d'incanto. La riunione conviviale degli auguri, ormai radicata nella tradizione natalizia, e il ricco programma sono stati vissuti con partecipato interesse. Il "cuore" è stato rappresentato da un menu singolare, strettamente in simbiosi con le tradizioni locali, ma con una speciale notazione riguardante le salse, come opportunamente sottolineato dal Simposiarca Walter Spera: notoriamente servono a dare sapore e ad arricchire le pietanze, ma anche a dare colore al piatto. Ed ecco quindi la "salsa aurora", e la "salsa di mandorle" per la tacchinella. Precisa il Simposiarca che le salse sono talmente importanti che nelle scuole di cucina rappresentano la prima parte dell'insegnamento, dando opportunità ai professori di avere

una iniziale idea dell'attitudine e del talento degli allievi. Il tutto è stato preceduto dall'evento concertistico "Armonie di Natale" con il "Music Trio" e la direzione artistica dell'Accademica Ilenia Lucci. Il dotto intervento di Fra Emiliano, su cosa sia rimasto del vero Natale, ha fatto riflettere sull'importanza della festività e cioè la "nascita di Gesù". Il relatore della serata, il docente e scrittore Massimo Pasqualone, ha posto il quesito: "Cos'è la bellezza?" con un elogio alla bellezza nelle sue multiformi accezioni. E ancora l'intervento di Abramo Bonaldi: "magia o realtà?" ha anticipato alcuni elementi del programmando convegno accademico. Impeccabile Lino, nelle sue funzioni di direttore di sala, come impeccabile l'accorto servizio in perfetta sintonia con la cucina. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha rivolto parole di apprezzamento e ringraziamento. (F.S.G)



### TERAMO

### Conferenza sulla castagna

*Evento culturale e conviviale sul prodotto definito "il pane del bosco".*

La Delegazione ha organizzato "Presi in castagna", evento culturale e conviviale incentrato sulla castagna, che si è svolto al ristorante "Podere Santa Lucia" di Tossicia.

Introdotti dal Delegato Claudio D'Archivio e dall'Accademica Paola Natali, hanno preso la parola, coordinati dal giornalista e Accademico Sandro Galantini, l'antropologa Alessandra Gasparroni

### PESCARA

### La magia del cibo

*Un'interessante relazione che analizza i meccanismi mentali che governano il nostro rapporto con il cibo.*

La magia del cibo" è stato il tema proposto dall'Accademico Mauro Fini, in occasione della riunione conviviale che si è tenuta presso il ristorante "Polena" di Montesilvano. Un lavoro di ricerca che analizza e tenta di semplificare i meccanismi mentali che governano il nostro rapporto con il cibo, sia dal punto di vista delle neuroscienze, sia da quello filosofico-letterario. Nella sua analisi, Fini ha esposto le ragioni per cui mangiamo e cosa proviamo il quel momento, esprimendo anche alcune considerazioni sulle finalità del cibo e dello stare a tavola. L'uomo è vincolato a mangiare per sopravvivere, è stimolato dall'appetito ed è ricompensato col piacere. La regolazione del rapporto uomo-cibo avviene in parte a livello cosciente e in larga misura a livello inconscio. Verosimilmente esiste un sistema complesso di regolazione del comportamento alimentare che sintetizza vari aspetti: quello puramente chimico, legato alle esigenze nutrizionali; quello motivazionale, connesso al piacere di assumere alimenti belli alla vista e buoni al palato; quello edonico, collegato alle sensazioni, alle emozioni e ai ricordi. Da numerosi

studi scientifici è emersa, ormai da anni, la stretta interconnessione tra cibo e mente, laddove il primo può influenzare l'altra e viceversa. Il cervello è la sede della nostra componente psicologica, ma allo stesso tempo un organo il cui funzionamento dipende da elementi nutritivi. Molti principi contenuti negli alimenti hanno allora il potere di influenzare il funzionamento del sistema nervoso, inibendolo o stimolandolo, e quindi, più in generale, la capacità di mantenere o meno la buona salute di molteplici dinamiche psico-fisiche. Simposiarca dell'interessante serata l'Accademico Emanuele Panunzio. (Giuseppe Fioritoni)



dell'Università di Teramo ("Ogni riccio un capriccio. La castagna, il pane del bosco") e l'agronomo e saggista Domenico Cornacchia ("Tra castagna e marrone: metodologie di raccolta"). Particolare cura è stata riservata al menu, in cui la castagna è stata eccellente protagonista.



## Campania

### PENISOLA SORRENTINA

## Alla "Taverna del Leone"

*Tante delizie hanno accolto gli Accademici con sapori autentici.*

**B**ella la cucina a vista, dove un'attenta ed esperta brigata, guidata con maestria dallo chef Giuseppe D'Urso, prepara piatti pregevoli dal sapore autentico.

Ad accogliere la Delegazione, Giuseppe Guida, terza generazione, professionale e garbato, che con i suoi collaboratori fa sentire gli Accademici a casa. Ottimo l'originale e ricco menu, frutto di dedizione e passione che dedica-

no la patron Fortunata e la sorella Filomena alla realizzazione di tante delizie.

Una menzione particolare all'Accademica e Tesoriera Silvana Gargiulo, che ha proposto un luogo a lei caro e bene ha fatto, perché è stata veramente una piacevole riunione conviviale, e soprattutto al Consultore Alberto Pontecorvo, che ha organizzato perfettamente il pranzo nella sua splendida Positano. (Pino De Simone)



## Cerimonia di consegna dei premi 2024

*Assegnati l'"Alberini", il "Villani", il "Nuvoletti" e il Diploma di Buona Cucina nel corso di un evento molto coinvolgente.*



**P**articolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati

per il 2024. Il Diploma di Buona Cucina è stato riconosciuto al ristorante "Quasimodo del Villa

## Calabria

### COSENZA

## Evento sul tema della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

*Approfondito l'argomento "Dieta Mediterranea e cucina delle Radici: Salute e Tradizione" anche in un'ottica regionale.*

**"L**a Calabria è terra di sapori inconfondibili e tradizioni millenarie grazie ai suoi prodotti che sono da sempre alla base di quella che viene universalmente definita Dieta Mediterranea. Abbiamo il dovere di testimoniare in maniera concreta e convinta perché il tema di questo evento, 'Dieta Mediterranea e cucina delle Radici: Salute e Tradizione', diventi il manifesto delle nostre produzioni". È quanto ha affermato l'Assessore all'Agricoltura della Calabria, Gianluca Gallo, concludendo i lavori dell'evento organizzato dalla Delegazione presso la sala convegni dell'Hotel Villa Fabiano di Rende. I lavori sono stati aperti dal Prefetto della Provincia di Cosenza Rosa Maria Padovano, che ha avuto modo di evidenziare che "in ogni piatto c'è una storia: la cucina è tradizione, è narrativa, è un valore da preservare e mantenere tra le cose più preziose".

"Abbiamo ripreso in tale occasione il tema della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

- ha affermato il Delegato Branda - con l'obiettivo di presentare la cucina del territorio ponendo in evidenza le nostre radici e le usanze tramandate in linea di continuità con il riconosciuto ruolo della Dieta Mediterranea per la tutela della salute, nel quadro di uno stile di vita sano, equilibrato e sostenibile". "La nostra intenzione - ha proseguito - è quella di mettere a sistema le migliori energie del territorio". Molto apprezzato l'intervento del professor Marcello Maggolini, Presidente del corso di laurea in Medicina e Chirurgia TD dell'Università della Calabria, che ha evidenziato gli aspetti scientifici del tema, legati agli accertati riflessi positivi del cibo buono sulla salute di ognuno. Di stimolante interesse l'intervento del saggista gastronomo Francesco Maria Spanò, che ha illustrato la presenza millenaria e l'importanza non solo simbolica del vino sulle tavole di ogni cetto, aggiungendo che "in un bicchiere di buon vino c'è più storia di quanta si possa immaginare".

(Rosario Branda)

Fabiano Palace" e consegnato alla titolare Flora Fabiano dall'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, affiancato dal Commissario della città di Rende Santi Gioffré e dai Delegati di Cosenza Rosario Branda, di Catanzaro Rosanna Muscolo Nicotera, di Area dello Stretto-Costa Viola Sandro Borruto, di Vibo Valentia

Eleonora Cannatelli e dall'Accademico Gerardo Sacco in rappresentanza della Delegazione di Crotona. Il premio "Massimo Alberini" è stato assegnato all'esercizio commerciale "La Cremeria Vitaro" e consegnato al titolare Alberto Vitaro dal Sindaco di Cosenza Franz Caruso, che ha inteso testimoniare la propria vicinanza



a un'eccellente realtà operante in città. Il premio "Dino Villani" è stato consegnato dal Prefetto della Provincia di Cosenza, Rosa Maria Padovano, al produttore Ernesto Madeo per il "Prosciutto di

suino nero di Calabria"; il premio "Giovanni Nuvoletti" assegnato al gastronomo scrittore Pinuccio Alia e consegnato dal Sindaco di Castrovillari Domenico Lo Polito. (R.B.)

### Sicilia

#### CALTAGIRONE

### La Delegazione va a scuola

*Un ciclo di lezioni teorico-pratiche per meglio valutare i menu dei convivi.*



**L**a consapevolezza di dover compilare la scheda di valutazione delle riunioni conviviali con criteri il più possibile oggettivi obbliga ad alzare l'asticella delle competenze. Gli Accademici hanno pensato, così, che la via percorribile per elevare la qualità del loro metro valutativo fosse di andare a scuola di degustazione. La Delegazione ha quindi deciso di partecipare a una serie di corsi per argomenti specifici, condotti da insegnanti accreditati nelle varie discipline.

Si è iniziato a novembre con un corso di più lezioni teorico-pratiche di degustazione dell'olio da olive: una sui difetti dell'olio e sui parametri valutativi dell'assaggio, la seconda sugli oli siciliani, la terza su quelli nazionali, una ancora sugli internazionali con giochi di valutazione.

Il progetto è piaciuto e le iscrizioni degli Accademici sono state

numerose, il clima interessato durante la lezione di ben tre ore, la giovialità coinvolgente della spaghetta post-lezione.

Per riaggiornare i comportamenti quali consumatori avveduti, è necessario studiare e ascoltare chi ha acquisito dati da studi scientifici certificati. L'olio nelle terre del sud, dove ancora il rapporto tra produttore e consumatore è contiguo, gode di una fornitura spesso diretta. Ciò non vuol dire sempre qualità delle procedure o di un prodotto finale certificato. Tuttavia, se si aumenta di poco la consapevolezza del consumatore che cura il rapporto fiduciario con il produttore vicino, il gioco di qualità fa un bel balzo avanti.

Insomma, la Delegazione ha iniziato una strada di cui è soddisfatta, ritrovandosi tra i banchi per parlare degli oneri di un consumatore e valutatore accademico sempre più consapevole. (Maurizio Pedi)

#### GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

### "Cucina delle Radici a chilometro zero"

*Relazione sulla valorizzazione dei prodotti locali in occasione della cena degli auguri.*

**G**li Accademici si sono riuniti a Taurianova, presso il ristorante "Osteria Zero", per celebrare la riunione conviviale dal tema "Cucina delle Radici a chilometro zero", nell'ambito dell'argomento della IX



Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Il Delegato Ettore Tigani ha avviato l'incontro soffermandosi sull'importanza della "Cucina delle Radici" nella tradizione culinaria italiana e, in specie, in quella della Piana di Gioia Tauro. La cultura per tale cucina si interseca, infatti, con la storia del territorio, in chiave identitaria attraverso la valorizzazione dei prodotti locali che ne esalta la biodiversità determinando, come scientificamente riconosciuto, anche effetti benefici sulla salute. Il tutto va coniugato con il tema della sostenibilità, in quanto tale cucina agevola il cambiamento climatico e contrasta lo spreco alimentare. Il simposio è stato curato dall'Accademico Giuseppe Zampogna che, nel corso della sua relazione, si è soffermato sulle

qualità nutrizionali della "Cucina delle Radici" e sugli innumerevoli benefici dell'utilizzo dei prodotti che sono da sempre alla base di quella che viene universalmente conosciuta come Dieta Mediterranea. A tal proposito, Zampogna, che è anche il Sindaco di Scido, incantevole cittadina alle pendici dell'Aspromonte, ha evidenziato che "la Dieta Mediterranea tradizionale, cioè quella consumata dalle popolazioni del bacino mediterraneo nell'immediato dopoguerra, non è solo un modo di mangiare ma un insieme di conoscenze, abitudini sociali e tradizioni culturali". La riunione conviviale è stata anche l'occasione per lo scambio di auguri natalizi, in un rinnovato rapporto di amicizia e cordialità tra gli Accademici. (Ettore Tigani)

### Sardegna

#### GALLURA

### Per ricordare Rita Denza

*Terza edizione del Memorial dedicato alla celebre chef.*

**S**i è conclusa tra gli applausi degli oltre 170 ospiti la terza edizione del "Memorial Rita Denza", organizzato a Olbia dalla

Delegazione in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Arzachena, per celebrare i dieci anni dalla scomparsa della celebre chef tito-



lare del ristorante "Gallura", chiuso 11 anni fa. Il Memorial, ospitato alla "Caffetteria della Nonna" di Murta Maria, è stato realizzato con il patrocinio del Comune di Olbia e della Camera di Commercio di Sassari, con il supporto dell'Associazione Cuochi Gallura e dell'Ais, nonché con il coinvolgimento di Lions, Rotary e Fidapa. Il modo scelto dalla Delegazione per ricordare per sempre la grande chef e per richiamare i suoi insegnamenti alle giovani generazioni è un vero e proprio *contest* che ha visto impegnati ai fornelli gli studenti dell'Ipsar di Arzachena, che hanno preparato i loro piatti secondo ricette ispirate proprio alla cucina di Rita Denza. Hanno

partecipato dieci coppie di ragazzi (uno in cucina e l'altro in sala per curare l'abbinamento di un vino o un cocktail), coordinati dal docente Fabrizio Piras. Il primo premio - consegnato dal Sindaco di Olbia, Settimo Nizzi, e dal Delegato, Massimo Putzu - è stato assegnato a Nicolò Diana di Fonni e a Gabriele Degortes di Olbia, che hanno interpretato perfettamente lo spirito del Memorial dedicato a Rita Denza.

Lo chef Giorgio Corongiu, storico capo brigata di cucina del ristorante "Gallura", ha curato il menu della cena che ha accompagnato la cerimonia di premiazione. Il menu è stato illustrato dalla Simposiarca, l'Accademica Eleonora Dall'Olio.

## A tutta pizza!

*La storia di un cibo amato in tutto il mondo, che è iniziata 32.000 anni fa.*

**G**ran serata dedicata alla pizza al ristorante "Bellavia", dove questo rinomato e diffuso prodotto gastronomico è il cuore pulsante del variegato menu offerto.



Organizzato dalla Delegazione nell'ambito della IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, l'evento ha trasportato i commensali indietro nel tempo, a una storia che, cominciata ben 32.000 anni fa, è arrivata fino ai giorni nostri per consegnarci la pizza, un cibo amato in tutto il mondo. A raccontare di questo viaggio è stato

l'Accademico Gioacchino Giovani lapichino che, con un vasto repertorio di immagini, ha fornito dettagli inediti sull'origine e sulla "crescita" di questo prodotto che, a dispetto della sua iconica "italianità", si rivela sin dalle origini un cibo cosmopolita, con tecniche e ingredienti provenienti un po'

## Europa

### Malta



## "Al Contadino non far sapere..."

*Evento in occasione della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.*

**"A**l Contadino non far sapere..." è il titolo dell'evento, presso il ristorante "Undercroft", che la Delegazione ha organizzato insieme all'Istituto Italiano di Cultura, in occasione della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Il tema della Settimana, "Dieta Mediterranea e cucina delle Radici: Salute e Tradizione", si è sviluppato all'interno della degustazione di vini, offerti dall'antica azienda "Feudo Aliffi", abbinati a formaggi selezionati per ben accompagnare le specifiche etichette.

I formaggi sono stati proposti in abbinamento con le pere, un binomio alimentare che ha fornito lo spunto alla Delegata Massimiliana Tomaselli per spiegare il significato del noto proverbio che affonda le sue radici in un periodo storico caratterizzato da grandi differenze sociali. Attraverso letture tratte da testi originali dell'epoca, interpretate dall'attore Giovanni Costantino, si è evidenziato come un proverbio abbia sempre una chiara connotazione sociale ed esprima il modo di sentire di chi lo crea. È stato messo in

luce quanto formaggio e pere fossero rappresentativi di due mondi opposti, quello dei "signori" e quello dei "villani". Due alimenti che arriveranno a fondersi in una unione proverbiale e simbolo di un modo di nutrirsi esclusivo delle élite. Un privilegio che durerà sino a quando, a fine 1700, il conflitto sociale si farà aperto e si assisterà alla rivolta del contadino contro il padrone che, ironicamente, si esprimerà proprio nel prolungamento dello stesso proverbio: "Al contadino non far sapere [...] ma il contadino che non è coglione lo sapeva prima del padrone".

A fine serata, S.E. l'Ambasciatore Fabrizio Romano ha ringraziato tutti gli attori dell'evento. (Massimiliana Affanni Tomaselli)



da tutto il mondo. Dalla Russia le prime moliture, dall'Egitto il processo di lievitazione, dalla Grecia la cottura in forno, dalla Mezzaluna Fertile il grano tenero, mentre arriveranno, dai luoghi più disparati, i suoi condimenti più classici. L'interessante presentazione è stata

supportata dalla degustazione di pizze scelte *ad hoc* per accompagnare la narrazione, dalla più antica marinara ai friarielli, classico napoletano. Il relatore ha sottolineato che, anche se la pizza può sembrare un prodotto facile da realizzare, vari aspetti nella sua



lavorazione la rendono un cibo meno semplice di quanto possa sembrare. Andrea Bellavia, titolare della pizzeria, ha ben capito ciò: "La nostra pizza è fatta di un

impasto che matura per almeno 36 ore, rendendola così leggera e facile da digerire, condita con ingredienti freschi e cotta in un autentico forno a legna". (M.A.T.)

### Due convegni in Ambasciata

*Il tema del primo è stato sulla cucina italiana nel Regno Unito; il secondo ha trattato della lotta allo spreco alimentare.*

Il tema del primo convegno, moderato da Aldo Zilli (ristoratore e autore di diversi programmi televisivi), è stato "Italian Cuisine in the UK; from roots to the future" con relatori Giorgio Locatelli (*celebrity chef*), Anna Pellicci (E. Pellicci London), Alessandro Degiorgio (Osteria Mardol), Vincenzo Zaccarini (Vincenzo Agrifood Italiano). L'evento, che si è svolto il 21 novembre, è stato molto vivace, e ha messo in luce le difficoltà iniziali del settore alberghiero italiano all'estero, che, tuttavia, si è evoluto positivamente con seri professionisti che hanno dato un valido contributo per educare il grande pubblico alla nostra cucina. Durante la serata S.E. l'Ambasciatore Inigo Lambertini ha conferito, su mandato del Presidente della Repubblica, l'onorificenza di Ufficiale della Repubblica O.S.I. al Delegato e Vice Presidente Maurizio Fazzari e allo chef stellato Theo Randall. Un ricevimento con prodotti tipici ha completato la serata. Il 25 novembre, si è svolto il convegno dal titolo "From plate to planet; fighting food waste", moderato da



Roberta Re del Cambridge Food Institute, con relatori Giancarlo Caldesi (*chef patron* Caldesi Restaurants e scuole di cucina), Estelle Herszenhorn (WRAP), Luca Ruini (Barilla Group), Matteo Vittuari (Università di Bologna), George Wright (FareShare UK). L'evento è stato introdotto dall'Ambasciatore Inigo Lambertini e dall'Addetta all'Agricoltura Gabriella Manfredi. Gli argomenti trattati sono stati molto seguiti dai quasi 200 partecipanti, che hanno interagito con i relatori nel dibattito. Si è messo in evidenza che lo spreco, per essere combattuto validamente e per neutralizzarne l'effetto dannoso sull'ambiente, deve essere affrontato a tutti i livelli. Il Delegato ha sottolineato l'impegno dell'Accademia nel combattere lo spreco e la necessità di favorire l'educazione alimentare fin dalla giovane età.

### Puccini musicista e buongustaio

*Musica e piatti dedicati al grande Maestro.*

Nella ricorrenza dei 100 anni dalla morte del grande maestro, l'incontro ha voluto anche ricordare la sua passione per la caccia e la cucina, come

forma di gioia di vivere e condivisione in allegria con gli amici. Il programma ha previsto arie di Puccini, eseguite da un gruppo di artisti accompagnati al pianoforte.

### Regno Unito

#### LONDRA

### Gran gala da "Twiga"

*Il primo dei numerosi eventi organizzati dalla Delegazione in occasione della IX Settimana.*

Gli eventi si sono susseguiti nell'arco di due settimane, comprendendo anche la presentazione di libri presso l'Istituto Italiano di Cultura, serate enogastronomiche a tema in varie località, curate dal Consolato Generale ed ENIT, dimostrazioni di cucina presso la West London University a cura dell'ICE/ITA.

In particolare, la Delegazione ha curato la cena di gala di grande successo negli eleganti locali di "Twiga" a Knightsbridge, alla presenza di illustri ospiti quali il Vice Ambasciatore Riccardo Smimmo, il Console Generale Domenico Bellantone, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Francesco Bongarrà, il Responsabile Commerciale dell'Ambasciata Umberto Bernardo, la Console Rossella Gentile, Alessandro Belluzzo, Presidente della Camera di Commercio italiana a Londra. Il Vice Ambasciatore Smimmo ha ringraziato l'Accademia per il suo impegno nel mondo, ricordando gli eventi in programma e



sottolineando l'importanza che la Settimana ha nella promozione di prodotti italiani all'estero. Il Delegato Fazzari ha sottolineato come la stretta collaborazione dell'Accademia con le Istituzioni sia un punto di forza, particolarmente nei paesi esteri, dove esiste una forte concorrenza nel settore agroalimentare. Il menu è stato creato dagli chef Stavros Kiourkoulis e Francesco Perricone. A fine serata, il Delegato e la Simposiarca Federica Provolenti Paulis hanno consegnato, fra gli applausi dei commensali, il piatto ricordo dell'Accademia allo chef Perricone e al Direttore Maurizio Amodio, complimentandosi per la realizzazione del menu e il servizio impeccabile. (Maurizio Fazzari)

Ospite d'onore la Maestra Speranza Scappucci, direttrice d'orchestra, che sarà *guest conductor* della Royal Opera House dall'autunno prossimo. Al termine del



concerto, si è tenuto un ricco ricevimento con piatti ispirati alle ricette favorite dal Maestro, suggerite dall'Associazione Lucchesi nel Mondo e dall'Accademia. En-

trambe le Istituzioni sono state ringraziate dall'Ambasciatore per il contributo dato all'evento nel ricordare momenti caratteristici della vita dell'artista.

## Repubblica di San Marino

### REPUBBLICA DI SAN MARINO

## Un ricco programma di eventi

*La Delegazione al centro delle numerose iniziative su "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici".*

**P**resso l'agriturismo "Podere Lesignano", sotto il patrocinio della Segreteria di Stato per l'Istruzione, la Cultura, l'Università, la Ricerca Scientifica e le Politiche Giovanili e quella per il Territorio, l'Ambiente, l'Agricoltura, la Protezione Civile e i rapporti con l'A.A.S.L.P., si è svolta la conferenza sul tema della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. I Segretari di Stato Teodoro Lonfernini e Matteo Ciacci hanno riconosciuto il ruolo di primo piano che ha l'Accademia nel perseguire la

diffusione e la tutela della tradizione culinaria italiana nel mondo. In merito al tema della conferenza, hanno riconosciuto alla Dieta Mediterranea il ruolo che svolge per la tutela della salute, nel quadro di uno stile di vita sano ed equilibrato. L'Ambasciatore d'Italia in San Marino, dottor Fabrizio Colaceci, ha ricordato il ciclo di manifestazioni svolte dall'Ambasciata d'Italia in San Marino per celebrare la Settimana, tra le quali l'evento organizzato dall'Associazione San Marino Italia, a Dogana, presso il ri-



storante "Welcome", oltre a questa stessa conferenza sulla Dieta Mediterranea predisposta dalla Delegazione. Tra gli eventi a seguire, ha ricordato, inoltre, la mostra sul tartufo "Scent of Italy: il tartufo", la conferenza "Tartufo: una prelibata superfluità" e l'incontro conviviale "Tartufo a quattro mani". Seguiva l'intervento della dottoressa Patrizia Di Luca, Responsabile del Centro ricerca sulla Emigrazione che raccontava il ruolo che le comunità degli italiani e anche dei sanmarinesi all'estero hanno avuto nella diffusione della cucina italiana nel mondo. Il Presidente della Cooperativa sammarinese degli olivicoltori, Flavio Benedettini, relazionava sull'elemento cardine della Dieta del Mediterraneo: l'olio extravergine

d'oliva. Il dottor Michele Margotti, enologo e Direttore Commerciale della Cantina di San Marino, ha raccontato l'utilizzo del vino quale bevanda storica del bacino del Mediterraneo. La dottoressa Marina Corsi, medico nutrizionista, illustrava i benefici della Dieta Mediterranea basata sul consumo di alimenti freschi, di stagione e poco lavorati. Il Delegato Stefano Valentino Piva, nel ringraziare i relatori, concludeva invitando tutti i partecipanti a sperimentare il menu mediterraneo preparato per l'occasione da "Casa Sartini" e ricordando che la cucina italiana ha saputo trasformarsi attraverso contaminazioni e scambi, diventando un patrimonio amato in tutto il mondo. (Stefano Valentino Piva)

## Ungheria

### BUDAPEST

## "Dialogo tra Culture"

*Seminario su Cucina Italiana e Dieta Mediterranea.*

**I**l seminario, organizzato dall'Ambasciata d'Italia in Ungheria e dalla Delegazione, si è tenuto presso la "Sala Fellini" dell'Istituto Italiano di Cultura e si è inserito nelle manifestazioni per la IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Dopo gli onori di casa del Direttore dell'Istituto, Gabriele La Posta, il Consigliere di Ambasciata Diego Randazzo ha presentato il tema della IX Settimana. A seguire, il Segretario Generale dell'Accademia, Roberto Ariani, ha portato i saluti della Presidenza. Alla presenza di un folto uditorio, tra cui una delegazione di studenti del liceo classico "Obudai Gymnasium" guidata dalla professoressa Terez Nagy Gongyi, il Delegato, in quali-



tà di moderatore, ha presentato il tema del seminario. Partendo dalla considerazione che "mangiare, come parlare, è comunicare", ha puntualizzato come la centralità del dialogo alimentare e il suo approfondimento in sede multidisciplinare siano elementi imprescindibili per un sinergico approccio alla tematica della corretta alimentazione. Prendendo spunto da tali concetti, la Vice Delegata Maria Carmela Gaetani Aronica ha tenuto una dotta presentazione sulla Dieta Mediterranea, illustrandone l'evolu-

zione nel tempo. Il professor Győző Szabó, già Direttore dell'Accademia d'Ungheria in Roma, ha analizzato l'interessante aspetto relativo all'impatto della cultura italiana delle radici sugli usi gastronomici ungheresi, sottolineando come i due Paesi siano legati da un profondo senso di comunanza. Una tavola rotonda sugli argomenti trattati ha coinvolto i relatori, unitamente a Gianni An-

noni del ristorante "Pomo d'Oro", e all'Accademico Carlo Volpe. Le loro rispettive esperienze hanno aiutato a comprendere meglio la sinergia tra corretta alimentazione e cultura delle radici gastronomiche dei popoli. Al termine, la professoressa Nagy Gongyi e gli allievi del liceo hanno ricevuto una copia del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. (Michele Fasciano)

## Nel Mondo

### Stati Uniti d'America

#### LOS ANGELES

## Evento conclusivo della IX Settimana

*L'importanza della DM anche nel menu della serata.*

**V**ari eventi della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, a Los Angeles, si sono conclusi con un convivio accademico, realizzato anche con la collaborazione

del Consolato Generale e dell'Istituto Italiano di Cultura, presso il ristorante "La Puglia", con la presentazione di una pubblicazione, a cura della Delegata Mariella Sal-



## Eventi e Convegni delle Delegazioni

vatori in collaborazione con la Presidente dell'organizzazione culturale "Azzurra", Alessia Patrignani.



Affari Esteri in seno alla "Settimana". La Console d'Italia Lorenza Errighi, nel suo intervento, ha sottolineato l'importanza della Dieta Mediterranea anche sotto il profilo salutare, ricordando che la cucina italiana è in attesa del riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'Unesco.

La Delegata, nel ringraziare gli ospiti, ha svolto una panoramica generale sull'operato e gli scopi dell'Accademia nonché sulla collaborazione con il Ministero

Per quanto riguarda il menu scelto va evidenziato che i prodotti sono stati esclusivamente pugliesi e hanno rispettato appieno le tradizioni della cucina mediterranea della regione.

La serata si è conclusa con la presentazione del libro *The Garrubbo Guide*, svolta dall'autore italo-americano Edwin Garrubbo, Accade-

mico di New York Soho. L'intento dell'autore è stato quello di offrire, soprattutto agli americani, una guida di ricette, tradizioni e conoscenza dei prodotti, frutto delle sue ricerche negli anni in cui ha vissuto in Italia. Il libro ha suscitato molta curiosità tra gli ospiti italiani e stranieri. Non ne sono rimaste copie invendute. (Mariella Salvatori)

### SACRAMENTO

## Dalla fattoria alla tavola

*Il ristorante "Piatti" offre, nel menu stagionale, ingredienti locali di prossimità.*

La Legazione ha tenuto un evento conviviale presso "Piatti", un ristorante-pizzeria a Sacramento che offre, nel me-

nu stagionale, ingredienti freschi locali dalla fattoria alla tavola. Il Simposiarca della serata è stato il Legato Joseph DeVay, che ha la-



vorato con lo chef Lance Carlini e il direttore del ristorante Cody Cunningham per creare il menu dell'evento. Cody ha spiegato come "Piatti" si impegni a procurare gli ingredienti da coltivatori e allevatori locali che giungono, così,

in cucina più freschi possibile. E infatti, tra le varie pietanze servite, il convivio è iniziato con una caprese realizzata con cachi di stagione di provenienza locale, affettato e abbinato a mozzarella e basilico fatti da aziende di prossimità.



## Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica

### Lombardia

#### MANTOVA

## I borlotti e la *sulada* di Sant'Antonio

*Riproposta un'antica torta rustica del territorio con i fagioli nella farcitura.*

La cena ecumenica si è svolta nella campagna dell'Oltrepò mantovano, a Motteggiana, da "Angelina Osteria a Po", riproponendo così l'esperienza dell'ecumenica del 2023. Anche stavolta la chef Giorgia Cremonesi non ha deluso le aspettative di chi la conosce come cuoca appassionata e molto attenta a non tradire le tradizioni della cucina mantovana. Tra le varie portate (cubetti di cotechino con lenticchie, maccheroncini al torchio con fagioli, salsiccia e chiodini,

spezzatino con piselli e polenta) gli Accademici Franco Ferrarini e Aurette Monesi hanno intrattenuto la gremita sala. Il primo ha approfondito il tema sotto il profilo storico e dando risalto all'importanza dei legumi nella nostra alimentazione, nonché ai benefici effetti del loro utilizzo, mentre la seconda ha accompagnato i commensali in un *excursus* regionale, spaziando dal Piemonte alle isole, ricordando le ricette più note a base di legumi. Particolarmente apprezzato, per

il suo valore gastronomico e storico, è stato il dolce, cioè la *sulada* di Sant'Antonio, un'antica ricetta di torta rustica a



base di mele, castagne e fagioli, cucinata in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, protettore della campagna e dell'agricoltura,

torta tipica proprio dell'Oltrepò mantovano, come sapientemente illustrato dall'Accademico Paolo Protti. (Omero Araldi)

### MONZA E BRIANZA

## Il rapporto tra illustri scrittori italiani e convivialità

*Cena ecumenica e brillante relazione del professor Luca Clerici.*

Per la tradizionale cena ecumenica, la Delegazione si è riunita al ristorante "Der-

by Grill", presso l'Hotel de la Ville di Monza. Al termine della cena, il professor Luca Clerici dell'Uni-



versità degli Studi di Milano (recentemente insignito del *Prix de la Littérature Gastronomique* per il volume *Guadagnarsi il pane*, Luni, 2021) ha delineato, in una relazione avvincente e ricca di aneddoti, temi e storia della tradizione che lega illustri scrittori italiani e la civiltà della tavola. Già nel 1800 trattorie e ristoranti rappresentavano ambienti conviviali di socialità borghese, dove si incontravano abitualmente artisti, scrittori e giornalisti. Erano ambienti nei quali non solo nascevano e si sviluppavano idee nuove, destinate a trovare espressione nella letteratura e nell'arte e diffusione sulla stampa quotidiana, ma persino premi letterari, come il "Bagutta". Agli intellettuali che si ritrovavano nell'omonima osteria va-

ascritto il merito di altre importanti imprese nell'ambito dello sviluppo della cultura culinaria. Paolo Monelli, giornalista, scrittore e gastronomo, insieme al disegnatore Giuseppe Novello, nel 1934, gira l'Italia scrivendo articoli per conto della "Gazzetta del Popolo" di Torino, poi raccolti nel volume *Il ghiottone errante*: descrivevano osterie, ristoranti e cantine, cibi, vini, tradizioni, paesaggi e città. Questo viaggio attraverso l'Italia, redatto in una prosa raffinata, umoristica e dotta, inaugurerà il nuovo genere del *reportage* enogastronomico e letterario, che avrà come più illustre seguace, nel 1954, Mario Soldati con *Vino al vino*, dove l'autore racconta i suoi tre viaggi compiuti alla ricerca dei vini genuini. (Marzia Mortarino)

### Toscana



## Leguminose autoctone

*Le specie a rischio di estinzione, iscritte nel Repertorio Regionale delle risorse genetiche della Toscana.*

**S**erata molto partecipata da parte degli Accademici, con Autorità e ospiti, per celebrare le specialità orticole autoctone, oggetto di studio e ricerca da parte della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, grazie all'Accademico Agostino Stefani che, con un progetto insieme al Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, ha promosso l'iscrizione di molte specie, ormai a rischio di estinzione, nel Repertorio Regionale delle risorse genetiche locali della Toscana. Ecco l'elenco delle specie: fagiolo del miracolo "non scritto": di colore beige unito; oppure "scritto" con striature più scure. Denominato "del miracolo" perché si presta a due o più raccolti, seminandolo dalla primavera fino all'estate inoltrata. Si consuma in



erba, sgranato fresco, oppure accuratamente essiccato per l'utilizzo invernale. In cucina si utilizza per preparare contorni o zuppe saporite. I fagiolini jolly campesi, di colore verde chiaro, sono da mangiare in erba. Fino agli anni Novanta del secolo scorso venivano comunemente coltivati dai contadini di Marina di Campo e dell'isola di Pianosa. Successivamente se ne persero le tracce fino a quando un'amica della Delegazione, la professoressa Gabriella Bagiardi, riuscì a recuperare

### Veneto



## I legumi nell'arte

*Storia, significati e curiosità sui protagonisti dell'ecumenica.*

**L**a Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso la "Foresteria di Casa Zonin 1821", in quel di Gambellara, presso la sede dell'omonima cantina vinicola. Il Delegato, Simposiarca per l'occasione, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sulla cucina dedicata al tema dell'anno suddiviso in sei parti, con una piccola prefazione sui legumi nell'arte: storia, significati e curiosità in genere, con in copertina una raffigurazione del dipinto di Annibale Carracci intitolato *Mangiafagioli*.

Si inizia con l'aperitivo: *finger food* a base di legumi vari come le tartellette alle fave, ortaggi e crema di ricotta; mini burger di lenticchie, bacon e pomodoro secco; quenelle di ceci al timo e verdure in agrodolce; stufato di fagioli bolliti con polenta taragna. Il tutto accompagnato all'Oltrenero brut metodo classico Docg dell'Oltrepò Pavese. A tavola, prima di dare inizio alla cena, il Delegato ha introdotto la serata, parlando fra l'altro dell'importanza, nel Veneto e nel Vicentino, della coltivazione dei fagioli Scalda della Val Posina. Il Consultore Roberto Garzaro, co-Simosiarca per l'occasione,



ha poi descritto i piatti proposti con i vini abbinati. Come antipasto si è pensato a un piatto autunnale, tradizionale nelle campagne vicentine con qualche variante moderna: intingolo di piselli, lupini e piccole verdure in brodo di gallina dorata di Lonigo. Come primo piatto, ricco e suggestivo, oltre che nostalgico per ricordare i tempi andati, una classica *pasta e fasoi* alla veneta con i fagioli Scalda della Val Posina. In abbinamento, il Pink rosato Maremma Toscana Doc 2023. Il secondo era costituito dalla coda di rospo (rana pescatrice) su letto di vellutata di porro e fagiolini, abbinato alla Vernaccia Docg di San Gimignano. Per finire, è stato servito un fagottino di fagioli viola di Asiago, mele e mousse di zabaglione al Recioto. In abbinamento un bel vino frizzante e delicato: un Recioto di Gambellara. A fine serata, il cuoco e il personale di sala hanno ricevuto i complimenti degli Accademici per la buona riuscita dell'evento, e, dal Delegato, il menu e il libretto da lui stesso redatto sul tema dell'anno. (Renzo Rizzi)

alcuni semi da un agente della Polizia Penitenziaria che aveva continuato a seminare tale varietà. A proposito di Pianosa, si ricorda che Attilio Zuccagni Orlandini, nella sua *Corografia fisica, storica e statistica della Toscana*, del 1835, definisce

Pianosa "giardino di delizie" e descrive così il territorio dell'Isola Piatta: "dove anche i legumi si coltivano con successo e si ottenevano buone produzioni di fagioli dall'occhio, lenticchie, ceci, cicerchie, fave e piselli". (Rossana Galletti)



### LUNIGIANA

## Legumi a tutto pasto

*Cena ecumenica nel ristorante didattico.*

**L**a cena ecumenica all'I.S. Pacinotti-Belmesseri di Bagnone, posticipata al 23 ottobre per allerta maltempo e chiusura delle scuole, è stata un grande successo, nonostante i problemi organizzativi non indifferenti. Gremita l'accogliente sala del ristorante didattico, con la Delegazione quasi al completo e numerosi ospiti, tra i quali il Delegato alla Cultura del Comune di Bagnone, dottor Luigi Leonardi, in rappresentanza del Sindaco. Nei saluti istituzionali il Delegato ha elogiato la collaborazione tra l'Accademia e la Scuola, fondamentale per rendere possibile la serata. La Dirigente scolastica, professoressa Baracchini, ha ringraziato i professori di sala, Barontini, e di cucina, Mitola, per aver assolto con bravura il compito di guidare gli allievi nell'esperienza di superare con impegno e professionalità le difficoltà gestionali. I commensali hanno gustato un menu principalmente composto dai piatti vincenti del "9° Premio Accademia Italiana della Cucina - Delegazione della Lunigiana 2024", preparato dagli allievi partecipanti al concorso: "crema di fagioli cannellini, gam-



beri, la sua bisque e coriandolo di lardo di Colonnata Igp" (terzo premio); "cannelloni di pasta di fagioli di Bigliolo, crema di piselli e fonduta al parmigiano reggiano Dop" (secondo premio); "hamburger di vacca pontremolese, crostone di buns ai borlotti, crema di soia e tofu marinato" e "gelato, crumble e spugna di ceci, salsa ai lamponi e cioccolato bianco" (primo premio). Le portate, ben eseguite e presentate, sono state abilmente illustrate dai loro "autori", bravi nel trasformare i legumi in attraenti piatti innovativi; impeccabile il servizio di sala. L'Accademico Consultore Giuseppe Benelli è intervenuto con un brillante discorso sui libri finalisti della 19ª edizione del premio letterario "Bancarella della Cucina": tra gli autori due giovani cuochi. A fine serata, vivi ringraziamenti a docenti e allievi, schierati in sala, e un lungo plauso per l'impegno e la bravura dimostrati. (Ragna Engelbergs)

### Marche

### FERMO

## Convegno su tradizione e riscoperta delle leguminose in cucina

*Un alimento che vive oltre il tempo e i cambiamenti.*

**S**ì è svolto all'ISS "Carlo Urbani" di Porto Sant'Elpidio il convegno, in collaborazione con la Delegazione, dedicato al tema

dell'anno. Dopo i saluti istituzionali del Dirigente scolastico, del Presidente della Provincia e dell'Assessore alla Cultura di Porto Sant'Elpidio,

### MAREMMA PRESIDÌ

## Relazione sulla "carne dei poveri"

*Così erano considerati i legumi per chi non poteva permettersi altre proteine.*

**L**a prima cena ecumenica organizzata dalla nuova Delegata, Nunzia Costantini, si è svolta alla "Filanda" di Manciano, in un locale che negli anni è diventato una garanzia, e al quale la Delegazione si rivolge quando ha bisogno di andare sul sicuro, sia dal punto di vista della qualità sia dell'originalità dei piatti proposti, grazie alla passione e alla professionalità della proprietaria e chef Barbara Cannarsa. La riunione conviviale, molto partecipata, ha avuto inizio con una interessante relazione sull'importanza dei legumi, una volta considerati la carne dei poveri, soprattutto se abbinati ai cereali, tenuta dalla dottoressa Laura Zandonai, docente di



Scienza dell'alimentazione all'Istituto Alberghiero di Orbetello e titolare, assieme al marito, di un'azienda agricola.

Il menu, molto interessante, ha proposto vari tipi di legumi rivisitati in maniera estrosa e ogni piatto è stato presentato in sintonia con la sontuosa decorazione della tavola, squisitamente autunnale. Particolarmente apprezzato il flan di pisellini con croccante di pancetta di Sorano e il croccante di cioccolato fondente con lenticchie soffiate e mousse di cachi. Durante la cena la Delegata ha ufficializzato l'ingresso di 3 nuove Accademiche, alle quali è stato consegnato il materiale istituzionale. Nella serata è stata consegnata la pubblicazione sul tema dell'anno.

### SIENA

## Fagioli e ceci nel menu

*Eccellente interpretazione del tema dell'anno.*

**S**erata molto piacevole e con buona partecipazione di Accademiche, nonostante il tempo inclemente, nel bellissimo borgo di Colle al Matrichese, nei pressi di Montalcino, nell'agriturismo omonimo. Luogo pieno di atmosfera che ha accolto splendidamente la De-

legazione. La riunione conviviale si è tenuta nella sala di Villa Costanti, dove talvolta sono organizzate cene per gli ospiti della villa. Menu semplice, ma realizzato perfettamente in una interpretazione del tema dell'anno degna di nota. Eccellenti i vini, molto apprezzati da tutti.

si è partiti per un viaggio letterario e culinario a cura dell'Accademico Roberto Ferretti, che ha fatto scoprire, tra storie e curiosità, come i legumi fossero conosciuti e molto apprezzati sulle tavole fin dall'antichità. Di

tradizioni e usanze si è parlato anche attraverso le video interviste che gli alunni hanno realizzato ai loro nonni, genitori o amici di famiglia proprio sul consumo dei legumi ai loro tempi. Una testimonianza pre-

ziosa che ha messo in luce come, in poco più di mezzo secolo,

ci sia stata una trasformazione nella produzione, nell'uso e nella conservazione di questi importantissimi alimenti. Il dottor Andrea Marziali ha illustrato come si possa adattare ai nostri tempi l'uso dei legumi, per esempio consumando paste realizzate con farine da essi derivate, capaci di ottimizzare i tempi di preparazione, mantenendo intatti i benefici nutrizionali. I legumi rappresentano anche un ponte con la tradizione culinaria, come ha esposto Anna Maria Ciciretti, nel presentare il volume accademico ove ha portato alla ribalta una preparazione della tradizione locale: le



“fave dei morti”. La ricetta è stata presentata dalla signora Anna Maurizi che ha ricordato procedimento e ingredienti. Il convegno si è concluso a tavola con una cena a base di legumi, ideata congiuntamente dalla Simposiarca Cantarini e dal professor Rimbandi e presentata e realizzata dai ragazzi dell'indirizzo enogastronomico, coordinati dai loro docenti. Un'occasione di incontro anche fra generazioni, spunto di reinterpretazione della tradizione per un alimento che, nella cultura marchigiana, vive e vuole sopravvivere oltre il tempo e i cambiamenti. (Fabio Torresi)

## Nel Mondo

### Stati Uniti d'America

#### LOS ANGELES

## “Da Barbara”, un ristorante molto particolare

*La cuoca romana accoglie gli ospiti in un raffinato appartamento.*

La cena ecumenica si è svolta a Los Angeles in un ristorante-boutique molto particolare, “Da Barbara”, recentemente aperto a Hollywood da Barbara Pollastrini, Ambasciatrice del gusto. I clienti hanno la percezione di essere ricevuti in una ricca casa, dove i tavoli sono allestiti con eleganti servizi di porcellana e cristalli, e con un servizio impeccabile. La piccola cucina è a vista, dove la chef prepara e dirige stando in compagnia dei commensali e pronta a soddisfare le loro esigenze. Barbara, di origine romana, ha come obiettivo di puntare sull'autenticità degli ingredienti, infatti le mozzarelle arrivano da Napoli, la ricotta e l'olio extravergine di oliva da

Roma, i capperi dalla Sicilia, la pasta dall'Abruzzo e anche i salumi sono italiani. Tutti gli altri ingredienti sono solo californiani e forniti da fattorie conosciute. La serata è stata arricchita da una presentazione sulle origini dei legumi, nonché sull'impatto sugli insediamenti umani nei vari territori, a cura dell'Accademica Alessandra Malanga. La Delegazione ha manifestato un caloroso compiacimento verso la Delegata Mariella Salvatori e la Vice Delegata Paola Lorenzi per l'ottima organizzazione della serata. Un doveroso ringraziamento alla chef Barbara Pollastrini, che ha ricevuto il libro sui legumi e il guidoncino accademico in ricordo dell'evento. (Mariella Salvatori)

## Sicilia

#### CALTANISSETTA

## Cena ecumenica all'Alberghiero

*Ogni piatto preparato dagli studenti ha esaltato un tipo di legume diverso.*

L'Istituto Alberghiero “Senatore Di Rocco” ha riservato alla Delegazione una splendida accoglienza negli eleganti saloni del convitto. La scuola ha voluto offrire agli Accademici, prima della riunione conviviale, un ricco aperitivo servito nelle sale contigue all'Aula magna. Tutto il personale dell'Istituto si è impegnato al massimo per la riuscita della cena ecumenica, a partire dai docenti, dalla Preside Zurli e dagli

studenti, sia in cucina sia in sala. Il livello di preparazione delle pietanze è stato altissimo, sia per la scelta delle pietanze sia per la corretta esecuzione. Ogni piatto ha esaltato un tipo di legume diverso per un menu gustoso e raffinato, dalle fave con maltagliati, sbriciolata di salsiccia e finocchietto selvatico, al tortino di piselli farcito al piacentino ennese Dop, alle cassatelle di ceci con miele di ape nera sicula e pistacchio Dop.

#### NEW YORK, NEW YORK SOHO

## Biodiversità gastronomica italiana

*Non una, ma tante tradizioni in cucina.*

Le due Delegazioni della Grande Mela, quella di New York, Delegata Roberta Marini De Plano, e quella di New York Soho, Delegato Berardo Paradiso, hanno celebrato insieme la cena ecumenica con una riunione conviviale innovativa al ristorante “Osteria Brooklyn” a Long Island City. Hanno onorato gli Accademici, con la loro partecipazione, Autorità italiane a New York: Fabio Finotti, Direttore dell'IIC, Marta Mammanna, Vice Console, Erica di Giovancarolo, Direttrice dell'ICE e Raimondo Lucariello, responsabile vino e cibo all'ICE. Descrivendo la serata e l'enfasi sul tema dei legumi, il dottor Finotti ha parlato del menu e spiegato che trattandosi d'Italia si deve forse pensare non a una sola tradizione, ma a varie tradizioni. Infatti, regioni, comuni e pure quartieri godono di una biodiversità unica al mondo con un repertorio gastronomico che muta



continuamente attraverso il paese. L'Italia si può descrivere come un luogo delle differenze. I vari modi di preparare la pasta e fagioli ne sono un esempio. Lo chef Raffaele Solinas ha presentato piatti tradizionali con una sfumatura moderna, alleggerendo le ricette per il palato di oggi. Le relazioni di Finotti e Paradiso hanno riguardato la storia dei legumi, dall'importanza delle fave al fagiolo comune, sottolineando che in passato i legumi erano considerati un cibo per le classi più popolari, evidenziato dal celebre quadro *Mangiafagioli* di Annibale Carracci. A fine serata, è stato presentato il nuovo Accademico di New York, Mike Nardis. (Roberta Marini De Plano)



## PIEMONTE

**ALESSANDRIA  
MONFERRATO**  
16 novembre 2024

Ristorante "Parasio 1933" di Ristorante Parasio 1933, in cucina Nicolò Corneliano. ●Via Cesare Battisti 7, Acqui Terme (Alessandria); ☎014/4442196; www.ristoran-teparasio1933.it; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** battuta di fassona con tartufo bianco pregiato; tagliolini con tartufo bianco pregiato; uovo al tegamino con tartufo bianco pregiato.

**I vini in tavola:** Barbera d'Asti Tasmorcan (Elio Perrone); Nebbiolo (Carlo Giacosa); Moscato d'Asti Scrapona Marengo.

**Commenti:** Riunione conviviale congiunta fra le due Delegazione presso il ristorante "Parasio". Gli Accademici del Monferrato sono stati accolti ad Acqui Terme per un convivio incentrato sul tartufo bianco pregiato, preceduto dalla visita alla Cattedrale cittadina, che custodisce l'opera del pittore fiammingo B. Bermejo "La Madonna di Montserrat", e alla vicina Fondazione Ottolenghi, dove è stato possibile ammirare l'opera dello scultore A. Martini "I figliol prodigo". L'incontro fra le due Delegazioni è stato arricchito dalla relazione dell'Accademico Luca Garruto "Studio di tracciabilità e autenticazione del tartufo bianco pregiato dell'Alto Monferrato".

**ASTI**

14 novembre 2024

Ristorante "Ciabot d' Gianduja" di Daniela Palestro, anche in cucina. ●Via Lasca 12, Portacomaro (Asti); ☎cell. 347/8725863; ciabotgiaia@icloud.com, www.ciabotd-gianduja.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** salame d'oca cotto e crudo, crostini toscani al pâté d'oca, fagioli al fiasco con "puccini"; risotto toscano al cavolo nero; sorbetto al mandarino; coscio di oca con patate arrostiti nel suo sugo; latte alla portoghese.

**I vini in tavola:** Bevicisù Viognier Sauvignon Doc (Malgrà); Cresta dei Ghiffi Bonarda frizzante (Fratelli Agnes).

**Commenti:** Il Delegato, Massimo Malfa, ha voluto commemorare il centenario pucciniano, con una riunione conviviale che lo ricordasse. Un menu ispirato alla

scapigliatura che caratterizzava il compositore e alle sue passioni, la caccia e la cucina, come ha illustrato il Delegato dopo l'aperitivo a buffet. Poiché foleghe e alzavole sono introvabili e la specialità del locale è l'oca, in alcuni piatti c'è stata una sostituzione di ingrediente. Il risultato è stato un menu nuovo, interessante, in buona parte riuscito. Non mancavano i mandarini, frutto preferito dal compositore. Ottimo il Sauvignon; servizio attento, migliorabile il prezzo.

**BIELLA**

14 novembre 2024

Ristorante "La Bursch" di La Bursch Srl, in cucina Erika Gotta. ●Frazione Oretto Inferiore 22, Campiglia Cervo (Biella); ☎cell. 333/8672684; info@labursch.com, www.labursch.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** caldarroste, funghi fritti con mayo alla senape; zuppa di castagne con zucca caramellata, arachidi, salsiccia; filetto scottato con fondente di patate e castagne al burro; marron glacé, cacao, Cognac e panna montata.

**I vini in tavola:** Piemonte Doc Viognier; Ruché di Castagnole Monferrato (entrambi Montalbera di Castagnole Monferrato).

**Commenti:** Menu dedicato ai sapori di stagione sfruttando la castagna come ingrediente principale, grazie alla presenza di alberi secolari che circondano l'area del ristorante situato in Valle Cervo. Il locale, dall'atmosfera familiare e accogliente, ma nello stesso tempo elegante, è la casa della giovane chef langarola Erika Gotta. Il menu proposto è stato semplice, ma raffinato. Ben presentati i piatti. Molto apprezzata la zuppa di castagne per la consistenza equilibrata tra morbido e croccante e l'armonioso uso dei colori. Servizio molto curato, veloce e professionale. Interessante l'abbinamento con i vini. Ottima serata coordinata dal Simposiarca Gian Franco Albertazzi.

**CUNEO-SALUZZO**

9 novembre 2024

Ristorante "Villa Tiboldi" dell'Azienda Agricola Malvirà dei F.lli Damonte Società Agricola Semplice, in cucina Luca Piccinelli. ●Case Sparse Tiboldi 127, Canale (Cuneo); ☎0173/970388; villatiboldi@villatiboldi.it, www.villatiboldi.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 30 dicembre - 1° febbraio; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** trota scorzonera e Rive Gauche Malvirà; risotto al burro di malga accompagnato al tartufo bianco d'Alba; lombata di fassona piemontese con contorno; tiramisù alle nocchie.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Riserva S.S. Trinità 2022; Roero Docg Riserva Mombeltramo 2018; Renesium vino ottenuto da uve stramature.

**Commenti:** Appuntamento nel Roero per la Delegazione, organizzato dall'Accademico Piero Gagliardi, nella splendida cornice di Villa Tiboldi. I locali si presentano accoglienti, con vetrate che permettono di godere di una splendida vista sulle colline circostanti. La cucina è guidata con bravura da Luca Piccinelli. Delicata la trota scorzonera presentata come antipasto; molto apprezzato il risotto al burro di malga accompagnato da una "grattugiata" di tartufo d'Alba. Vini in tavola del Roero; dessert servito con vino ottenuto da uve stramature. Ottimo il servizio. Il Delegato Ferruccio Franza ha conferito le insegne di Accademica a Gianna di Costanzo, accolta con un grande applauso in sala.

**CUNEO-SALUZZO**

16 novembre 2024

Ristorante "Il Portichetto" di Il Portichetto di Eugenio Manzone e C. Snc, in cucina Eugenio Manzone detto Poldo. ●Via Roma 178, Caraglio (Cuneo); ☎0171/817575, cell. 339/2320120 - 338/6778975; ilportichetto@gmail.com, www.ilportichettoristorante.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** insalata di lumache saltate in padella e verdure; risotto porri e lumache; lumache con aioli, assaggio di lumache fritte; lumache al verde; torta Portichetto; torta di castagne con zabaione.

**I vini in tavola:** Nebbiolo (Bricco Maio-lica); Zibibbo.

**Commenti:** Pranzo dedicato alla *Helix Pomatia Alpina*, una chiocciola da sempre molto apprezzata dal punto di vista gastronomico per le sue caratteristiche qualitative, di grande pezzatura, con carne bianca e saporita. Eugenio Manzone, bravo e stimato cuoco, ha deliziato gli Accademici con un menu a base di questo prelibato prodotto. Particolarmente gradite l'insalata di lumache saltate in padella con verdure e le lumache al verde. Il pranzo si è concluso con una gustosa torta di castagne servita con uno zabaione dai sapori e profumi di indubbio piacere. Ottimo il servizio in sala condotto e guidato dall'esperienza di Ivo Giordano.

**PINEROLO**

20 novembre 2024

Ristorante "Trattoria Zappatori" di Christian Milone, anche in cucina. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158; info@trattoriazappatori.it, www.trattoriazappatori.it; coperti 23. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì, martedì. ●Valutazione 9,25.

**Le vivande servite:** topinambur: il vegetale ci segue in autunno con i suoi condimenti; risotto ai funghi con anice stellato; hamburger e patatine fritte: il classico fast food incontra la nostra versione di alto livello; Monviso: castagne, meringa, cachi e agrumi... il Monte Bianco si trasforma.

**I vini in tavola:** Viso Classico metodo classico (Le Marie); Rosso di Montalcino 2020 (Paradiso di Cacuci); Passito di Caluso Sulè (Orsolani).

**Commenti:** Ingredienti spesso assenti dai menu più prestigiosi, ma valorizzati da Christian Milone, che propone una cucina legata al territorio e alle stagioni. Tuttavia l'uso dei funghi è funzionale all'ingresso (metaforico) del commensale nel bosco. Più che vinta la scommessa con il piatto tipico americano, decisamente migliorato. Infine, ancora una più che piacevole sorpresa: dal Monte Bianco al Monviso. In sintesi, leggerezza e delicatezza di sapori. Interessante la scelta dei vini, che premia alcune etichette locali. Ineccepibile il servizio in sala, come ci si aspetta in un ristorante di alto livello (che ha visto la conferma dell'ambita stella). Riunione conviviale piacevole, apprezzata dagli Accademici.



## LIGURIA

**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**

10 novembre 2024

Ristorante "Conte Rosso" dal 1996 famiglia Capogrosso Salsano, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699; info@conterosso.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carpaccio di fassona, castelmagno e funghi del sottobosco, fonduta di sola delle Alpi Liguri con funghi porcini; agnolotti al sugo di tre arrosti, coniglio, maiale e vitello; rotolo di coniglio alle erbe aromatiche di Albenga con castagne, zucca e patate; torta di nocchie.

**I vini in tavola:** San Osvaldo Docg 2023 Grave del Friuli (Lison).

**Commenti:** Ottima riunione conviviale d'autunno al "Conte Rosso", una delle mete preferite della Delegazione, nel centro storico di Albenga. Piatti caratteristici del periodo: funghi, formaggi, carni, tutti eseguiti alla perfezione, ma di rara bontà gli agnolotti, molto equilibrati e veramente eccellenti. Servizio molto buono così come il vino in tavola. Applausi sinceri alla cuoca Annamaria e al suo personale di sala e cucina. Un locale che non delude davvero.

**GENOVA**

12 novembre 2024

Ristorante "La Cantina Clandestina" di Claudio e Barbara Schiaretto, in cucina Andrea De Galleani. ●Salita Pallavicini

25r, Genova; ☎ 010/8596069; lacantina-clandestina@gmail.com, www.lacantina-clandestina.it, www.facebook.com/lacantina-clandestinagenova, www.instagram.com/lacantinaclandestina; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a gennaio, 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica; lunedì a cena. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** capasanta arrostita, crema di topinambur e tartufo nero; risotto alla zucca con crema di aglio nero e seppia; trancio di ricciola, porcino e il suo fondo; focaccia, *prescinseua* e pomodoro.

**I vini in tavola:** Metodo classico da sole uve corte in purezza e affinato 24 mesi su lieviti; Sol Lui Sauvignon; Rosa Chiara Cortese Pinot Nero (tutti Azienda Agricola La Scolca di Chiara Soldati).

**Commenti:** Riunione conviviale deliziosa, rivisitando un locale e uno chef già conosciuti dagli Accademici. "La Cantina Clandestina" è un ristorante elegante ed estroso al contempo, situato nel pieno centro di Genova, a soli 200 metri da Palazzo Ducale e dai Palazzi dei Rolli. Barbara e Claudio, perfetti padroni di casa, curano anche che la sala sia gestita in modo puntuale e attento. Lo chef De Galleani, Dega per chi lo conosce da tempo, propone una cucina con materie prime eccellenti e con un estro tutto suo: risultato ottimo, c'era da aspettarselo. Un plauso alle capesante di antipasto e al dessert di grande tecnica. Perfetto il risotto nella sua fantasia di seppie e aglio nero, e la cottura della ricciola.

### SAVONA 16 novembre 2024

Ristorante "Quintilio" di gestione familiare, in cucina Luca Bazzano. ●Via A. Gramsci 23, Altare (Savona); ☎ 019/58000; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** cardi gobbi di Nizza Monferrato con fonduta di toma di brigasca; storica zuppa di ceci (dal 1869); coniglio disossato cotto a bassa temperatura con millefoglie di patate; gelato artigianale al latte caldo con zabaione.

**I vini in tavola:** Spumante; Barbera; Moscato d'Asti Scrapona (tutti Marengo).

**Commenti:** In un'atmosfera di serena amicizia, è stata apprezzata l'eccellenza delle portate: i cardi gobbi di Nizza Monferrato con fonduta di toma brigasca; la storica zuppa di ceci con cotiche e costine e il coniglio cotto a bassa temperatura, in cui si fondono gusto antico e tecnica moderna. Lo zabaione fatto sul momento, come a casa della nonna. La combinazione di tutti i sapori è stata perfettamente declinata dallo chef Luca Bazzano e dalla padrona di casa Lorena Germano. Grande interesse per la relazione del past Delegato Aldo Saroldi circa l'influenza sulla cultura alimentare delle regole dettate dalle tre religioni monoteiste, la cristiana, l'ebraica, e la musulmana.



## LOMBARDIA

### BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 13 novembre 2024

Ristorante "Trattoria Cavallino" di Giacomo Ghirardi, anche in cucina. ●Via della Indipendenza 27, Barbariga (Brescia); ☎ 030/9718119; trattoriacavallino.ghirardi@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì a cena. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** casoncelli alle erbe; barioca De.Co.; misto di dolci della casa.

**I vini in tavola:** vino sfuso bianco e rosso della casa.

**Commenti:** Serata interamente dedicata alla *barioca*: una ricetta tipica di Barbariga che ha ottenuto la denominazione De.Co. Si tratta di un piatto unico di riso, funghi porcini e gallina. Una specialità dalle origini antiche, appartenente alla tradizione contadina e realizzata con prodotti del territorio bresciano.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO 7 novembre 2024

Ristorante "Tschötscherhof" della famiglia Jaider. ●Sant'Osvaldo 19, Siusi allo Sciliar - Castelrotto (Bolzano); ☎ 0471/706013; info@tschoetscherhof.com, www.tschoetscherhof.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie metà novembre-metà marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** speck e grissini fatti in casa; maltagliati di grano saraceno con ragù di cinghiale; *Schlachplatt* (piatto della macellazione) del *Törggelen* con crauti cotti, carré di maiale salmistrato, salsicce della casa, costine di maiale, sanguinaccio, frittelle di patate, canederli di speck e canederli di rafano; semifreddo alla castagna e Krapfen al ripieno di castagna.

**I vini in tavola:** Kerner 2022; Zweigelt 2021 (Maso Tschötsch).

**Commenti:** Nella bella *Stube* del maso, gli Accademici sono stati accolti con tanta cortesia dalle padrone di casa e hanno potuto gustare un ottimo *Törggelen*. Eccellenti le materie prime adoperate che provengono dai dintorni. Si incomincia con uno speck molto buono, di quelli che ormai è difficile trovare, poi gli ottimi maltagliati di grano saraceno con il ragù di cinghiale cotto alla perfezione; da plauso il carré di maiale salmistrato, succoso e tenero, così come il sanguinaccio e anche il resto; ottimi i morbidi canederli e particolari quelli al rafano. Non da meno il dessert, presentato con una pralina di castagna e cioccolato. Buoni i vini. Da notare un servizio attento e garbato.

### ROVERETO DEL GARDA TRENTO 14 novembre 2024

Ristorante "Tema" di Mani s.n.c. di Anna Miorando & C. ●Corso Bettini 49, Rovereto (Trento); ☎ 0464/436507; info@ristorante-tema.it, www.ristorantetema.eatbu.com; coperti 130+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana/10 giorni dopo il 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** tartare di *carne salada* con mele caramellate; canederlotti di verza al burro versato e pancetta croccante; guancetta cotta a bassa temperatura al Lagrein e mirtilli con polentina di Storo; semifreddo al croccante di nocchie su salsa di fragole.

**I vini in tavola:** Brut rosé Trentodoc 2020; Brut Riserva Trentodoc 2017; Maso Lodron uvaggio bordolese 2019 (tutti Cantina Letrari di Rovereto).

**Commenti:** Piacevole riunione conviviale, organizzata dai Simposiari Maria Antonietta Tezzele e Francesco Pallaver, con ampia partecipazione di Accademici e ospiti, tra i quali il Delegato di Verona. Apprezzato il menu, e in particolare la tartare di *carne salada* con mele caramellate e il semifreddo al croccante di nocchie su salsa di fragole, nonché gli abbinamenti proposti con due Trentodoc e, successivamente, con un vino a taglio bordolese (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), presentati dalla contitolare della Cantina Letrari. Apprezzato anche il servizio, attento e gentile.



## VENETO

### PADOVA 14 novembre 2024

Ristorante "Alla Botta" di Giorgio Rostellato & C., in cucina Enrico Giacomelli.

●Via Botta 6, Piove di Sacco (Padova); ☎ 049/5840827; info@allabotta.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** crostini con salmone affumicato e con insalata di pesce, sarde impanate con verdure in pastella, *schie* (gamberetti grigi) su polenta gialla, polpo nostrano su patata schiacciata; risotto ai frutti di mare e zucca; trancio di ricciola al forno con verdure, radicchio e funghi pioppini; tortino al cioccolato su salsa di pistacchio e fiocchi di cioccolato bianco.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Siròcol (Ca' Salina di Valdobbiadene); Versavò Bianco Colli Euganei bio Igt (Agricola Versa di Vo'); Farfalla extra brut Pinot Nero (Ballabio Winery di Casteggio); Campo Serà Lugana Doc Superiore (F.lli Fraccaroli di Peschiera del Garda); Sherry Pedro Ximénez Don Zoilo (Bodega Williams & Hubert di Jerez de la Frontera).

**Commenti:** Il menu è stato a base di pesce proveniente dal vicino mercato ittico di Chioggia. Sfizioso e variegato l'aperitivo di benvenuto seguito da un altrettanto gustoso antipasto durante il quale le Simposiarche Giorgia Chinaglia e Claudia Gelmi hanno presentato la storia del locale e le pietanze. Molto apprezzati il polpo e il trancio di ricciola. A chiusura, lo chef e i giovani collaboratori hanno servito un dessert che ha entusiasmato per la presentazione e l'equilibrio nel sapore. La riuscita dell'evento, unita all'alta valutazione finale, ha rispecchiato la soddisfazione di tutti gli Accademici in un clima, ormai consolidato, di familiarità e amicizia.

### TREVISO-ALTA MARCA 14 novembre 2024

Ristorante "Bragosso" di Sabrina Perini e Alessandro Pavan, in cucina Marco Dal Molin. ●Via S. Anna 9, Cornuda (Treviso); ☎ 0423/665473, cell. 333/6598677; ristorantebragosso@alice.it, www.ristorantebragosso.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** frittura mista di paranza; risotto alla marinara; ombrina pescata all'amo in forno con verdure; sgroppino al limone; crostata di mele.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg (Bebin); Chardonnay 2023 Doc (Bosco del Corder); Prosecco Superiore Cartizze Docg (Nani Rizzi).

**Commenti:** Con il Siniscalco, Segretario Consultore Emanuele Meneguzzi, esperto nel settore ittico, è stato predisposto un menu semplice ma significativo per valutare molto positivamente la capacità del cuoco nel far risaltare le migliori caratteristiche del pesce. Una frittura mista di giornata da gustare in piedi, quasi a scottadito, saporita e senza alcun residuo di olio, un risotto con tanti sapori di mare arricchito dal brodo di pesce gozzo e un'ombrina con carne squisita. Un con-



VENETO segue

vivio all'altezza delle aspettative accademiche. Il Delegato si è congratulato con il cuoco e il ristoratore.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### TRIESTE

10 novembre 2024

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

**Le vivande servite:** canno al mais con baccalà mantecato, mandarino *finger lime*, ostrica; granchio blu con kiwi, mela verde, sedano, pepe rosa, levistico, seppia in umido con il suo nero, patata, zafferano, polvere di rosmarino, timo e origano; risotto cotto con cocco e curry verde, crema di peperoni e *chorizo*, tartare di tonno rosso; trancio d'ombolina in bassa temperatura con sedano rapa, liquirizia, salsa d'arancia e *daidai ponzu*; yogurt alla melagrana e cardamomo.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg extra brut Anthologie noir 2020 (Camilucci); Mosella Riesling Trocken Nonnengarten 2022 (Clemens Busch); Collio Doc Pinot Bianco 2011 (Schiopetto); Alto Adige Doc Gewürztraminer Spätlese 2018 (J. Hofstätter).

**Commenti:** La classica cena d'autunno si svolge nello splendido "Harry's Trieste", affollato d'Accademici. Dopo una breve prolusione sull'autunno in cucina, è cominciato il percorso gastronomico che ha interpretato stagione e ingredienti del mare locale, in sintonia con le tradizioni ma aperto a tocchi innovativi, sia per le cotture sia per l'apporto di condimenti e altri ingredienti "comprimari". I risultati, grazie alla maestria degli chef, hanno toccato livelli d'eccellenza, accolti con convinti applausi, a dimostrare che tradizione e innovazione - in mani sapienti - costituiscono accoppiata vincente. Pietanze e vini d'abbinamento vengono descritti nel fascicolo di schede gustative elaborate dal Simposiarca.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

10 novembre 2024

"Trattoria Anconella" di L'Anconella snc di Vincenzo e Rita Gamberini, in cucina Claudio Martelli, Anna Bianchi e Lorenzo Alberi. ●Via Anconella 41/43, Loiano (Bologna); ☎051/928373, cell. 334/7790167; trattoria@anconella.com, www.anconella.com; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-30 giugno; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** fantasia di crostini (crema al tartufo, funghi trifolati, robiola e noci, zucchine trifolate); tagliatelle di grano antico Verna biologico con tartufo bianco; scaloppine di vitello ai funghi porcini e crema di formaggio con contorno di verdure miste e gratinate al forno; torta della nonna servita tiepida (pasta frolla con crema, pinoli e aromatizzata al limone).

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi (Podere Riosto); Lacrima di Morro d'Alba Rubico (Marotti e Campi).

**Commenti:** La riunione conviviale "funghi e tartufi in un borgo storico dell'Appennino" è stata allietata da una numerosa partecipazione e da un elevato gradimento per il menu. Nella grande sala, resa importante dal camino monumentale con bassorilievi e stemma dei Bentivoglio, il servizio delle pietanze è stato inframmezzato da alcuni interventi della Simposiarca Scipioni: l'illustrazione del menu, la presentazione delle diverse generazioni di Gamberini dediti alla cura e alla gestione dello storico edificio e della trattoria, una breve narrazione della storia del borgo. Il Delegato Taddia ha consegnato il piatto dell'Accademia ai titolari della trattoria.

### BORGHO VAL DI TARO

9 novembre 2024

Ristorante "Mussi" di Anna Manfredelli, in cucina Teresa Mussi. ●Località Caboara 113, Compiano (Parma); ☎0525/824802; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,15.

**Le vivande servite:** torta frita con salumi misti, giardiniera; risotto al tartufo, polentina al tartufo; faraona arrosto con patate; zabaione cotto, latte in piedi.

**I vini in tavola:** Gutturino.

**Commenti:** Il Delegato, a conclusione della sagra del tartufo tenutasi a Bedonia, ha introdotto la riunione conviviale d'au-

tunno soffermandosi sul tartufo, tipico prodotto del territorio. La Simposiarca Antonietta Serpagli ha poi coinvolto i partecipanti con spunti e aneddoti su come procedere alla raccolta del tartufo. I piatti presentati dallo chef hanno riscosso unanime consenso, soprattutto la polentina con fonduta di parmigiano ricoperta da tartufo. Ottimo il risotto al tartufo e non di meno lo zabaione cotto. Vini adeguati. Servizio curato. Una giornata vissuta a tavola in un contesto di piacevole convivialità.

### CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

10 novembre 2024

Ristorante "Trattoria Bar Bibo" di Alessandro Cianti, anche in cucina. ●Via Traversa 454 - Frazione Traversa, Firenzuola (Firenze); ☎055/815231, cell. 338/8936054; barbibo@hotmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** uovo cotto a bassa temperatura e insalatina con bruciatini di Joselito all'aceto balsamico; bistecca "Rossa delle Fiandre" e bistecca "Selezione Jolanda de Colò" accompagnate da midollo al forno; patate al forno e fagioli zolfini al fiasco; crostata di more, d'arancia e *cheesecake*.

**I vini in tavola:** Riesling 2023 (Eymann Gönzheimer); Sangiovese Argomena Igt 2022 (Podere Torricoda).

**Commenti:** La Delegazione è tornata a far visita alla rinomata trattoria "Bar Bibo" dello chef Alessandro Cianti che, assieme alla moglie Federica, è riuscito ancora una volta a stupire tutti i partecipanti con la specialità della casa, "la ciccìa", che è stata superbamente cucinata e presentata. Come sempre tutti hanno apprezzato la qualità e il calore del locale, l'abbinamento impeccabile dei vini e la bontà dei dessert fatti in casa alla vecchia maniera. L'applauso finale allo chef è stato il giusto riconoscimento per il suo modo di lavorare molto apprezzato: una vera garanzia per chi apprezza "la ciccìa bona".

### IMOLA

8 novembre 2024

Ristorante "Osteria del Vicolo Nuovo" di Benedetto Linguerrì, in cucina Stefania Baldisarri, Serafina Lanzoni, Federico Savelli. ●Via Codronchi 6, Imola (Bologna); ☎0542/32552, cell. 339/4729059; info@vicolonuovo.it, www.vicolonuovo.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 luglio - 20 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,14.

**Le vivande servite:** cuore di carciofo in olio alle erbe e parmigiano di vacca bianca modenese; tortelli all'olio ripieni di zucca violina; coscette di galletto alla cacciatora con olive; *ganache* al cioccolato, sorbetto al mandarino e olio "non filtrato".

**I vini in tavola:** I Vespri 2022 Trebbiano (Il Teatro); Primo Segno 2021 Sangiovese (Villa Venti); Chinè (Gradizzolo).

**Commenti:** Il filo conduttore dell'olio extravergine d'oliva ha consegnato un menu, proposto dal Simposiarca Pier Luigi Lazzari, che ha esaltato l'eccellenza della Dieta Mediterranea. Ha aperto il percorso un carciofo in olio alle erbe, sorprendente per freschezza e gustosità. Un piacevole tortello all'olio ripieno di zucca violina ha preceduto una coscetta di galletto alla cacciatora con succose olive. Godevole la *ganache* al cioccolato con un indovinato sorbetto al mandarino e l'olio "non filtrato". Plauso finale degli Accademici alle brigate di cucina e sala. In apertura il Delegato ha consegnato all'Accademico Massimo Montanari l'attestato di benevolenza per i 40 anni di appartenenza.

### MODENA

11 novembre 2024

Ristorante "Osteria Antica Anna e Marco" di Anna e Marco. ●Strada Vignolesse 1562, San Donnino (Modena); ☎059/2156433; osteriaanticaannaemarco@gmail.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana centrale di agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,38.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con culatello; taglioline al ragù; tagliata di manzo; patate al forno; torta al limone con contorno di crema chantilly.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara (Chiarli); Lambrusco Grasparossa (Manzini); Prosecco.

**Commenti:** Anna e Marco hanno pregreso questo locale praticamente da un paio di anni. Si tratta di un locale in stile osteria, posto al piano terreno di una villa storica, alla periferia di Modena. L'Accademico Luigi laselli ha esercitato le funzioni di Simposiarca. Il cibo offerto nel menu è sobrio ma orientato alla tradizione dei piatti modenesi. Ottimo "il" gnocco fritto con culatello. Ottime le taglioline al ragù; troppo salata la tagliata che era comunque ben cotta e di qualità. La torta al forno soffice e al sapore di limone si è rivelata "gentile".

### RIMINI

13 novembre 2024

Ristorante "Osteria Divilla" di Lorenzo Casetta e Luca Paris. ●Via Statale Marecchia 33, Villa Verucchio (Rimini); ☎0541/671066; info@divilla.com, www.divilla.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** gamberi in salsa rosa, insalata di seppia con verdure di stagione e crema di melagrana, totani alla catalana, carciofi ripieni con ricotta e gamberi; tagliatelle verdi con porcini e canocchie; tagliata di tonno alle erbe e insalata di verze; crema catalana al mango.

**I vini in tavola:** Albana metodo classico (Tenuta La Berta); Zibibbo secco di Sicilia Doc; Verdicchio dei Castelli di Jesi doc (entrambi Villa Buccini); Coeur Grechetto Gentile vendemmia tardiva (Podere Vecciano).

**Commenti:** Il ristorante, proposto dal Simposiarca Marco Amati, si trova nell'immediato entroterra, offre piatti di pesce della tradizione marinara romagnola ravvivati da piacevoli spunti innovativi. Buoni gli antipasti, in particolare i carciofi ripieni di ricotta e gamberi; molto apprezzata la crema catalana. L'abbinamento dei vini, curato con competenza, ha suscitato un generale gradimento. Nel corso della serata, è stata presentata la nuova Accademica Loretta Ricci. La sala riservata alla Delegazione ha permesso una piacevole conversazione e un costruttivo scambio di opinioni.



## TOSCANA

**GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO**  
14 novembre 2024

Ristorante "Circolo dei Forestieri" di gestione familiare di Rita Barsellorri e Stefania Crisalli, in cucina Stefania Crisalli. ●Piazza J. Varrarud 10, Bagni di Lucca (Lucca); ☎0583/805558, cell. 388/5752948; circolodeiforestieri015@gmail.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi di novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** prosciutto e salami "cuore della Garfagnana", pasta fritta, tortina lucchese di erbi, polentina croccante con funghi porcini, insalatina di farro della Garfagnana; maltagliati all'ortica con pomodoro, pecorino e timo; ravioli di ricotta e spinaci agli aromi delle erbe dell'orto; reale di vitella al forno con riduzione di verdure, sformatino di cavolfiore e patate rustiche; ferrina di spezzatino di cinghiale e polentina morbida; torta soffice di mele.

**I vini in tavola:** Vermentino Colli di Lunni, Merlot (Tenuta La Fortezza di Montecarlo).

**Commenti:** Ambiente suggestivo e accogliente, cucina tipica toscana con pasta fatta in casa, zuppe, salumi e sfiziose, ottima carne e prodotti tipici. L'attuale gestione ha riaperto un vero e proprio monumento della ristorazione, dopo aver lasciato la gestione della trattoria "Borghesi". Un bel salone luminoso, in stile liberty, evoca atmosfere di altri tempi, insieme a un eccellente servizio e a una buona cantina che si sposa perfettamente con la cucina locale, preparata con materie prime di alta qualità.

**PRATO**

13 novembre 2024

Ristorante "Boves" di Tre snc di David Monni, Leonardo Biscardi & C., in cucina Leonardo Biscardi. ●Via dei Lanaioli 31,

Prato; ☎0574/742052; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** puntarelle con salsa di acciuga, assaggio di midollo arrosto con crostini; maltagliati ai carciofi; groppa scaloppata al pecorino con patate arrosto; pera caramellata.

**I vini in tavola:** Ciliegio 2022 (Montauto).

**Commenti:** Serata molto piacevole, in un locale aperto dal 2018 da alcuni giovani con importanti esperienze precedenti nel mondo della ristorazione. Prima del menu concordato, sono stati offerti anche i crostini di fegatini con interessante e originale aggiunta di Calvados e uno squisito prosciutto crudo tagliato a mano. I piatti sono stati tutti apprezzati, in particolare modo la groppa, con una qualità di carne veramente eccellente. Molto buono anche il vino. Pur nelle ristrettezze dello spazio del piccolo locale che ospita il ristorante, il servizio è stato puntuale e ineccepibile.

**SIENA**

24 novembre 2024

Ristorante "Compagnia dei Vinattieri" di Ai Vinattieri srl, in cucina Yuma Hirai. ●Via delle Terme, 79 - Via dei Pittori 1, Siena; ☎0577/236568; info@vinattieri.net, www.vinattieri.net, Instagram; coperti 65+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crostone alle castagne con cavolo nero e rigatino croccante; gnocchi di farina di castagne con cacao e crema di parmigiano reggiano 36 mesi; faraona ripiena di castagne e patate dolci con salsa al Vinsanto e miele di castagno; melanzane al forno; crostata alla crema di castagne e panna.

**I vini in tavola:** Gemma Lagrein rosato Doc (San Leonardo); Epibios Toscana Igt Colombariolo (Radicondoli); Verduzzo Friulano (Specogna).

**Commenti:** Riunione conviviale con ottima partecipazione di Accademici, dai quali è stata molto apprezzata la collocazione nella giornata di domenica e a colazione. Il tema "Loro della montagna. La ricchezza delle castagne", legato sia alla stagione sia al territorio, è stato sviluppato molto bene nella relazione iniziale e nel menu a base di castagne. La particolarità dei piatti ha diviso gli Accademici: in qualche caso il menu è stato ritenuto troppo particolare, entusiasmando invece il resto dei partecipanti. Mantenuta comunque una valutazione complessiva elevata. Unanime l'ottimo giudizio sul dessert. Apprezzati l'accostamento con i vini e l'eccellente servizio.

**VALDARNO FIORENTINO**

16 novembre 2024

Ristorante "Ristoro della Fattoria di Vignamaggio" della Fattoria Vignamaggio, in cucina Samuele Fazzi. ●Via Mon-

tagliari 29, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/8546669, cell. 347/7861329; ilristoro@vignamaggio.com, www.vignamaggio.com; coperti 150+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** crostata ai cinque cereali con verdure di stagione arrostate; "bottoni" ripieni di ricotta al limone con crema di cannellini, olio al cavolo nero e cozze; peposo misto di manzo e maiale su pure di patate; torta al formaggio con crema di limone.

**I vini in tavola:** Chianti Classico Terre di Prenzano (Vignamaggio).

**Commenti:** Il ristorante è situato nel comune di Greve in Chianti. La vista si apre su un panorama mozzafiato, con scorci sulle colline tappezzate di vigneti, frutteti e pascoli. Lo chef ha interpretato il menu seguendo la tradizione, ma nello stesso tempo con un tocco innovativo. Utilizzo prevalente di prodotti locali a km 0. L'incontro conviviale si è svolto in un'atmosfera molto cordiale e rilassata, tra gli Accademici che hanno avuto un fervido scambio di idee e di approfondimento sulla sorprendente offerta della ristorazione. Particolare apprezzamento è stato dato al peposo misto di manzo e maiale.



## LAZIO

**RIETI**

17 novembre 2024

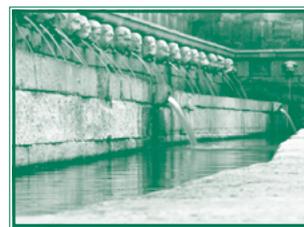
Ristorante "Hostaria 23" di Hostaria 23 srl, in cucina Thomas Ioppolo. ●Via Cesare Battisti 1, Pescorocchiano (Rieti); ☎cell. 340/2637692; hostaria23@gmail.com; coperti 45+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana settembre; giorno di chiusura in inverno: dal lunedì al mercoledì e giovedì a pranzo; in estate: lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** mozzarella tartufata fritta, battuta di fassona con tuorlo marinato e tartufo; tagliolino al burro francese e tartufo; risotto ai porcini; guancia di maiale cbt con fondo bruno e porcino sulla brace; tiramisù.

**I vini in tavola:** Valpolicella Superiore.

**Commenti:** Locale piccolo e grazioso, situato nel Cicolano, questo ristorante ha raggiunto in breve tempo un buon livello, grazie all'impegno di cinque amici che, appassionati di cucina, hanno deciso di realizzare il sogno di aprire un ristorante nella loro terra di origine, dove si sentiva la mancanza di un locale di qualità. La lo-

ro passione, unita alla bravura del giovane cuoco Thomas Ioppolo, ha fatto sì che si potesse apprezzare un cibo di qualità superiore alla media, cucinato con competenza, passione e amore, utilizzando ottime materie prime del territorio. La giovane età di Thomas, ancora acerbo ma promettente, fa ben sperare per il futuro. Buona anche la cantina.



## ABRUZZO

**CHIETI**

7 novembre 2024

Ristorante "Villa Maiella" della famiglia Tinari, in cucina Arcangelo Tinari. ●Via Sette Dolori 30, Guardiagrele (Chieti); ☎0871/809319; info@villamaiella.it; https://www.villamaiella.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** stagionati di maiale nero, uovo marblé, pane bruciato ed erbe amare; farro mantecato ai profumi di bosco; agnello al timo con hummus di ceci e ortaggi invernali; crema rovesciata con zafferano e mandorle; fichi in aceto.

**I vini in tavola:** Alba Rosa spumante brut rosé (Tenuta i Fauri di Luigi di Camillo, Chieti); Lapis rosato Igt Terre d'Abruzzo 2024 (Dora Sarchese, Ortona); Altare Trebbiano d'Abruzzo Doc (Marramio, Rosciano); Atteso rosso (Contesa, Collecervino); Pergò vino liquoroso (Dora Sarchese, Ortona).

**Commenti:** Una riunione conviviale "fuori ordinanza", la "Cena dei quattro calici: il brindisi di Gesù". È stata in primo luogo un'esperienza di condivisione, prima che una cena, in cui ad avere il posto d'onore sono stati i vini, serviti in quattro calici differenti per riprodurre la scansione delle bevande presenti sulla tavola della Pasqua ebraica. La riunione conviviale, che ha visto come Simposiarca il Consulatore Antonello Antonelli e relatore monsignor Martino Signoretto del clero di Verona, è stata magistralmente interpretata da Arcangelo (chef) e Pascal (sommelier) Tinari.

**SULMONA**

10 novembre 2024

Ristorante "Terra" di Valentina Di Masso e Pierluca Contilli, in cucina Pierluca Contilli. ●Viale del Lago 38, Scanno (L'Aquila); ☎cell. 327/3916543; dimassocontilli@gmail.com, www.ristoranteterrascano.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 8-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,8.



ABRUZZO segue

**Le vivande servite:** pancotto di ceci, polpo arrosto e maionese di mare; farro locale risottato con cime di rapa, pecorino e guanciale; agnello arrosto con tortino di verza e patate; lingotto ai tre cioccolati con caramello al miele di Scanno; pizza di San Martino.

**I vini in tavola:** Pecorino Oltremare (Pian-dimare); Montepulciano d'Abruzzo Barba (Collemorino).

**Commenti:** Dopo un pomeriggio trascorso a Scanno in festa per i riti della vigilia di San Martino, gli Accademici si sono recati presso il ristorante. Interessante relazione dell'Accademico Patrizio Giammarco. La Simposiaria Lucia Morico, insieme al cuoco Pierluca, ha spiegato la scelta del menu legato alle tradizioni locali e ai prodotti usati, tutti a km 0. Apprezzato il polpo con i ceci, notevole il farro risottato con crema di cime di rapa, pecorino e guanciale, buono l'agnello. La vera sorpresa è stata la pizza di San Martino dove il cuoco, come da antichissima tradizione, aveva nascosto, al posto della moneta, la "cicerchia", un piccolo monile per le signore.



## PUGLIA

**FOGGIA**  
17 novembre 2024

Ristorante "Feudo della Selva" di Feudo della Selva srl - direttrice Anna Laura D'Alessio, in cucina chef Pino Iacovo. ●Via Don Luigi Orione 3, Foggia Borgo Incoronata (Foggia); ☎cell. 334/1400887, 339/3320872; clientifeudodellaselva@gmail.com, www.feudodellaselva.it; coperti 380 in tre sale+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,79.

**Le vivande servite:** trancetti di anguilla alla scapece e faraona farcita con contorno di foglie ammiske su passata di fave; risotto ai funghi porcini e sbriciolata di cinghiale; guancia di vitello brasato al Moscato Nero di Trani con contorno di caponata in agrodolce e ventaglio di patate dolci di Zapponea; fantasia di melagrana, uva e mela annurca; torta del 60° alla "Puer Apuliae" a base di grano saraceno, uova, uvetta, nocciole, pinoli, mandorle, noci e scorza di arancia.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico brut (D'Arapi); Susumaniello rosé (Tenute Di Donna); Nero di Troia Anima di Nero (Biancardi); Nero di Troia Le Cruste (Alberto Longo).

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato il 60° della costituzione nella tenuta "Feu-

do della Selva", nel bosco dell'Incoronata, in agro di Foggia. Numerosa la partecipazione. Presenti tutti i Delegati della Puglia Nord. Dopo l'introduzione del Delegato Valerio A. Vinelli, i saluti del CT Puglia Nord Vincenzo Rizzi e gli interventi dei relatori, il Vice Delegato Giuseppe Vinelli e l'archeologa Elena Saponaro, sulla storia della Delegazione e sulla cucina federiciana in Terra di Capitanata. Conclusioni del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Pranzo curato dalla direttrice della tenuta Anna Laura D'Alessio e dallo chef Pino Iacovo, tutto a base di elementi tipici della cucina federiciana.



## SICILIA

**MESSINA**  
16 novembre 2024

Ristorante "Da Luciana" di Luciana Bovo, anche in cucina. ●Conrada Sambuco, S. Piero Patti (Messina); ☎0941/660309; luciana68@hotmail.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** salumi e formaggi, sott'oli, ricottina fresca con confetture di more e agrumi, zucca in agrodolce, frittelline di pane, cime di rapa saltate, uova ripiene, cipollette e pancetta arrosto, tortino di patate al pistacchio, cappellette di porcini gratinate; tagliatelle caserecce ai funghi porcini; agnello con cottura nel forno a legna; cialda croccante con crema di cioccolato al Rum e castagne.

**I vini in tavola:** Vini della casa.

**Commenti:** Nel quadro della IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici", sono stati degustati i sapori tipici della campagna, con gastronomia artigianale e prodotti tipici del territorio. La proprietaria e "cuoca" è la custode delle antiche ricette della tradizione, tramandate di generazione in generazione, ma con la sensibile attenzione nel variare il menu in sintonia con il trascorrere delle stagioni, donando a ogni piatto una sua logica temporale. Nella sala con camino acceso, gli Accademici hanno apprezzato l'accoglienza, il menu, il servizio e l'esperienza fuori porta.

**PALERMO MONDELLO**  
14 novembre 2024

Ristorante "Friggitoria Da Davide" di Davide Troia. ●Via Croce Rossa 203, Palermo; ☎091/7462706; troiadavide@yahoo.it, www.facebook.com/friggitoria.dadavide; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** street food palermitano: panelle, crocchè, rascature (polpette con cipolla ricavate dal fondo di preparazione delle panelle e delle crocchè e fritte), pane ca' meusa schitto o maritato (pane con milza con o senza ricotta), totani e pescetti di paranza fritti, verdure pastellate, melanzane a fette fritte, montanine (bocconcini di pasta di pane fritti con ripieni vari), crostini fritti ripieni con vari ingredienti, arancine con svariati ripieni; dolce del giorno o sgroppino al limone.

**I vini in tavola:** Carta d'Oro; Il Principe Terre Siciliane (entrambi Rallo).

**Commenti:** La Delegazione è andata alla scoperta di un modo diverso di servire e gustare l'articolato mondo dello street food palermitano. Il giovane Davide Troia ha infatti trasformato la classica friggitoria su strada in un accogliente e lindo locale dove gustare tutte le specialità di strada comodamente seduti ed egregiamente serviti. La serata si è allegramente svolta tra aneddoti di gioventù (ogni scuola superiore aveva il suo motorizzato "panel-laro") e dotte dissertazioni sulla preparazione delle digestivamente impegnative specialità. Particolarmente raccomandato per i non palermitani!



## SARDEGNA

**NUORO**  
9 novembre 2024

Ristorante "Guthiddai" di Gianluca ed Elena Floris, in cucina Roberto Carossino e Gianluca Floris. ●Località Guthiddai, Strada Oliena su Gologone, Oliena (Nuoro); ☎0784/286017, cell. 349/2672159; agriturismoguthiddai@gmail.com, www.agriturismoguthiddai.it; coperti 130+160 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà novembre - Pasqua; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** selezione di salumi e pecorino semi stagionato; culurgiones con patate, timo e pomodori secchi, fritto su letto di pesto di rucola, tortino al pecorino su letto di pomodoro camone; ravioli di formaggio al ragu; porchetto arrosto; patate e insalata mista.

**I vini in tavola:** Cannonau (Guthiddai).

**Commenti:** Ai piedi del Monte Corrasio sorge una residenza rurale di memorie contadine e pastorali che si incastona perfettamente nel territorio olianese conosciuto come "Guthiddai", inserito

in uno dei più bei territori della Sardegna, ricco di vigneti e uliveti, porta della valle di Lanaito, di Tiscali, delle fonti di "Su Gologone", nella vallata del fiume Cedrino. Una "prenda" come si direbbe in lingua sarda... ossia un tesoro. Gli Accademici hanno potuto gustare il tipico pranzo tradizionale. Menzione al culurgione arrosto, come entrée, su letto di rucola. Ottimo l'olio evo e il vino rosso Cannonau, entrambi di produzione dell'agriturismo. Perfetto il servizio e la mise en place. Adeguato il prezzo.



## NEL MONDO

### STATI UNITI D'AMERICA

**WASHINGTON D.C.**  
19 novembre 2024

"Trattoria Da Lina" di Trattoria da Lina, in cucina Roberto Dejas. ●7000 Carroll Ave Takoma Park, MD (Washington); ☎0030/19202600; drtrattoriadalina@gmail.com, www.trattoriadalina.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** gamberi scottati in padella su purea di cannellini; risotto di fregola con funghi, fave e pecorino; branzino scottato in padella su lenticchie stufate; torta di fagioli al cioccolato su zabaione caldo.

**I vini in tavola:** Vino della casa rosso o bianco.

**Commenti:** Cena organizzata in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Washington D.C. per festeggiare la IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo dal tema "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione". Atmosfera splendida, portate delicate e molto saporite. Il risotto di fregola molto buono, sapori ben amalgamati. Molto originale il dolce: creare la farina con i fagioli è stata un'ottima idea. Lo chef ha seguito e accompagnato gli Accademici, durante la cena, raccontando la sua storia e la sua Sardegna. Bellissima serata!

## SUDAFRICA

**JOHANNESBURG**  
28 settembre 2024

Ristorante "Fumo Village" di Claudio Uccello. ●5 Firwood Street in Hazelwood, Pretoria; ☎0027/123400134; coperti 130+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,08.

**Le vivande servite:** sahimi all'italiana, patate veloutée, tentacolo di polpo gri-

gliato con infusione di prezzemolo e olio extravergine d'oliva, *babaganoush*, crostino piccante; risotto all'aragosta con barbabietola e pistacchi arrostiti; pappardelle alla coda alla vaccinara; quaglia arrostita con pancetta e uva passa al Calvados con contorno di polenta; tonno saraceno alla brace con pomodori affumicati; delizia amalfitana, babà al limoncello.

**Commenti:** Gli Accademici si sono riuniti per pranzo, da "Fumo Village" nei nuovi locali situati in un allegro quartiere gastronomico di Pretoria. Il ristorante è accogliente e tranquillo. Lo chef Claudio Uccello ha deliziato con simpatia e fantasia partenopea. Un percorso "mari e monti" a cominciare dagli antipasti fino

al dolce, passando per un ottovolante di gusti fra i primi e i secondi. Degna di nota l'interpretazione delle pappardelle con sugo alla coda alla vaccinara, coda che, naturalmente preparata in modo diverso, è anche un prelibato piatto sudafricano.

## TUNISIA

 **TUNISI**  
16 novembre 2024

Ristorante "La Spigola" di Ali Boughattas. ●52, Av. Franklin Roosevelt, La Goulette (Tunisi); ☎0021/671738345, cell. 0021/699954660; restaurantlaspigola@hotmail.com; coperti 500. ●Parcheggio

scomodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** mosaico di piccoli antipasti tradizionali, fritto misto di pesce del golfo; spaghetti alle vongole; dentice in crosta di sale e contorno di legumi di stagione; sorbetto al limone; cassata e cannolo siciliano.

**I vini in tavola:** Verdejo (Domaine Nefris).

**Commenti:** Riunione conviviale congiunta con gli Accademici di Hammamet, capeggiati dal Delegato Gian Paolo Sessa, in occasione della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", in un elegante risto-

rante specializzato in cucina marinara in generale, e siciliana in particolare. Durante la riunione, il Delegato Luigi Collu ha presentato ai convitati il nuovo Accademico di Tunisi Daniele Maria Marcoaldi e l'Accademica onoraria Silvia Finzi ha brevemente recensito il libro *La cucina italiana non esiste*. Tutte le preparazioni a base di pesce hanno conquistato il palato perché si sono rivelate di ottima qualità per sapori e consistenza. Molto apprezzato l'abbinamento del vino con i piatti proposti.



## Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica



### VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**

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

**Le vivande servite:** stuzzichini di hummus di ceci e pane pita, stuzzichini di lenticchie, cotechino e *salignun*, cicorie spadellate su letto di fave; tagliatelle di ceci; polpo grigliato su crema di fagioli bianchi di Spagna; torta di nocciola e zabaione caldo.

**I vini in tavola:** Nevecrino (Chemin); Petite Arvine Valle d'Aosta Doc 2023 (Di Barrò); Flétry Muscat Petit Grain Doc 2022 (Cave des Onze Communes).

**Commenti:** Gli chef Giovanni e Mattia hanno guidato gli Accademici in un percorso che richiama le loro origini: ecco quindi le fave e le cicorie dalla gradevole contrapposizione di sapori, le tagliatelle di ceci caratterizzate dalle diverse consistenze e cotture, per terminare con la morbidezza del polpo grigliato su crema di fagioli bianchi di Spagna. Gli Accade-

mici hanno potuto apprezzare la professionalità della famiglia Paladini che, con l'equilibrio perfetto tra i sapori e gli abbinamenti, ha trasformato semplici ricette della tradizione pugliese in inaspettate emozioni piacevolmente gradite. La serata si è conclusa in bellezza con lo zabaione caldo.



### PIEMONTE

 **ALBA LANGHE**

Ristorante "La Piola" di Andrea Canaparo, in cucina Dennis Panzeri. ●Piazza Risorgimento 4, Alba (Cuneo); ☎0173/442800; info@lapiola-alba.it, lapiola-alba.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì.

**Le vivande servite:** vitello tonnato, carne cruda, insalata russa; *tajarin* al sugo di salsiccia; ceci e costine; gelato Cavour.

**I vini in tavola:** Blangé; Barbera Piana (entrambi Ceretto).

**Commenti:** Cena ecumenica dedicata alla presentazione del volume "I fagioli, i ceci e gli altri legumi". Il Simposiarca Giacomo Ballari, direttore della Fondazione Agrion (ricerca, sviluppo e innovazione in agricoltura) ha intrattenuto i numerosissimi Accademici sulle varietà locali di legumi e sull'annata agricola nelle Langhe. Buona cena e buoni vini.

 **ASTI**

Ristorante "Tenuta Il Capitolo" di Paolo e Silvia Bonaccorsi, in cucina Silvia Bosio e Milena Carbonero. ●S.S. 10, 280, Quarto (Asti); ☎cell. 351/8477515; silvia@tenutailcapitolo.it, www.tenutailcapitolo.it; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** frittata senza uova con agliata monferrina e salame cotto e crudo, "variazioni" di ceci alla moda di Paolo con Barbera vivace; piselli in umido con tonno e uova sode del Giovedì Santo; antica *cisrà* astigiana; trippa delle "Sagre" con borlotti e cipolle; coppe di diospero al profumo di Rum.

**I vini in tavola:** Grignolino; Barbera del Monferrato; Barbera d'Asti (tutti Garro-ne Evasio).

**Commenti:** In una dimora, un tempo Capitolo vescovile, la riunione conviviale, preceduta da una chiacchierata sul tema della referente del CST, Donatella Clinanti, è iniziata con un buffet di aperitivi fra cui spiccavano le frittatine senza uova. Ghiotti i piselli, mentre i ceci difettavano in cottura. Comunque, una cena piacevole con un ottimo servizio orchestrato dalla simpatia di Paolo. Buoni i vini, equo il prezzo.

 **MONFERRATO**

Ristorante "Bio 28" di Village28 Srl, in cucina Igor De Masi e Sara Daidone. ●Strada Camminata 28, Moncalvo (Asti); ☎0141/917277; info@bio28.it, www.bio28.it, @bio28\_culture; coperti 200+48 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 21 dicembre - 10 gennaio; giorno di chiusura variabile a seconda delle prenotazioni.

**Le vivande servite:** purè di cannellini e cavolo verza; zuppa di ceci e pasta fresca; zuppa di pesce con piselli; semifreddo yuzu.

**I vini in tavola:** Chardonnay e Barbera superiore (Agricola Orsolina 28).

**Commenti:** Il menu dedicato ai legumi è stato molto apprezzato dagli Accademici.

 **TORINO**

Ristorante "Casa Format" di Credenza Group, in cucina Igor Macchia. ●Via Tetti Valfrè, Frazione Tetti Valfrè (Torino); ☎011/9035436; info@casafomat.it, credenzagroup.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

**Le vivande servite:** giardiniera di verdure e tofu, crocchette di legumi, soia e piselli, pizza nel padellino alle cicerchie e cicoria, pelle di maiale croccante, crema di fagioli, maiale sfilacciato e coriandolo, bruschetta con fave, salame e pecorino; risotto con piselli panna e prosciutto; agnello a lunga cottura, crema di ceci, funghi cardoncelli e limone; biscotto morbido al cacao, burro d'arachidi, mousse al mou e arachidi salate.

**I vini in tavola:** Cuvée Novecento metodo classico 2013 (Contratto); Roero Arneis Docg (Casa Tallone); Nebbiolo d'Alba Doc (Pedemontis SSA); Florentino Moscato d'Asti Docg (Guido Vada).

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica particolarmente riuscita: Igor Macchia, con conoscenza, ricerca e passione, ha presentato un menu del tutto aderente al tema di quest'anno. I piatti presentati erano perfettamente bilanciati e i legumi in essi contenuti ne erano



# Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

## PIEMONTE segue

i veri protagonisti, con sapori puliti e mai stucchevoli. Risotto e agnello le due portate maggiormente gradite dai numerosi Accademici. Vini in abbinamento molto piacevoli; servizio impeccabile, personale giovane e molto preparato.

### VERBANO-CUSIO

"Antica Osteria da Donna Francesca" di Francesca Zucchi, in cucina Francesca e Andrea Zucchi. ●Piazza Vittorio Emanuele II 8, Cossogno (Verbania); ☎0323/468199, cell. 348/3647470; coperti 30+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** tagliere con salumi e formaggi d'Alpe, insalata russa, lingua e guazzetto verde, hummus di ceci con pane di segale; pasta con farina di ceci; pasta e fagioli; torta di pane.

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso; Nebbiolo delle Colline Novaresi.

**Commenti:** Ristorante nell'ambiente di un'antica osteria-cantina, in un piccolo comune di 686 abitanti in prossimità di Verbania; accoglienza affabile e spontanea socializzazione con i frequentatori del posto. Menu suggerito da Donna Francesca in appassionata armonia con l'obiettivo della riunione conviviale ecumenica e dell'Accademia.



## LIGURIA

### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/555118; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** panissa e farinata, gamberetti del Mar Ligure con fagioli bianchi di Nasino; zemin di ceci; stoccafisso con le fave (bacilli e stoccafisso); tiramisù.

**I vini in tavola:** Riviera ligure di Ponente Pigato Doc 2022 Vigne Veggie (Alessandri in Ranzo); Dolcetto Doc Langhe 2021 (Vayra in Barolo).

**Commenti:** Straordinaria interpretazione della cena ecumenica curata dal Delegato con la cuoca Nicoletta. Ogni piatto ha evocato ricordi e suggestioni particolari, rinnovando sapori noti ma difficili da trovare di valore così alto. Zemin e stoccafisso perfetti. Vini eccellenti, servizio impeccabile. Grazie al patron Luciano,

a sua moglie Ivana, alla nuora e cuoca Nicoletta.

### GENOVA

Ristorante "Hostaria al Mercato" di Enrico Vinelli e Alessio Silesu, in cucina Daniele Rebosio. ●Via XX Settembre 75 R MOG (Mercato Orientale), Genova; ☎010/8973003, cell. 348/3392904; prenotazioni@hostarialmercato.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì e domenica sera.

**Le vivande servite:** panissa frita e maionese al lime; ditali con patate, fagioli e cozze; calamari ripieni; pane, olio e arachidi.

**I vini in tavola:** Monfort Cuvée 85 brut Trento Doc (Dell'Ara); Vermentino Riviera ligure di Levante.

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica dedicata ai legumi, condotta con estro e garbo dal sempre bravissimo Daniele Rebosio già chef dell'"Hostaria Ducale" a due passi dalla bella Piazza De Ferrari a Genova. La relazione, attenta e puntuale a cura del giornalista enogastronomico Marco Benvenuto, ha creato dibattito sui "legumi dimenticati del territorio" da cui lo chef ha tratto spunto per le proposte della serata. Il ristorante si trova all'interno del Mercato Orientale (1899) con vista sulla corte del MOG, un luogo di cucina classica della tradizione ligure, eseguita con tecniche moderne e prodotti del territorio. Ottima e fornita carta dei vini; bella trattoria contemporanea, informale con tocco elegante.

### TIGULLIO

Ristorante "Luchin" di Antonio Bonino e Nicola Mangiante, anche in cucina. ●Via Bighetti 53, Chiavari (Genova); ☎0185/301063; info@luchin.it, www.luchin.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre-maggio; giorno di chiusura domenica.

**Le vivande servite:** salumi di Rivergaro e farinata di ceci; minestra di farro e fagioli; stoccafisso e fagiolane; ossette di maiale con patate; torta di castagne con Moscato.

**I vini in tavola:** Vini della casa.

**Commenti:** Trattoria assai nota nel Tigullio, per aver mantenuto intatta negli anni (dal 1907, siamo alla quarta generazione!) l'arte della buona e tradizionale cucina regionale. Il locale si snoda in più salette e molti tavoli all'aperto, sotto gli antichi portici della città. Ma pranzare all'ingresso del locale, con forno a legna a vista, è il massimo!



## LOMBARDIA

### CREMONA

Ristorante "Del Golf" della famiglia Bottini, in cucina Raffaele Chioldelli, Stefano Pizzamiglio. ●Via Castelleone 101, Cremona; ☎0372/471563; ristorante@golfitorazzo.it, www.golfitorazzo.com; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni in gennaio; 1 settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** polpettine di legumi, salvia pastellata, salame macelleria Canevari con verdure in agrodolce; straciamuus (pasta e fagioli) con tagliatelline fresche; risotto con piselli, erbe e spalla cotta di S. Secondo; faraona agli aromi con lenticchie e guanciale; zabaione caldo con sbrisolona alle mandorle.

**I vini in tavola:** Prosecco Docg (Serafini & Vidotto); Cuvée T bianco delle Dolomiti (Cantina Tramin); Gutturino Piacentino frizzante (Lusenti); Valpolicella Classico Doc (Speri).

**Commenti:** Cena ecumenica con presentazione del Quaderno "I legumi nella Cucina Cremonese ieri e oggi", a cura dell'Accademica Carla Bertinelli Spotti. L'ampia relazione, corredata da cenni storici, gastronomici e ricette, è stata interessante e seguita con attenzione e partecipazione. Cena molto piacevole sia per l'ambiente caldo e familiare, sia per il clima di amicizia, sia infine, ultimo ma non ultimo, per la qualità dei piatti serviti con cura e puntualità.

### LARIANA

Ristorante "Tarantola" della famiglia Tarantola, in cucina Vittorio Tarantola. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031/930990; info@ristorantetarantola.it, www.ristorantetarantola.it; coperti 150+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì sera, martedì.

**Le vivande servite:** frittelle di cicerchia, animelle, porri e pastinaca, farrocchiata con carciofo, barbabietola e topinambur; cannelloni di zucca con ragù di lenticchie di Spello; coniglio con lardo Brianza e fagiolo dall'occhio con ristretto al ginepro e luganighetta; gelato di ceci, mela caramellata e cachi.

**I vini in tavola:** Aldace Blanc de Blancs brut; Langhe Doc Chardonnay 2022; Langhe Doc Dolcetto 2022 (tutti dell'Azienda agricola Roccasanta di Perletto).

**Commenti:** Un tema non facile per i "po-

lenti". In Lombardia: fagioli, piselli, un po' di ceci... certamente non la migliore regione per una cena a base di legumi. La Delegazione ha deciso di affidarsi a Vittorio Tarantola, amico, curioso e bravissimo, col quale ha inventato il menu divertentosi. Tutto ottimo, con particolare riconoscimento alle frittelle di cicerchia con animelle e ai cannelloni. Una meravigliosa scoperta con quello che sembrava un azzardo: il gelato di ceci. Semplicemente stupendo! Ambiente amichevole ed elegante, servizio attento e cortese. Una particolare menzione per i vini, presentati dal vignaiolo. Utile la presentazione di un biologo nutrizionista.

### LECCO

"Porticciolo Restaurant" di Welcome Srl SB, in cucina Lorenzo e Giorgio Ferrari. ●Via Fausto Valsecchi 5, Lecco; ☎0341/498103; info@porticciolorestaurant.it, www.porticciolorestaurant.it; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì.

**Le vivande servite:** crema chips e polvere di piselli, insalatina di legumi con brodo di parmigiano, pancia di maiale con lenticchie e salsa ponzu, finto fiore di mais con hummus di ceci e germogli di soia, spuma di fagioli neri, ricci di mare, cialda di patate e olio al dragoncello; tagliatelle di ceci al ragù di agnello, porro fritto e yogurt; petto d'anatra laccato, cipollotto al barbecue, alga nori e demi glace di edamame e soia; meringa di acquafaba al tè, namelaka al burro di arachidi, caco crumble alle arachidi e sorbetto alla pera e vaniglia.

**I vini in tavola:** Garnacha Blanca 2022; L'Abrunet Negre 2023 (entrambi Celler Frisach).

**Commenti:** "Oh legume, puoi essere re in un menu della tradizione se il territorio si dimentica di te? Arduo esserlo; sei assente e le poche ricette che ispiri sono inadeguate per la cena più importante dell'anno! Perché non esibire allora le tue apprezzate virtù organolettiche e sensoriali, cogliendo, con tecniche raffinate ma estranee al ruolo di cibo povero cui sei qua relegato, la versatilità che porti in te?" Detto, fatto: gli Accademici hanno molto apprezzato il menu e hanno sancito le doti dei due giovani chef, che hanno saputo interpretare la proposta del Simposiarca Bonati destreggiandosi alternando sapori di mare e di terra in un crescendo di sapore e insospettabili texture.

### MILANO DUOMO

Ristorante "Antica Osteria La Rampina" di Dal 1974 famiglia Gagliardi, in cucina Lino e Luca Gagliardi. ●Via Emilia 3, angolo via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese (Milano); ☎02/9833273, cell. 389/5367262; rampina@rampina.it, www.rampina.it, Facebook: Ristorante la Rampina; Instagram: ristorantelarampina; coperti 80+30/40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** crema di fave e caciocavallo, grissini stirati e pane con lievito madre fatti in casa, sfornato di lenticchie e crema di piselli; risotto ai borlotti e riduzione di Barbera; zuppa di ceci con puntine di maiale; sorbetto all'uva fragola e croccante alle mandorle.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg brut (Vezzoli); Valcalepio bianco Doc 2022; Medera Igt Bergamasca rosso 2021 (entrambi Tenuta Castello di Grumello).

**Commenti:** Lino Gagliardi e i figli Luca e Lorenzo hanno accolto la Delegazione con la consueta cordialità e hanno interpretato al meglio il tema della cena ecumenica. Molto apprezzati la crema di fave, lo sfornato di lenticchie con crema di piselli e il risotto ai borlotti con una riduzione di Barbera. La Simposiarca F. Brunelli ha ricordato che i fagioli utilizzati sono tipici della zona a sud di Milano, coltivati da sempre, oltre ad altri legumi, da tutti i contadini. Qualche critica alla zuppa di ceci con le puntine di maiale, piatto povero, preparato per i giorni dei morti. In chiusura, la Delegata ha presentato la nuova Consulta e il volume dedicato ai legumi, che è stato poi donato allo chef a ricordo della serata.

#### MILANO NAVIGLI

Ristorante "Zibo" di The Cat and The Pot snc, in cucina Giulio Potestà, Elisa Dell'Orto. ● Via Caminadella 21, Milano; ☎ 02/35999463; zibocuochi@gmail.com, www.zibocuochiitineranti.it; coperti 28+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 1-10 gennaio, 8-27 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì.

**Le vivande servite:** sfoglia croccante di riso e piselli con salsa di piselli, yogurt e menta, uovo con lenticchie e ricci di mare; mezze maniche trifilate con crema di cicerchia, fagioli dall'occhio, cozze e guanciale; pecora con ceci, melanzane e melagrana; marroni con fagioli borlotti, caffè e mascarpone per un'idea di tiramisù d'autunno.

**I vini in tavola:** Glera e Boschera Sottoriva 2021 (Malibràn); Trebbiano Toscano Ancestrale 2023 (Maria Liana Stiavelli); Buttafuoco Renzo 2020 (Corte Fabbri).

**Commenti:** Un menu che ha raccontato le materie prime delle tradizioni regionali con colore e carattere, che solo la conoscenza e l'esperienza nelle grandi cucine hanno l'abilità di forgiare. "L'Accademia ci ha dato la scintilla per creare qualcosa di nuovo", spiega Giulio Potestà che, insieme a Elisa Dell'Orto, ha espresso la sintesi di un cibo povero e contadino nobilitato da preparazioni e accostamenti inediti, oltre i confini del terroir. A fianco, etichette di piccoli vigneron. Una tavola dove il "caso" dialoga con il dettaglio e plasma l'atmosfera con le storie dei nuovi Accademici: Maria Canella, Pierpaolo Cortesini, Riccardo Belotti.

#### MONZA E BRIANZA

Ristorante "Derby Grill - Hotel de la Ville" di famiglia Nardi, in cucina Fabio Silva. ● Via

le Regina Margherita 15, Monza (Monza e Brianza); ☎ 039/39421, cell. 339/7913900; info@derbygrill.it, www.derbygrill.it; coperti 50. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane ad agosto, 23 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura sabato pranzo; domenica.

**Le vivande servite:** stuzzichini dello chef Fabio Silva; zuppa maritata con fagioli di Spello; filetto di piemontese alle erbe della Brianza, macco di fave e cicoria all'aglio, olio e peperoncino; mousse al cioccolato Domori, cookies alle lenticchie rosse e sorbetto alla canapa.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Banfi); Cuvée Paul 2022 (St. Pauls); Spezieri Toscana Igt 2022 (Col d'Orcia); Moscato d'Asti Sciandor (Banfi).

**Commenti:** La cena ha avuto inizio in un'ampia ed elegante sala dedicata, con una ricca varietà di stuzzichini molto apprezzati. La zuppa maritata con i fagioli risina di Spello, una varietà che si credeva estinta e recentemente riscoperta, ha rappresentato un significativo richiamo alla tradizione: perfetto l'accoppiamento con delicate erbe. Il macco di fave, accostato con estro al filetto di piemontese alle erbe. Ottima la mousse al cioccolato Domori. Vini ben abbinati. Servizio attento. La serata è stata conclusa dalla brillante relazione del professor Luca Clerici che ha illustrato i temi della ricca produzione letteraria che lega tanti scrittori italiani tra i più illustri con la convivialità.

#### SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Sergio Simonazzi srl, in cucina Emanuela Medali. ● Vicolo del Ginnasio 7, Viadana (Mantova); ☎ 0375/780404; info@locandadelginnasio.it, www.locandadelginnasio.it; coperti 80+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera.

**Le vivande servite:** vellutata di ceci; rigatoni del "Ginnasio" con fagioli di Lamon; cotechino con lenticchie e purè di patata; budino di castagne con salsa di cachi.

**I vini in tavola:** Lambrusco Provincia di Mantova Igp (Azienda Agricola Longhera); Gutturio Tenuta Pernice Doc (Tenuta Pernice Società Agricola).

**Commenti:** La "Locanda del Ginnasio" ha ospitato ancora una volta la Delegazione in occasione della cena ecumenica e questo perché Emanuela ha una cucina del territorio e della stagione per cui molti piatti in carta sono spesso in tema con l'ecumenica. La cena è iniziata con una vellutata di ceci seguita dagli eccellenti rigatoni del Ginnasio con fagioli Lamon, che del locale sono da anni la bandiera, e non potevano mancare in tavola le lenticchie abbinata al cotechino mantovano. Tutte le portate, ben abbinata ai vini, sono state apprezzate dai numerosi commensali a conferma della qualità della cucina. Il Delegato ha introdotto il tema della cena ecumenica.

#### VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Ristorante "La Locanda dei Beccaria" di Franco e Luisa Casella. ● Via Marconi 10, Montù Beccaria (Pavia); ☎ 0385/262310, cell. 338/9365351; franco.lui@libero.it, www.lalocandadeibeccaria.it; coperti 90+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane e gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

**Le vivande servite:** crema di piselli con salmone marinato, trippa con fagioli bianchi di Spagna, farinata con guanciale croccante, passata di ceci al rosmarino con gamberi al vapore; risotto al Buttafuoco, pasta di salame e fagioli borlotti; guancetta di vitello con macco di fave e fondo al Madera; torta al cioccolato fondente e fagioli rossi con gelato al mandarino.

**I vini in tavola:** Vergomberra brut (Bruno Verdi); Buttafuoco Storico (Fiamberti); Vinsanto del Chianti (Castelgreve).

**Commenti:** Le tradizioni vanno rispettate... e quindi si torna alla "Locanda" per la riunione conviviale ecumenica perché sono sempre contenti di collaborare con l'Accademia. Anche questa volta Franco e Luisa hanno saputo interpretare al meglio il tema proposto: dalla crema di piselli alla trippa, dalla farinata alla passata di ceci con il picco del risotto al Buttafuoco (fantastico), continuando con la guancetta di vitello fino alla torta al cioccolato e fagioli rossi. Perfetto l'abbinamento dei vini e impeccabile il servizio. Bravissimi!



#### TRENTINO - ALTO ADIGE

##### TRENTO

Ristorante "Da Silvio" di Fratelli Manna, in cucina Nicola Manna. ● Località Masetto 1, San Michele all'Adige (Trento); ☎ 0461/650324; info@ristorantedasilvio.com, www.ristorantedasilvio.com, Facebook, Instagram; coperti 100+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

**Le vivande servite:** polpettina di ceci con salsa allo yogurt, baccalà mantecato con crostone di pane, insalata di lenticchie Beluga e cipolla in agrodolce; pasta e fagioli con ciccioli fritti soffiati; punta di vitello con purea di fave e menta, cicoria ripassata e lattuga alla brace; spuma di piselli e cioccolato bianco, frutti rossi, nocciole tostate.

**I vini in tavola:** Trento Doc brut millésimato (Endrizzi); Vin dei Molini (Pojer & Sandri); Lagrein Rigli superiore Doc (Cantina Roveré della Luna).

**Commenti:** La tradizionale riunione convi-

viale ecumenica, organizzata con signorile cura dai Simposiarchi Squarcina e Bernabei con la collaborazione del Delegato Hauser, ha raccolto Accademici, amici e autorevoli graditi ospiti al ristorante "Da Silvio", per degustare insieme i piatti previsti sul tema. Il ristorante, oltre che per l'ottima cucina curata da Nicola Manna, è famoso per la straordinaria decorazione interna, opera dell'artista Riccardo Schweizer e del noto architetto Carlo Scarpa. Questa è la ragione per cui l'immobile è tutelato dalla Soprintendenza per i beni culturali della Provincia Autonoma di Trento.



#### VENETO

##### LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST

Ristorante "Antica Trattoria Bellinazzo" di Dal 1885 famiglia Bellinazzo, in cucina Andrea Vedovella. ● Via Borgo Chiesa 20, Villa Bartolomea (Verona); ☎ 0442/92455, cell. 347/9178664; a.t.bellinazzo@tiscali.it, www.trattoriabellinazzo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì.

**Le vivande servite:** polenta infasolà, stortina veronese e zucca alla brace; pasta e fagioli; risotto alla veneta; cotechino con fagioli stufati, verzette con pancetta; torta di mele con gelato e uvetta sotto Brandy.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc 4 (Astoria); Valpolicella classico; Recioto della Valpolicella.

**Commenti:** Da quattro generazioni la famiglia Bellinazzo gestisce questa antica trattoria posta a cavallo tra le province di Verona, Rovigo e Padova, a pochi passi dall'argine destro dell'Adige. Il locale si caratterizza per i tipici piatti della cucina tradizionale veneta. Si possono gustare una pasta e fagioli fra le migliori della regione, prodotta con il fagiolo "gnoco borlotto veronese", e il risotto alla veneta che riscuote anch'esso molto successo. Grande attenzione viene prestata verso i salumi, stagionati nelle proprie cantine, e ai formaggi delle colline veronesi. Ampia la selezione dei vini della regione e nazionali.





## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

Ristorante "Trattoria Paradisino" di Le Stelle di Fabio Bonesi & C. Sas. ● Via Coriolano Vighi 33, Bologna; ☎ 051/566401, cell. 351/6313945; trattoriaparisino@gmail.com, www.trattoriaparisino.it, www.instagram.com/trattoriaparisino www.facebook.com/TrattoriaParadisino; coperti 110. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane dopo l'Epifania; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** polpette di ceci e ricotta con maionese al friggione; pasta e fagioli con maltagliati; polpette in umido con piselli; mousse di yogurt con miele di castagno e crumble di lenticchie.

**I vini in tavola:** Pignoletto Superiore fermo (Isola); Sangiovese Fervavento (Madonia).

**Commenti:** Solo una brigata versatile come quella del "Paradisino" (aiutata poi da un servizio inappuntabile) poteva coniugare tradizione e novità per una cena ecumenica imperniata su un tema annuale non così propizio per la cucina bolognese. La serata è iniziata con una prolusione del professor Stefano Colangelo su "Legumi e letteratura", dai filosofi greci a Gozzano e Montale, e con la divertente relazione di Claudia Nardi sul lavoro del CST per il libro appena distribuito e sull'origine dei maltagliati che si stavano per mangiare immersi nei fagioli, un classico della cucina della città che in passato era il piatto fisso del venerdì, come si ricordava ai vari tavoli.

### BOLOGNA-SAN LUCA

Ristorante "Nuova Roma" della famiglia Nanni, in cucina Patrizia Nanni. ● Via Olivetta 87, Sasso Marconi (Bologna); ☎ 051/6760140; info@ristorantenuovaroma.it, www.ristorantenuovaroma.it; coperti 80. ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì e mercoledì.

**Le vivande servite:** vellutata di ceci con chips di pancetta croccante, insalata tiepida di legumi; tagliolini con piselli e prosciutto (al sgambòz) e scorza di limone; polpette con i piselli; torta di riso.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Docg 2023 (La Mancina, Montevoglio); Albana Romagna Docg Albana Secca 2023 (Fattoria Monticino Rosso); Bologna Rosso Colli Bolognesi Doc 2023 (Fattorie Vallona, Fagnano).

**Commenti:** Dal 1968 la famiglia Nanni gestisce il ristorante, giunto alla quarta

generazione. La sua nascita si deve alla voglia e alla passione di fare ristorazione di Giannino Nanni che nel lontano 1968, assieme alla moglie e altri familiari, si è avventurato nel difficile mondo del "far da mangiare". "Nuova Roma" è diventato simbolo di bolognesità nel piatto. Carta dei vini interessante curata da Omar. La serata ha visto una buona partecipazione di Accademici, nonostante le condizioni meteo avverse. Nel corso della cena, è stato accolto il nuovo Accademico Alberto Festi e sono stati consegnati il libro sul tema della serata agli Accademici e le insegne accademiche alle titolari.

### FERRARA

Ristorante "La Chiocciola" della famiglia Migliari. ● Via Runco 94/f - Quartiere di Portomaggiore, Ferrara; ☎ 0532/329151; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

**Le vivande servite:** parmigiano reggiano 24 mesi, frittelle al prezzemolo e formaggio, mandorle salate e tostate; passatina di ceci, mortadella grigliata e aglio nero di Voghiera, baccalà su cannellini al sugo; ricchi e poveri (ossia cappelletti e borlotti); cotechino in galera, lenticchie e paparuccia; gelato di piselli, olio evo e pepe di Sichuan.

**I vini in tavola:** Lore04 Spumante extra dry (Azienda Mattarelli); Albana secco Docg 2023 (Fattoria Monticino Rosso); Refosco dal Peduncolo Rosso Igp 2019 (Dario Coos); Moscato Terre Siciliane Igt (Baglio Belvedere).

**Commenti:** Con un caloroso saluto di apertura, il Delegato Luca Padovani ha introdotto il tema della serata, cedendo poi la parola al Presidente del CSO Italy Paolo Bruni, per un'interessante relazione sulla situazione e l'evoluzione del mondo ortofrutticolo regionale e nazionale. I Simposiari Antonio Bragaglia e Alberto Monti hanno esposto con straordinaria ricchezza di argomenti il tema della serata. La scelta dei vini ha esaltato le eccellenti qualità organolettiche di tutti i piatti. È stato consegnato il meritato Diploma di Buona Cucina, giusto riconoscimento per la famiglia Migliari, che con tanto amore e grande competenza ha saputo valorizzare i piatti tipici del territorio.



## TOSCANA

### EMPOLI

Ristorante "SOUL San Miniato" di Soul Kitchen Srl, in cucina Michele Benvenuti. ● Via Rosa Agazzi 8, San Miniato (Pisa); ☎ 0571/521747; info@soulsanminiato.it,

www.soulsanminiato.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì.

**Le vivande servite:** trippa di seppie e fagioli toscanelli; ravioli in sfoglia di cece rosa ripieni di baccalà su crema leggera di peperone dolce; filetto di branzino in brodetto di pomodori pachino, fiore del cappero e olive; mango e passion fruit con spuma al cocco.

**I vini in tavola:** Vermentino (Belvento).

**Commenti:** Presso questo ristorante di San Miniato si è svolta la cena ecumenica della Delegazione. Intorno al tema dell'anno si sono succeduti i vari interventi, secondo un'ottima regia della Simposiarca Ilaria Lotti. Il Delegato Massimo Vincenzini ha ricordato il significato e i valori dell'Accademia e della stessa cena ecumenica. Il locale, visitato per la prima volta, è ben arredato e curato nei particolari. I piatti, in particolare il filetto di branzino, sono stati apprezzati da tutti, in quanto presentati con grande originalità. Ottimi il servizio e i vini serviti.

### FIRENZE

Ristorante "Villa Viviani" di Settignano nella srl, in cucina Stefano Lisi. ● Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎ 055/697347; info@villaviviani.it, http://www.villaviviani.it; coperti 200+200 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** sformatino di fagiolini verdi con fonduta di formaggio; pasta e ceci; farfalle con piselli e prosciutto; gran stracotto alla Toscana con odori e pomodoro, con fagioli al forno alla fiorentina; schiacciata con l'uva.

**I vini in tavola:** Vermentino di Luni; Maremma Toscana rosso Doc Botrosecco 2022 (entrambi Fattoria Le Mortelle, Antinori).

**Commenti:** Come di consueto, la cena ecumenica è un'occasione di grande richiamo per gli Accademici che, anche quest'anno, sono stati numerosi in questa serata che, più di ogni altra, caratterizza la vita della Delegazione. Dopo l'introduzione del Delegato, ha svolto la sua interessante relazione l'Accademico Andrea Fabbri, già ordinario di Arboricoltura e Coltivazioni Arboree all'Università di Parma. L'apprezzato intervento del Presidente Paolo Petroni ha illustrato le motivazioni del tema di quest'anno e l'interpretazione datane con il menu della serata. Il volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica dedicato ai legumi è stato consegnato agli Accademici che hanno apprezzato il lavoro dei CST.

### GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Lorietta" di Lorietta Andreucci, David Mazzei & C., in cucina Gianluca Mazzei e Rita Iacconi. ● Cerretoli - Via della Fontana, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎ 0583/621914; dalorietta@virgilio.it, www.dalorietta.it; coperti 160+20 (all'a-

perto). ● Parcheggio comodo; ferie metà ottobre-metà novembre; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** pasta frita con prosciutto e farinata; minestrone di legumi; tagliatelle con speck e piselli; stinco di vitella con sformatini e lenticchie; costata di mirtilli e torta di nocciole con crema.

**I vini in tavola:** Prosecco; Bianco di Bolgheri Civetta; Rosso Santa Cristina.

**Commenti:** La cena ecumenica, basata sul tema dei legumi, è stata ben interpretata dal locale con il minestrone di legumi e i contorni nelle altre portate. Molti dei commensali hanno ricordato i piatti più comuni della loro gioventù, quando il minestrone di legumi era un piatto caratteristico della maggior parte delle famiglie. Ottimo il rapporto qualità-prezzo ed eccellente il servizio.

### LIVORNO

Ristorante "Il Calesse" di Federico e Leonardo Cenci. ● Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎ 0586/491077, cell. 336/7450363/64; trattoriailcalesse@gmail.com, www.trattoriailcalesse.it; coperti 140+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì; (in inverno lunedì - mercoledì).

**Le vivande servite:** zuppeta di mare con fagioli zolfini, fagioli in umido con le cozze; zuppa contadina (miscelanea di cannellini e borlotti tondini); bombolotti ai fagioli cannellini con tocco di porcini; passatina di ceci con mazzancolle; palombo alla livornese con piselli; filetto di orata all'isolana con patate e verdure; crosta casareccia con marmellata di more.

**I vini in tavola:** Bianco Albizzia, Chardonnay (Frescobaldi); Vinsanto della casa.

**Commenti:** Il Delegato Mauro Barbierato ha affidato al Segretario Gianfranco Porrà il compito di comporre, con i fratelli Cenci, un menu adatto a celebrare la ricorrenza dei legumi: ciò che si è puntualmente verificato, avendo lo staff di cucina preparato e posto in tavola un'accattivante e lodata serie di piatti, ai quali ha voluto abbinare anche un po' di gusto pesce. La conversazione accademica è stata svolta dal Simposiarca Porrà, che ha anche donato un quadernetto, con "appunti" dedicati all'importanza dei legumi nell'alimentazione e a quali di questi si coltivano e si cucinano nel Livornese.

### LUCCA

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

**Le vivande servite:** tortino di ricotta e funghi; taglierini su fagioli; baccalà alla

griglia con ceci all'olio evo; torta di fagioli cannellini con cioccolato e arancia.

**I vini in tavola:** Toscana bianco Malie Igt 2023 (Fattoria Valle del Sole); Toscana rosso di Montechiari 2020; Greco delle Gaggie Igt (Terre di Matraia).

**Commenti:** Al centro della sala, riservata alla Delegazione, un fraterno in legno con attrezzi e prodotti che rivelano il garbo lucchese e ricordano il tema della serata. Dopo l'aperitivo e sfiziose molto gustose, si comincia con un tortino di ricotta e funghi per poi passare ai taglierini su fagioli davvero ottimi. Il secondo è un piatto della tradizione lucchese: il baccalà alla brace con i ceci all'olio evo è stato molto gradito. Si chiude con una torta a tema: fagioli cannellini, cioccolato e arancia. Una sperimentazione davvero riuscita. Servizio ineccepibile e alla fine applausi allo chef e alla sua brigata.

#### MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "Parolaccia" di Davide Stefanucci, in cucina Susanna Casangeli e Mario Tarallo. ● Via Batignanese 220 Roselle, Grosseto; ☎ 0564/402205, cell. 335/6313285; trattorialaparolaccia@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-15 settembre; giorno di chiusura venerdì.

**Le vivande servite:** crostino di fagioli e cavolo nero profumato ai funghi porcini secchi, fagioli con le cotiche; vellutata di lenticchie; minestra di ceci al rosmarino con i tagliolini; picci con sugo bugiardo; cartoccio di baccalà e ceci lessi; crostata di ricotta e marroni; cantuccini con farina di lenticchie con Vinsanto.

**I vini in tavola:** Marleo Montecucco Doc (Salustri); Vin del Fattore Maremma Toscana Doc (Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano).

**Commenti:** Cena ecumenica organizzata dal Simposiarca Roberto Ulmi, membro del CST Toscana Ovest. I piatti sono stati eseguiti utilizzando i legumi prodotti in provincia, in particolare il cece rugoso e il borlotto nano, entrambi di Sorano, specie di eccellenza, che sono stati riseminati grazie alle associazioni degli "Agricoltori Custodi del Seme". Il Simposiarca ha poi relazionato sulle ricette. Il crostino ha trovato particolare gradimento ed è stato dal ristoratore inserito nel menu del locale. Apprezzati anche la tradizionale minestra di ceci e la riscoperta del sugo bugiardo.

#### MUGELLO

Ristorante "Marisa" di gestione familiare - Francesca e Andrea Gomma, in cucina Gregorio Tarantini. ● Via del Lago 21, Barberino di Mugello (Firenze); ☎ 055/8420045; marisa.ristorante@gmail.com; coperti 150+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 30 luglio-22 agosto; 24 dicembre-4 gennaio; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** panzerotti con piselli, guanciale di Norcia e scodellato del Mugello, crostino di Verna con lardo di

Colonnata e fagioli cannellini, cestino di ceci e patate con pappa al pomodoro; maltagliati di grano Verna con vellutata di zucca e fagioli borlotti; cosciotto di maiale in porchetta con fagiolini zolfini; torta di mele con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut 2022 (San Cristoforo); Monte de Sassi 2020 (Il Borghetto); Moscato d'Asti 2022 (Massolino, Serralunga d'Alba).

**Commenti:** Cena ecumenica in uno storico locale barberinese, gestito dalla famiglia Gomma fin dal 1965. Nutrita la partecipazione di Accademici e ospiti anche per l'interesse al tema dell'anno, egregiamente sviluppato dal Vice Delegato Renzo Bartoloni, membro del CST Toscana Est, che ha presentato una vasta panoramica sullo sviluppo, sull'uso e sulle varietà dei legumi. Il menu, preparato con cura dal cuoco Gregorio Tarantini, ha pienamente rispettato il tema di quest'anno. Molto buoni i vini in accompagnamento. Premuroso il servizio. Al termine, la Delegata ha donato alla titolare Francesca il piatto dell'anno insieme al volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica.

#### VALDARNO ARETINO AREZZO

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Serena e Giulio Tizzanini, in cucina Daniela Failli e Paolo Tizzanini. ● Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎ 055/977497, cell. 338/7146496; daniela-acquolina@yahoo.it; coperti 80+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. Necessaria la prenotazione.

**Le vivande servite:** zuppa lombarda di fagioli zolfini; passata di ceci rosa del Pratomagno con tarese croccante; minestra di pane con fagioli cannellini; costine di maiale con fagioli toscanello all'uccelletto e fagiolini rifatti; sorbetto agli agrumi; panello con l'uva.

**I vini in tavola:** Volè rosé di Nero d'Avola (Orma Bolgheri).

**Commenti:** Per la cena ecumenica è stato scelto il ristorante "Osteria dell'Acquolina" dove la Delegazione del Valdarno Aretino è nata ed è solita trascorrere le ricorrenze più importanti. La riunione conviviale è stata condivisa con la Delegazione di Arezzo, guidata dal nuovo eletto Delegato Brunello Romanelli. La serata è stata arricchita dalla presenza del Sindaco di Loro Ciuffenna, Andrea Rossi, e da Alessandro Greco. Il ristorante ha interpretato in maniera eccellente il tema di quest'anno, basandosi come di consueto sulla valorizzazione dei prodotti locali. Durante la cena è stato distribuito ad Accademici e ristoratori il volume sul tema di quest'anno.

#### VALDICHIANA- VALDORCIA SUD

Ristorante "53040" di 53040 - Ristorante Pizzeria di Marco Chierchini, in cucina Michela Moscadello. ● Via Martiri della Libertà 30, Cetona (Siena); ☎ 0578/237066, cell.

347/1893455; m.chierchini81@gmail.com, www.53040.it, Facebook; Instagram; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura mercoledì.

**Le vivande servite:** cous cous di ceci e lenticchie con verdure di stagione, caviale di lenticchie nere su crema di patate al limone, pane di fagiolo secondo con cavolo nero stufato, focaccia di roveja con crema di fave e pomodoro ciliegino confit, chips di cicerchie con crema di zucca, castagna e nocciole tostate salate; tagliolini fatti a mano su crema di ceci del solco al profumo di rosmarino; tris di polpette di lenticchie rosse e melanzane in abbinamento a salsa di pomodoro; crema di cicoria, crema di yogurt alle erbe; crêpe ripiene con crema di borlotti al cacao, gelato alle arachidi e caramello salato.

**I vini in tavola:** Pinot Nero (Cantina Alturis); Chardonnay Albizzia (Frescobaldi).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per la cena ecumenica, organizzata dalle Simposiarche Patrizia Capraro e Monica Spinelli, dedicata alla cucina dei legumi ricchi di proteine e micronutrienti. Molto apprezzato il ricco menu e, in particolare, la brillante presentazione di Monica Spinelli delle numerose portate, sapientemente realizzate dalla chef Michela Moscatello. È stata una vera lezione culinaria che ha destato curiosità e interesse. Particolarmente apprezzata la fagiolina del Trasimeno, varietà di legume molto antica, originaria del lago Trasimeno (Umbria) che, oltre a essere molto digeribile, è priva di glutine, con basso contenuto di grassi. Ottime le crêpe con crema di borlotti al cacao.



#### MARCHE

#### PESARO-URBINO

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

**Le vivande servite:** bruschette con patè di fegato d'oca, selezione di eccellenze di formaggi e salumi di aziende agricole locali, hummus di ceci con pane brusco fatto in casa; cresc' tajat di farina di polenta con fagioli e salsiccia; lenticchie con le costarelle; dolcetti fatti in casa con farine di legumi.

**I vini in tavola:** Agape spumante brut biologico; Gazza Bianco Bianchetto del

Metauro Doc biologico; Gazza Rosso Colli Pesaresi Doc Sangiovese biologico (tutti Di Sante).

**Commenti:** La chef Cinzia Landi e la sua brigata, con precisione e passione, hanno esaltato in ogni piatto il tema dell'anno dedicato ai legumi anche realizzando piatti fuori menu. Ottima la selezione di eccellenze di salumi e formaggi, molto apprezzati i crostini di patè di fegato d'oca. Molto equilibrato l'hummus di ceci. Sono state molto gradite le cresc' tajat con i fagioli, pasta che ha antiche radici contadine della provincia pesarese; tale pietanza di recupero veniva realizzata nelle campagne utilizzando la polenta avanzata del giorno prima, servita poi con sughi poveri. Apprezzati anche le lenticchie con le costarelle e i dolci preparati con farine di legumi.



#### UMBRIA

#### FOLIGNO

Ristorante "Cantina di Spello" di La Cantina di Spello Srls, in cucina Fausto e Andrea Benedetti. ● Via Cavour 2, Foligno (Perugia); ☎ 0742/651775, cell. 335/8278249; info@lacantinadispollo.com, www.lacantinadispollo.com; coperti 55+30 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo.

**Le vivande servite:** degustazione di legumi, bruschettina con crema di ceci, porcino e guanciale; pasta e fagioli; baccalà arrosto su vellutata di ceci; insalatina di misticanza e cicerchie; crostata con marmellata di fagioli; pane ai grani antichi e fagioli borlotti; schiacciata di ceci e rosmarino.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Trebbiano poletino (Perticacia); Sangiovese (Roccafiorino); Rosso d'Arquata; Sagrantino passito (entrambi Adanti).

**Commenti:** I Simposiarchi Carla Pioli Adanti e Marcello Ronconi hanno organizzato la cena ecumenica curando ogni minimo dettaglio per rispettare il tema dell'anno. Sono stati serviti alcuni piatti innovativi e altri tipici del territorio, spaziando dalla bruschettina con crema di ceci, porcino e guanciale, alla pasta e fagioli, al baccalà arrosto su vellutata di ceci e per finire una insolita crostata con marmellata di fagioli. La signora Stella Teot Ronconi di Altamura, consorte del Simposiarca Marcello, ha preparato una tipica ricetta pugliese, "fave e cicoria", molto apprezzata dagli Accademici.

#### GUBBIO

Ristorante "Castello Cortevicchio" di Maria Luigia Cardinali, in cucina Andrea Cesa-



UMBRIA segue

ri. ●Frazione Nogna 9, Gubbio (Perugia); ☎cell. 379/1193444; castellocortevocchio@gmail.com, castellocortevocchio-facebook; coperti 180+300 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° gennaio al 15 marzo; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** bruschette con lenticchie, formaggi, salumi, brustengo, fagioli all'uccelletto; maltagliati con ceci; stracotto; purè di legumi; crostata di lenticchie.

**I vini in tavola:** Viognier (Palazzone, Orvieto); Montefalco Rosso (Tenuta Alzatura).

**Commenti:** Ottima cena ecumenica nel contesto di un antico maniero che fin dall'XI secolo era una delle roccaforti in difesa di Gubbio. Il ristorante è incastonato in un parco di piante secolari. Il tema dei legumi nella cucina umbra tradizionale è stato rispettato alla lettera con una crostata finale molto originale ed equilibrata nei gusti. Ambiente elegante e confortevole. Servizio attento e gentile. Apprezzati i maltagliati e il purè di legumi. Buono il rapporto qualità-prezzo.

## 🏛️ SPOLETO

Ristorante "Al Palazzaccio" di Flavia Romano, anche in cucina. ●Località Sangiacomo km 134, Spoleto (Perugia); ☎0743/520168, cell. 338/8823415; www.alpalazzaccio.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** zuppa di lenticchie e salsiccia con bruschetta all'olio nuovo; tagliatelle con crema di piselli e guanciale croccante; baccalà su crema di ceci, pane croccante e rosmarino; fagioli all'uccelletto; crescinda con biscottini al mosto d'uva.

**I vini in tavola:** scelti dal ristorante.

**Commenti:** Realizzare un menu basato sui legumi ha messo in difficoltà qualche attività, tipo alcuni agriturismi, inizialmente cercati per testare un locale diverso, che hanno mostrato titubanza nell'affrontare il tema. Sicuramente la pianificazione del menu non ha preoccupato le consolidate ristoratrici che hanno coinvolto con piatti sempre ricchi di sapore, equilibrati e vari. Plauso unanime: anche i bis lo hanno certificato.



## LAZIO

### 🏛️ VITERBO

Ristorante "Casaletto" della famiglia Ceccobelli, in cucina Marco Ceccobelli. ●Strada Grottana 9, frazione Grotte, Viterbo;

☎0761/367077; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì.

**Le vivande servite:** padellino arcaico di farina di ceci, crema di roveja e tonno di maiale; zuppetta di fagioli del Purgatorio con guanciale, aceto e salvia; pasta e fagioli borlotti; ossobuco di maiale; lenticchie di Onano; dolce leguminoso.

**I vini in tavola:** Bianco Grechetto (Pazzaglia); Cenereto (Trappolini).

**Commenti:** Ottima cena ecumenica in un agriturismo fortemente vocato alla tradizione e, di essa, i legumi fanno fortemente parte. Ottimi gli antipasti, con rilievo per un legume antico come la roveja; la pasta e fagioli era di ottima e classica fattura; corretto l'ossobuco e pregevole l'ormai rara lenticchia di Onano, particolare per le dimensioni in controtendenza con la misura prevalente. Interessante e gradito il dolce caratterizzato dall'impasto con farina di ceci. Totale menu di legumi, quindi. Accostamento corretto dei vini, servizio cordiale ed efficiente, gradita e apprezzata l'illustrazione di tutti i piatti da parte del gestore-chef.



## ABRUZZO

### 🏛️ PESCARA

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

**Le vivande servite:** tartine con crema di lenticchie, rivotica, cremolini di ceci fritti; zuppa mista di legumi (ceci neri di Navelli, ceci bianchi, roveja, fave, fagioli borlotti) con assaggio di olio nuovo; pasta alla trappetara con aggiunta di fagioli tondini; salsiccia e lenticchie; rollè di vitello e misticanza; assaggio di trippa e fagioli; composta di frutta; calcionetti di ceci con vino cotto.

**I vini in tavola:** Trebbiano; Cerasuolo (entrambi Valentini).

**Commenti:** L'argomento dell'anno bene si addice alla cucina del territorio vestino e, in particolare, al ristorante "La Bilancia", scelto da tempo come sede della cena ecumenica. Relatore della serata il professor Francesco Galiffa, teramano, esperto di cultura contadina e autore di un saggio sui legumi. Simposiarca l'Accademica Flavia Antonacci.

### 🏛️ PESCARA ATERNUM

Ristorante "Ritrovo d'Abruzzo" di Il Ritrovo d'Abruzzo sas, in cucina Cristian Di Tullio. ●Contrada Bosco 16, Civitella Casanova (Pescara); ☎085/8460019, cell. 328/2134148; www.ilitrovodabruzzo.com; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo, martedì.

**Le vivande servite:** noccioline e carrube, lenticchie di Santo Stefano con guanciale croccante, ceci e pane fritto, fave e cicoria con la sarda; sagne e fagioli; fraccchiata con peperone crusco di Altino e salsiccia matta; agnello scottadito con tondini del Tavo e indivia; cremoso al cioccolato con farina di carrube.

**I vini in tavola:** Bianco frizzante (Lampato); Cerasuolo (Pasetti); Spumante (Lampato).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica, guidata abilmente dal relatore Leonardo Seghetti e dalla Simposiarca Maria Luisa Abate assieme al Delegato Giuseppe Di Giovacchino, ha celebrato i legumi ricordando l'importanza di questi alimenti nella tradizione culinaria italiana. In passato servivano al sostentamento dei più poveri: ne sono nati piatti semplici ma gustosi, tuttora simbolo di alcune zone d'Italia. La loro versatilità in cucina ha permesso allo chef Di Tullio di deliziare con piatti a base di antiche varietà di legumi regionali.

### 🏛️ TERAMO

Ristorante "Podere Marcantò" di gestione familiare. ●S.S. 80 26, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8072191; info@ristorantepoderemarcanto.com, www.ristorantepoderemarcanto.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** fagiolini con patate e pomodorini confit, lupini in salamoia, bruschetta con fufe e fasciul con polvere di peperone secco di Altino, fiore di polenta con lenticchie stufate e salsiccia, vellutata di ceci con crumble di pane al rosmarino; zuppetta di legumi misti della tradizione (cicerchia, fave, fagioli misti, piselli e ceci); tajarill e fasciul; genovese con piselli e funghi; biscottini secchi con farina di ceci.

**I vini in tavola:** Cerasuolo 2023; Montepulciano 2022 (Cantina La Valentina); Moscaddello di Montalcino vendemmia tardiva (Castello Banfi).

**Commenti:** Nel corso della serata dedicata alla cena ecumenica, introdotti dal Delegato, hanno preso la parola i docenti dell'Università degli Studi di Teramo Alessandra Gasparroni (I legumi tra fame e tradizione) e Donato Angelino (Perché mangiare legumi). Le conclusioni sono state affidate al Magnifico Rettore dell'Ateneo teramano e Accademico Dino Mastrocola.



## MOLISE

### 🏛️ CAMPOBASSO

Ristorante "Primo Re" di Mariano Di Tota, in cucina Luca Palmiero e Pietro Caroleo. ●Corso Vittorio Emanuele II 63, Campobasso; ☎cell. 333/9427699; coperti 56. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** baccalà mantecato con crema di peperone, salsa di basilico, chips di mais; taglierini con baccalà, crema di ceci e aglio nero; baccalà alla vaniglia con crema di fagioli, latticello e prezzemolo; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc extra dry (Santa Margherita); Per Una Rosa Doc (Valerio, Monteroduni).

**Commenti:** La cena ecumenica è stata celebrata tenendo a battesimo la nuova realtà di "Primo Re", al primo piano di un edificio storico della città. Al centro dell'incontro è stata posta l'offerta del locale e la sua capacità di integrare un menu a tema e gli ingredienti della tradizione con i legumi, argomento dell'anno. Scelta ardua, forse irrituale, ma capace di stimolare il confronto tra i partecipanti alla riunione conviviale. La cucina si fonda sulla cultura gastronomica locale e sui prodotti che il territorio offre e tende a valorizzarli ed esaltarli attraverso la sperimentazione di tecniche e combinazioni di ingredienti moderni, in linea con la gioventù e l'entusiasmo degli chef.

### 🏛️ TERMOLI

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

**Le vivande servite:** scarpelle di grano duro e acciughe con verdure in pastella, giardino d'inverno (insalata di mare), purea di fave con cicoria campestre e scampono aglio e olio; chitarrina con baccalà, ceci e limone; San Pietro in tegame ai frutti di mare con patata al cartoccio; namelaka vaniglia e cachi con cialde alle mandorle.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Docg Conegliano (Villa Sandi); Tintilia rosé (Tenute Martarosa).

**Commenti:** Dopo i saluti e un rapido excursus sugli argomenti inerenti il tema dell'anno, il Delegato, con il brindisi di benvenuto, ha dato inizio all'ottima cena a base di freschissimo pesce locale

abbinato ad alcuni degli ottimi legumi molisani. A raccontare il menu con dovizia di particolari è stato invitato lo chef executive M. Talia, attuale Presidente per il Molise dell'A.N.C. Interessante e apprezzata la relazione sui legumi molisani tenuta da N. Occhionero, titolare di una nota azienda agricola basso-molisana, che ha focalizzato l'attenzione su caratteristiche culturali e commercializzazione di fagioli, ceci, cicerchie e lenticchie.



## PUGLIA

### BRINDISI

Ristorante "Osteria del Vicoletto" dei fratelli Dell'Atti, in cucina Giovanni Dell'Atti. ●Vico dei Quercia 1, Mesagne (Brindisi); ☎0831/1720678; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** pancake di ceci e piselli con crema di formaggio fresco ed erba cipollina, purè di fave con cicorie saltate all'aglio e crostoni dorati; zuppa di legumi e cereali; gnocchetti di farina di ceci con cozze, pomodoro ciliegino e polvere di tarallo; tortino soffiato di piselli con crema allo zafferano e gambero rosso scottato al timo; tortino di farina di ceci e cioccolato.

**I vini in tavola:** Grej spumante brut (La Tordera); Hypnos rosato (Incantalupi); Nuzià rosso (Vigne Monache).

**Commenti:** Piacevole e partecipata cena ecumenica. Accademici quasi tutti presenti, con alcuni ospiti, nel condividere il tradizionale evento annuale. Relatore del tema dell'anno è stato Sergio Greco, neo Consultore, che ha tratteggiato le produzioni caratteristiche dei legumi salentini e i loro usi in cucina. La cena ha riscosso un generale gradimento dei commensali, per i piatti sapidi e ben preparati, aventi il comune denominatore delle leguminose. Serviti buoni vini da cantine pugliesi. Servizio celere e attento, pur se con le strutturali limitazioni di un locale non particolarmente ampio.

### VALLE D'ITRIA

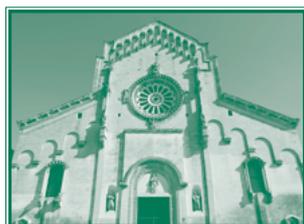
Ristorante "Da Donato" di Laura Leogrande, anche in cucina. ●Via Angelo Turi, 98/A, Alberobello - Coreggia (Bari); ☎080/4324883, cell. 349/8162988; www.trattoriadadonato.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** lupini, capocollo e pomodori secchi, burratine, primo sale e nodini, polpette di ceci, tortino di ci-

corielle con crema di pecorino, focaccia e *pettoline*, bruschette con pomodorini spolverizzate con la farinella, *ingrapriata* di fave e cicoria con cornaletti fritti, insalata di lenticchie con cipolla rossa di Acquaviva e ciliegino, zuppetta di ceci neri; strascinate di grano Senatore Cappelli con ragù e farinella; fagioli e salsicette stufate; patate novelle al rosmarino; torta.

**I vini in tavola:** Primitivo di Gioia del Colle (Cantina sociale).

**Commenti:** La Delegazione ha fatto un tuffo nei sapori tipici pugliesi, nella quiete delle campagne di Alberobello. Le carube, usate come decoro per i centrotavola, hanno accompagnato gli ospiti nella degustazione di lupini, polpette di ceci, bruschette spolverizzate con farinella, insalata di lenticchie e zuppetta di ceci neri. Tutte le portate sono state apprezzate per la loro freschezza e genuinità, in particolare i fagioli e le salsicette stufate. Buonissima anche la torta e il Primitivo di Gioia del Colle. Il professor Francesco Chialà ha aperto la serata con un'interessante relazione sulle diverse proprietà dei legumi, sul loro ruolo nella storia e nella tradizione della cucina locale.



## BASILICATA

### MATERA

Ristorante "Le Lamie" di Giusi Gentile, in cucina Giusi Gentile e Vincenza Suriano. ●Vico Cervaro IV 12, Rotondella (Matera); ☎0835/504283, cell. 389/6818102; info@ferachiusa.it, https://trattoria-le-lamie.webnode.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** crostone di pane con purea di fave bianche, cicoria e cipolla caramellata, *falahòn* (calzone ripieno di patate, cipolla e peperoni), *u' pastizz r'tunnar* (calzone ripieno di carne di maiale cotta al forno); tagliolini fatti in casa e ceci con falde di peperone crusco; zuppa di fagioli e code di finocchio con agnello arrosto; sospiro di Rotondella.

**I vini in tavola:** Aglianico Igt (Cantina Lanzolla di Montalbano Jonico).

**Commenti:** Giusi e sua madre accolgono gli Accademici con un profumo intenso di cose buone fatte in casa: piatti semplici, di una volta, dai sapori intensi. Molto aromatica la zuppa di fagioli bianchi e code di finocchio, preparata con le parti meno tenere dell'ortaggio, dal sapore straordinario; sulla tavola due prodotti tipici di Rotondella: *u' pastizz* (nel registro dei Pat lucani) e *u' falahòn*, preparati con

farina di grano duro, acqua, sale e strutto, ripieni di carne o verdure; infine il sospiro di Rotondella, diventato tipico di questo borgo ameno, rinomato su tutto il litorale jonico materano per la leggerezza della sua pasta, farcita con crema bianca e ricoperta di una glassa traslucida come opale.



## SICILIA

### CANICATTI

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

**Le vivande servite:** piadina di ceci con rucola, stracchino e pesto rosso (pomodorini secchi), crostino con fagioli cannellini, olive e capperi, sfornato di polpette di fagiolini; risotto con piselli; burger di lenticchie con cime di rapa e yogurt greco; baci di ceci con cacao e nocciole.

**I vini in tavola:** Sirah (CVA, Canicatti).

**Commenti:** La riunione conviviale si è svolta in un accogliente e raffinato ristorante che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Dopo il saluto della Delegata Rosetta Cartella, che ha illustrato il volume, la nutrizionista Erica Di Lucia ha relazionato brillantemente su "I legumi a tavola". La serata è proseguita con la cena. Simposiarca l'Accademica Rita Mazzarino. Il menu proposto, in armonia con il tema trattato, è stato apprezzato da tutti i commensali. Ogni piatto curato nei particolari, dalla scelta dei prodotti alla presentazione a tavola.

### MARSALA

Ristorante "Donna Franca Wine Resort" di Donna Franca Wine Resort, in cucina Gianni Fontana. ●Contrada Florio 1, Marsala; ☎0923/967240, cell. 324/070456; info@donnafranca.it; coperti 120+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie breve chiusura tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** tris di panelle (tradizionali, al pomodoro secco, e al nero di seppia); macco di fave con finocchietto selvatico e crostini di pane; fagiolata di borlotti con ditali rigati; salsiccia pasqualora e lenticchie; loti con granella di pistacchio e olio evo; sbriciolata di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** Bianco di Abbadessa Grillo; Rosso di Cipponeri 2019; Rosso

di Cipponeri Riserva 2017; Vendemmia tardiva 2013 (tutti Ansaldi).

**Commenti:** Durante la serata gli Accademici, nel solco della tradizione, hanno gustato tutte pietanze a base di legumi. L'organizzazione della serata è stata curata da Vice Delegato Giuseppe Abbate. La cena si è conclusa con la consegna del premio "Massimo Alberini" al "Bar Oasi". Gli Accademici hanno apprezzato sia l'accuratezza delle preparazioni dello chef, sia la visita in cantina con la scoperta dei vini "perpetui" custoditi all'interno.

### MODICA

Ristorante "Radici" di Accursio Capraro. ●Via Clemente Grimaldi 55, Modica (Ragusa); ☎cell. 331/2369404; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.

**Le vivande servite:** macco di fave con polpo e finocchietto selvatico; tagliatelle al ragù di coniglio; involtini di spatola con cipolletta agro-dolce; crema cotta alla carruba.

**I vini in tavola:** Case Bianche 2023 (Enza La Fauci); Mamertino 2021 (Vigna Nica).

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso il ristorante "Radici", l'Osteria di Accursio, sito in accattivanti locali nel centro storico di Modica. Prima della cena il Delegato ha brevemente relazionato sul tema ecumenico e sulla relativa pubblicazione, ove è stata messa in risalto l'importanza della fava cottoia modicana, con la descrizione della ricetta. I piatti serviti, tra i quali a tema un macco di fave con polpo arrostito e un dessert con crema cotta alla carruba, hanno deliziato e conquistato i palati dei commensali, Accademici e ospiti. Ottimo il servizio.

### SIRACUSA

Ristorante "Incanto" di Russotti, in cucina Salvatore Barbara. ●Via Nazario Sauro 1, Siracusa; ☎0931/1668606; events@ortepalace.com, www.russottigestionihotels.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** arancine con lenticchie e guanciale dei Nebrodi, crema di ceci con piacentino ennese, caponata con fagiolini, parmigiana siciliana con ricotta ragusana e insalatina di fagiolini; busiate con crema di piselli e pecorino; triglia con mandorle di Noto, macco di fave al finocchietto selvatico e spigola arrostita; babà al Moscato di Siracusa e frutta.

**I vini in tavola:** Luna Grillo Bianco; Luna Nero d'Avola Rosso (Azienda Vaccaro).

**Commenti:** Una *location* da incanto: una terrazza affacciata sul porto piccolo dell'isola di Ortigia. Singolare l'edificio che la ospita, un ex palazzo delle poste trasformato in hotel di lusso. Lo chef Salvatore Barbara, seguendo le indicazioni dell'Accademia, ha preparato un menu a tema, raccontando attraverso i piatti l'importanza dei legumi. La serata si è



## Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

SICILIA segue

svolta in un clima conviviale e sereno e si è caratterizzata per la presentazione del testo sui legumi, illustrato dalla Delegata Rosalia Maria Sorce e dalla Consultrice Anita Rubera, componente del CST; a seguire l'accoglienza di una nuova Accademica.



### SARDEGNA

 CAGLIARI

Ristorante "Locanda dei Buoni e Cattivi" di Cooperativa Sociale Buoni e Cattivi Onlus, in cucina Gianluca Todde. ● Via Vittorio Veneto 96, Cagliari; ☎ 070/7345223, cell. 345/4419347; locanda@buoniecattivi.it, www.buoniecattivi.it; coperti 80+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** polpettina di ceci e patate in panatura croccante accompagnata da salsa agrodolce della "Locanda", cestino di carasau di Irgoli ripieno di patate e fagioli bianchi di Terraseo Pat; spaghetti di pasta fresca con farina di lenticchie conditi con purpuzza di funghi trifolati e fonduta di erborinato; arrosto di maiale farcito con patate e verdure di stagione, fondo bruno alla Vernaccia servito con fagioli borlotti; crema al mascarpone profumata all'arancia con marmellata di arance e lingue di gatto di farina di ceci.

**I vini in tavola:** Su Primu Vermentino di Sardegna Doc (Comunità La Collina); Spantau Carignano Igt (Nuraghe Antigori); Angialis Isola dei Nuraghi Igt (Argiolas).

**Commenti:** Per l'annuale cena ecumenica la Delegazione ha scelto la "Locanda" della Cooperativa Sociale Buoni e Cattivi Onlus, la cui finalità è illustrata nelle parole riportate sul menu: "Qui si cambia e si impara un mestiere per lasciarsi alle spalle giorni difficili, verso un domani migliore, orgogliosi di aver preso in mano la propria vita". La cena è stata preceduta da una breve relazione della dottoressa Anna Barbara Pisanu che, in qualità di ricercatrice presso l'Agenzia Agris della Regione Sardegna, si occupa di conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche locali di fagiolo e, per l'occasione, ha esposto l'interessante collezione delle varietà sarde di fagioli.

 NUORO

Ristorante "Il Portico" di Graziano Ladu e Vania Tolu, entrambi anche in cucina. ● Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎ 0784/232909; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie 20-31 gennaio e 16-31 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

**Le vivande servite:** pancina si scrofa (cucinata a bassa temperatura) con vellutata di ceci al finocchietto, involtini di fagiolini fini con guancia e purea di zucca, polpette di ricotta con vellutata di fave alla mentuccia e chips di pancetta, treccia di agnello con pisellini; minestra della nonna con erbe spontanee di stagione e legumi di dispensa; puntine di maiale salate con borlotti all'uccelletto; *mascrù sà nau* (castrato) in "cassola" alla nuorese con fagioli piattoni e patate; crêpe di farina di ceci con crema pasticciera, pera sciropata e gelato alla pompia.

**I vini in tavola:** Akenta rosé brut; Akenta cuvée Vermentino Doc; Cagnulari Doc (tutti Cantina Santa Maria la Palma).

**Commenti:** Il menu presentato dal "Portico" ha offerto una selezione ricca, studiata e ben realizzata, che ha celebrato i sapori tradizionali e gli ingredienti stagionali, con un tocco di innovazione ed estrema cura per i dettagli. Gli antipasti sono stati interessanti; i primi e i secondi hanno offerto comfort e sapore e il dessert ha chiuso con una nota elegante e originale. Un menu che ha soddisfatto anche i palati più esigenti. Perfetta aderenza al tema annuale dove creatività e tradizione hanno danzato sulle righe di un programma in perfetta armonia. Attento, discreto ed educato il servizio condotto da Roberto e collaboratori. Impeccabile in ricerca lo studio e il lavoro di Graziano e Vania.

 SASSARI

Ristorante "Liberty" di Cristiano e Gian Luca Andreini, in cucina Cristiano Andreini, Alessandro Deriu. ● Piazza Nazario Sauro 3, Sassari; ☎ 0794/361125, cell. 346/4952795; gianluca.andreini.72@gmail.com, www.facebook.com/liberty.ristorante; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** gamberi con curry di lenticchie e gel di pompelmo; pasta con fagioli e cozze; polpo alla brace con cereali d'inverno, capperi, pomodorini e spuma di peperoni; gelato di legumi, caco mela alla brace, crumble di ceci.



**I vini in tavola:** Oscarì metodo classico 2022 (Tenute Sella e Mosca); Garnacha Blanca La Sastreria 2023; Moscato di Sicilia (Baglio Belvedere).

**Commenti:** La cena ecumenica, dedicata ai legumi, si è tenuta al ristorante "Liberty". Cristiano Andreini, noto chef stellato di Alghero, ha rilanciato questo storico ristorante, ospitato nel cuore medievale di Sassari in una palazzina con richiami all'art nouveau. Il locale, arredato con buon gusto dalle suggestioni industriali, ha il suo punto di forza nelle cotture alla brace. La cena è stata introdotta da una breve relazione della genetista agraria Monica Rodriguez sulla produzione e salvaguardia di antiche varietà di legumi sardi. Molto apprezzati i piatti, in particolare il geniale accostamento caco mela-ceci del gelato. Ottimi vini sardi e iberici in abbinamento.



### EUROPA

### BELGIO

 BRUXELLES

Ristorante "Il Ramo Verde" di Il Ramo Verde, in cucina Nicola Camposeo. ● Rue de Toulouse 46, Bruxelles; ☎ 0032/22311095; ilramoverdee@hotmail.com, www.ilramoverdee.be; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a cena.

**Le vivande servite:** favetta e cicoria con olio extravergine di oliva, burrata; filetto di orata reale su letto di ceci schiacciati con salsa *homardin*; salsiccia di maiale arrosto in zuppa di lenticchie; crema catalana alla zucca.

**I vini in tavola:** 12 e Mezzo bianco Puglia Igp; 12 e Mezzo rosso Primitivo Puglia Igp (entrambi Varvaglione).

**Commenti:** Le origini pugliesi del cuoco-ristoratore Nicola Camposeo e di sua moglie Lia hanno orientato la scelta di questo rinomato ristorante, situato nel cuore del quartiere europeo di Bruxelles, a due passi dalle principali Istituzioni della UE. Lo chef e sua moglie hanno ben sviluppato il tema della cena ecumenica. Ospite d'eccezione l'Ambasciatore d'Italia presso il Regno del Belgio dottoressa Federica Favi che ha apprezzato, come tutti i invitati, un menu legato a piatti della tradizione regionale. A conclusione dei lavori, il Delegato ha offerto all'Ambasciatore Favi il volume pubblicato dall'Accademia per la collana della Biblioteca di Cultura Gastronomica.

### FRANCIA

 PARIGI  
 PARIGI MONTPARNASSE

Ristorante "Ida By Denny" di Denny Imbroisi, anche in cucina. ● 117, Rue de Vaugirard, Parigi; ☎ 0033/156560002, cell. 0033/684468309; denny@denny-imbroisi.com, www.restaurant-ida.com; coperti 40. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** focaccia nera all'olio d'oliva, vitello tonnato con germogli di piselli; giardino di lenticchie in brodo di grana padano riserva; calamarata con ceci, bisque di crostacei, gamberi grigliati al limone verde; guancia di bue brasata e confit di fagioli bianchi, sedano e cavolo viola sotto aceto; meringa italiana con frutti esotici e gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco biologico Vitta Teresa; Vignetta Zabù Igt 2021; Valpolicella Classico Superiore Doc 2021 (Tommasi).

**Commenti:** Dopo l'intervento esaustivo della Simposiarca Laura Giovenco, si è iniziato a degustare il menu studiato e realizzato dallo chef. Una cucina raffinata, ricerca della tecnica di tradizioni che si associano a piatti ricchi di gusto eccellente, pieni di grande leggerezza e presentati con arte e con abbinamenti ben studiati, apprezzati all'unanimità. Le originali rivisitazioni in tutte le portate - a cominciare dal vitello tonnato e per finire un'eccezionale meringa all'italiana realizzata con l'acqua dei ceci - hanno contribuito all'ottima riuscita della serata. Appropriata la scelta dei vini, accurato e puntuale il servizio. Ringraziamenti allo chef e al suo staff.

### PAESI BASSI

 DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Ristorante "La Passione" di Tellis Mucca. ● Noordeinde 196, Den Haag; ☎ 0031/703107953; www.restaurantlapassione.nl; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì.

**Le vivande servite:** frittelline, vellutata di lenticchie rosse con salsiccia in umido, cavolo nero croccante e olio profumato al limone; maccheroncini con crema di borlotti, cozze e tarallo sbriciolato; tentacolo di polpo con crema di cannellini e patata

al limone; filetto di cervo con salsa di mirtilli e Marsala, purè di castagne, mousse di lenticchie e fave; tortino al cioccolato con fagioli rossi e frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Franciacorta rosé Artio 2018 (Le Marchesine); Vernatsch Sankt Anna 2019 (In der Eben-Bio); Campi Flegrei Falanghina 2023 (La Sibilla); Cannonau di Sardegna Mamuthonè 2021; Ziller 47 (Gorghoni); Marsala dolce 2015 (Perricone).

**Commenti:** Il proprietario ha accolto in maniera impeccabile gli ospiti e la serata è stata ulteriormente impreziosita dagli interventi del figlio Tim, sommelier, che ha introdotto i vini della serata. Particolarmente apprezzato l'antipasto. L'accostamento di pasta, cozze, fagioli borlotti e taralli ha suscitato interesse nel rievocare sapori mediterranei. Apprezzati anche i secondi, in particolare il cervo. La consistenza del polpo non è risultata morbida al palato di tutti. L'accostamento del cioccolato e dei fagioli rossi non ha sorpreso. Il punto di forza della serata è stata la scelta dei vini. Ancora una volta la cena trascorsa in questo locale è stata molto apprezzata.

## PORTOGALLO

 LISBONA

Ristorante "Davvero" di Restaurante Davvero. ●Rua da Artilharia 170, Lisbona; ☎00351/911771610; reservations.restaurant@davvero.pt, www.davvero.pt; coperti 46+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** pane di ceci e suoi accompagnamenti, giardinetto di legumi su base croccante e parmigiano reggiano; zuppa di lenticchie alla siciliana; ravioli di baccalà, bisque, crema di fava e fagiolini; guance di maiale al Barolo con purè di fagioli; texture di piselli.

**I vini in tavola:** Grillo Doc (Feudo Arancio); Donpà Aglianico del Vulture (Regio Cantina).

**Commenti:** La cena preparata dallo chef Isaac Kumi è stata un vero successo nel suo insieme. Ottimo, sia come presentazione sia come gusto, la zuppa di lenticchie, saporitissima, e la guancia di maiale. Degno di nota il dolce che ha visto un biscotto ricoperto da una mousse di piselli servito con un gelato ai piselli. Buoni i ravioli di baccalà accompagnati da fagiolini e una deliziosa bisque, ma purtroppo era completamente assente la crema di fave. Molto interessante e fragrante il pane di ceci che accompagnava tutta la cena. Ottimo l'abbinamento con i vini.

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

 REPUBBLICA DI SAN MARINO

Ristorante "Cesare" della famiglia Mussoni. ●Via Salita alla Rocca 7, Città di San Marino; ☎0549/992355; coperti 220. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** mazzancolle scottate, purea di fave e cialda al pecorino, hummus di ceci e salmone, chips e salsa di cavolo nero, polpette di lenticchie amaranto, purea di sedano e germogli; passatelli con passata di fagioli cannellini e baccalà; uovo a bassa temperatura, crema di patate, fagiolini e guancia; scomposizione di tiramisù.

**I vini in tavola:** Spumante brut Titano (Cantine San Marino); Verdicchio di Matelica 2021 (Torre del Parco); Pinot Nero Riserva Mazzon 2022 (Brunnenhof); Oro dei Goti (Cantina San Marino).

**Commenti:** È stata un'esperienza all'insegna della più genuina tradizione, quella elaborata dal geniale talento dello chef Graziano. La serata si è svolta in un'atmosfera gioiosa e cordiale, nella condivisione tra gli Accademici e gli illustri ospiti della gustosa cucina proposta e della passione di ognuno per la buona tavola. Il tema della serata è stato magistralmente interpretato dallo chef e dalla sua brigata, proponendo, in abbinamento, vini eccellenti. Con il plauso incondizionato dei commensali, in un clima di serenità e amicizia, la serata si è conclusa con il saluto del Vice Delegato Cesare Tabarrini per augurare ad Accademici e ospiti un buon rientro nelle proprie dimore.

## SVIZZERA

 ZURIGO

Ristorante "Gandria" di Adriano Peroncini, anche in cucina. ●Rudolfstrasse 6, Zurigo; ☎0041/444427242; info@restaurantgandria.ch, www.restaurantgandria.ch; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, lunedì e festivi.

**Le vivande servite:** gnocco fritto con farina di ceci e bouquet di fagiolini al lombo di suino nero lucano; zuppa agli 8 legumi con gelée piccante di gamberi rossi di Mazara del Vallo; chianina al carbone binchotan con farinata di fagioli Cuneo lgp; tiramisù di piselli.

**I vini in tavola:** Alta Langa brut 2019 (Arturo Bersano); Lupus in Fabula Vermentino di Gallura vendemmia tardiva 2018 (Tenute Olbios); Poggiasai Igt rosso Toscana 2016 (Poggio Bonelli).



**Commenti:** Per la cena ecumenica a tema "I fagioli, i ceci e gli altri legumi", la Delegazione ha lanciato la sfida allo chef Adriano Peroncini il quale, non solo l'ha prontamente raccolta, ma è stato in grado di approntare un menu frutto di ricerca e studio, al fine di proporre piatti ricchi di tradizione ma allo stesso tempo fortemente innovativi. I vini hanno costituito un accompagnamento ideale per il percorso gastronomico. Gli Accademici hanno particolarmente gradito la chianina e il sorprendente tiramisù ai piselli. Il servizio è stato puntuale e cordiale. Un ringraziamento particolare va al Simposiarca Salvatore Maccarrone per la relazione sul tema dell'anno.



## NEL MONDO

### STATI UNITI D'AMERICA

 CHICAGO

Ristorante "Ummo" di Somos Hospitality Group, in cucina Vincenzo Vottero. ●22 W Hubbard Street, Chicago, IL; ☎001/3123748736; rsc@somoshg.com, www.ummochicago.com; coperti 270. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** non un risotto: granella di sedano rapa mantecata con crema di piselli e parmigiano reggiano 36 mesi su estrazione di carota, lime e zenzero; cappuccino San Vincenzo: mousse di fagioli cannellini con panzanella; maccheroni soffiati con polvere di olive nere olio all'erba cipollina; tortellini alla bolognese in brodo di fagioli; guancia di manzo su polenta di ceci brasata e lenticchie di Castelluccio; ananas gratinato con zabaione al Marsala, con meringa all'acquafaba flambé e sfere di caffè.

**I vini in tavola:** Prosecco; Soave 2022 (Pieropan); Barolo 2019 (Silvio Grasso);

Vin Santo 2017 (Castelli del Grevepesa).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata nell'elegante spazio eventi privato del ristorante. Lo chef bolognese ha illustrato il menu con contenuti ricchi e uno stile estremamente coinvolgente. Durante la cena, la Simposiarca Eva Blaszczyński ha condiviso curiosità interessanti sul tema e sul suo impatto sulla cucina regionale italiana. Molto apprezzate l'eccellenza del menu, le preparazioni articolate e la presentazione creativa. I commenti raccolti sono stati di grande apprezzamento per l'esperienza, singolare e di alta qualità.

 WASHINGTON D.C.

Ristorante "Claudio's Table Restaurant" di Claudio's Table. ●5441 MacArthur Blvd NW, Washington DC; ☎00202/9207500; mail@claudiostable.com, claudiostable.com; coperti 40+12-15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

**Le vivande servite:** minestra di farro; anatra con lenticchie e salsa al Barolo; gianduja chocolate cake.

**Commenti:** Minestra di farro eccellente. Il dolce molto abbondante, un po' troppo burroso. La carne dell'anatra tenera, leggermente troppo saporita, ma la salsa era ottima. Ottimi piatti, chef molto creativo. Servizio impeccabile.

### SUDAFRICA

 JOHANNESBURG

Ristorante "Mastrantonio Illovo" di Paolo Scalla. ●Illovo Square, 3 Rivonia Rd, Illovo, Johannesburg; ☎0027/112686754; coperti 130+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Venerdì Santo, domenica e lunedì di Pasqua e 25-26 dicembre; giorno di chiusura domenica.

**Le vivande servite:** insalate di legumi, polpette con piselli, fave e pecorino, "occhio nero" con bietola, cecina toscana; pasta e fagioli; corona di vitello con lenticchie; filetti di branzino con sugo rosso e piselli; caciunitt di ceci.

**I vini in tavola:** La Pettegola - Vermentino 2022 (Banfi); Fiano d'Avellino Pietra Calda 2022 (Feudi di San Gregorio); Etna Rosso 2016 (Campore); Vanitoso Primitivo Riserva 2016 (Copp); Rosso di Moltalcino 2020 (Talenti).

**Commenti:** Per la cena ecumenica dedicata ai legumi, sotto la guida di Paolo Scalla, con il solito impegno e passione sono stati serviti legumi dagli antipasti fino al dolce. Particolare merito alla cucina, che è riuscita a trovare e preparare molti legumi diversi, cosa non facilissima da queste parti. Il tutto accompagnato da vini scelti e abbinati con maestria ai diversi piatti. Servizio competente e cordiale. Una serata molto piacevole e gustosa. La cena sarebbe piaciuta molto a Mercurio Di Siro, Accademico dal 2003, che durante una vacanza in Italia è tristemente mancato all'affetto di Ileana. Mancheranno il suo prezioso contributo e la sua amicizia.



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### **Monferrato**

Paola Barbesino ● Mario Caprioglio ●  
Marinella Germano ● Christian Lupano ●  
Serena Monina ● Alessandro Predieri

#### **Pinerolo**

Paola Rolando

#### **Val di Susa**

Andrea Carignano ● Silvano Joly ●  
Andrea Pitturru

#### **Vercelli**

Sandro Griva ● Giuseppe Tos Mauro

### LIGURIA

#### **Genova**

Francesco Gaeta

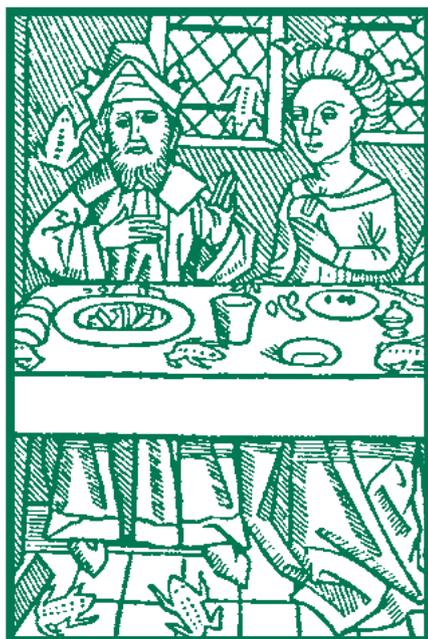
### LOMBARDIA

#### **Milano**

Flavio Sarvito

#### **Milano Navigli**

Carlo Luigi Kostka ● Riccardo Preti



### TRENTINO-ALTO ADIGE

#### **Bolzano**

Franco Baraldin ● Alessandro Garofai ●  
Pietro Rigotti ● Adriana Salottolo ●  
Michele Serafini

#### **Rovereto e del Garda Trentino**

Patty Rigatti ● Andrea Savoia

### VENETO

#### **Treviso**

Laura Giannetti

### EMILIA ROMAGNA

#### **Ferrara**

Giorgio Verdianelli

#### **Imola**

Andrea Uzzo

#### **Rimini**

Loretta Ricci

### TOSCANA

#### **Apuana**

Fabiola Lazzareschi ● Maria Vinicia Tesconi

#### **Costa degli Etruschi**

Pasquale Acquafredda ● Lara Fabbro

#### **Elba**

Lorenzo Conticelli Serena

#### **Empoli**

Theodossia Antoniadou Tziveli ●  
Maurizio Nardi

#### **Livorno**

Arturo Conti

#### **Maremma-Grosseto**

Maria Cecilia Buzzoni

#### **Pontedera Valdera**

Simone Millozzi

#### **Valdarno Aretino**

Alice Cannoni ● Alessandro Greco

#### **Versilia Storica**

Gregorio Errico ● Matteo Madesani

### MARCHE

#### **Pesaro-Urbino**

Feisal Bunkheila ● Enrico Maria Scaramucci

### LAZIO

#### **Frosinone-Ciociaria**

Giorgio Frascetti ●  
Giuseppe Golini Petrarcone ●  
Umberto Turriziani Colonna

#### **Latina**

Eleonora D'Alessandro

#### **Pescara**

Mauro De Donatis ● Antonella Sciascia

### PUGLIA

#### **Altamura**

Giuseppina Ortalizio

### CALABRIA

#### **Area dello Stretto-Costa Viola**

Erminio Nardacci

### SICILIA

#### **Alcamo-Castellammare del Golfo**

Salvatore Gucciardo

#### **Caltagirone**

Francesco Iudica

#### **Enna**

Salvatore Corso ●  
Rosa Maria Angela La Monica

### SARDEGNA

#### **Nuoro**

Nunzio Pinna

## FRANCIA

### **Lilla**

Emanuela Velati

### **Parigi**

Dominique Armand

## GIAPPONE

### **Osaka e Kansai**

Domenico Cantatore

## REPUBBLICA DOMINICANA

### **Santo Domingo**

Paolo Dussich ● Nicol Lucchesini

## SPAGNA

### **Madrid**

Francesco Marini

## STATI UNITI D'AMERICA

### **Miami**

Augusto Cavallini

## TUNISIA

### **Tunisi**

Gavino Auzzas ● Sergio Licusati ●  
Daniele Maria Marcoaldi

## UNGHERIA

### **Budapest**

Giovanna Chiappini Carpena ● Fabio Grilli ●  
Giacomo Volpi

## TRASFERIMENTI

## PIEMONTE

### **Torino**

Magda Naggar *(da Ciriè)*

## LOMBARDIA

### **Milano Brera**

Francesco Berardi *(da Riviera dei Fiori)*

## LAZIO

### **Roma Nomentana**

Rosaria Saturno *(da Napoli-Capri)*

## VARIAZIONE INCARICHI

## LOMBARDIA

### **Milano Brera**

*Consultore:* Andrea Figna

## EMILIA ROMAGNA

### **Bologna-San Luca**

*Consultore:* Giovanni Ravenna

### **Lugo di Romagna**

*Consultore:* Vincenzo Fresolone

## URUGUAY

### **Montevideo**

*Delegato:* Jorge Zás Fernández  
*Vice Delegato:* Monica Belloni Canepa  
*Segretario:* Mariela Zilli  
*Tesoriere:* Rodolfo Faccini  
*Consultore:* Manuel Ascer

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## EMILIA ROMAGNA

### **Ferrara**

Carlos Victor Dana

### **Modena**

Gian Fedele Ferrari

## PUGLIA

### **Bari**

Vittorio Marzi

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

## CENA ECUMENICA 2025

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà **il 16 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema **“Gli arrosti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale”**. L'argomento, scelto dal Centro Studi “Franco Marengi” e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

*I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.*





FOCUS

see page 3

# BOOKING A RESTAURANT IS TRICKY IN ITALY, BUT IN NEW YORK IT'S AN EXPENSIVE NIGHTMARE

*There are now websites and apps which book tables and resell those bookings at exorbitant prices.*

by Paolo Petroni

President of the Accademia

Last month's Focus shed light on the difficulties encountered when booking the most fashionable or popular restaurants: a veritable odyssey. This phenomenon, however, is not restricted to Italy. In America, particularly New York, the situation has become unconscionable. There are now apps and websites that book tables and then resell those bookings at exorbitant prices to those wishing to choose when to dine. Such booking piracy has become so widespread that the State of New York has approved a law called the **Restaurant Reservation Anti-Piracy Act** aiming to combat such predatory software.



*Black-market bookings had become a thriving business in New York*

Black-market bookings had become a thriving business in New York, with people booking blocks of meals in the most fashionable restaurants intending to resell them to prospective diners. Apparently a student earned \$100,000 over 19 months by selling restaurant bookings.

**A law now forbids third-party services to list, publicise, promote or sell bookings** without a written agreement from the restaurant. That black market may vanish, but the customer's problem will remain unchanged. Let's hope that this phenomenon, at least, won't arise in Italy.

What attracts crowds to a specific restaurant? Once there were the so-called regulars, who didn't like surprises, appreciated being recognised and coddled, and loved the particular atmosphere and cuisine of their habitual haunts. Exploring new restaurants? Infrequent: they may disappoint. Nowadays, the desire to eat something new, visit new restaurants, try the creations of some chef that everyone talks about, has greatly increased, though the basic factors are unchanged.

*Being welcomed remains the crucial element*

In particular, feeling welcomed remains the determining factor, and **a human presence is crucial**. **Sirio Maccioni**, the late, great owner of the restaurant **Le Cirque** in New York, was not a cook; few knew who worked in the kitchen. **He was the restaurant**. Same for **Lorenzo** in Forte dei Marmi, who passed away only days ago. He, not the chef, was the soul of the restaurant. We could also recall **Arrigo Cipriani** of Harry's Bar in Venice, but many other restaurateurs have made customers feel at home, welcomed, with attention paid to their preferences. The food, of course, must be good, but it's a secondary consideration. That's the difference between chain restaurants, or the side projects of celebrity chefs, and our beloved regular haunts.





## 2025 JUBILEE YEAR AND THE 'VALUE OF FOOD'

*See page 4*

The event which will bring 35 million pilgrims and tourists to Rome also offers an opportunity to recall how Jesus related to food. In 2024, during the event "Food: nourishment for body and soul" ("Il Cibo, nutrimento del corpo e dell'anima"), Monsignor Agnesi and Giovanni Cesare Pagazzi pointed out how Jesus was an able cook, not only a preacher. Cooking does not only mean giving food, but more importantly, caring for others according to their needs.

## THE 'MEDITERRANEAN WAY' TURNS 50

*See page 7*

In 1975, bookshops received a volume destined to open a new chapter in the link between lifestyle and health: *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, by Ancel and Margaret Keys. Milano Brera Academician Aldo E. Tàmmaro describes the figure of the creator and populariser of the Mediterranean Diet, Ancel Keys, who discovered in Italy that food and health were connected.

## WINE IN A CUP: AN OLD CUSTOM RETURNS

*See page 10*

Drinking red wines, especially such traditional ones as Lambrusco and

Gutturnio, in a cup is an old custom, now rediscovered and increasingly fashionable. This tradition remains alive because it promotes conviviality around the table. The open shape of a cup helps wine, especially red wine, to air and release its aromas.

## LEGUMES: PRECIOUS ALLIES OF HEALTHY EATING

*See page 12*

Legumes have been used since antiquity, as described in *De re coquinaria* by Apicius. Physicians, including Michele Savonarola and Baldassare Pisanelli in the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries, have discussed their properties, recommending various cooking methods. In the 18<sup>th</sup> century, Vincenzo Corrado promoted a legume-based vegetarian diet. Legume-centric recipes became essential in humble cuisine during the Second World War. They are now also found in modern foods including pasta and snacks.

## BEFANINI BISCUITS IN PASCOLI'S BARGA

*See page 14*

The cuisine of Barga, a town suspended between the Tuscan-Emilian Apennine Mountains and the amphitheatre of the Apuan Alps, includes many hearty preparations, made with simple, extraordinary ingredients, praised in the verses of the poet Giovanni Pascoli, also a dedicated gourmet. The Feast of the Epiphany, known as *Befana*, is marked in Barga by the production of *befanini*:

shortbread and marzipan biscuits in various shapes, artistically decorated and crimped with special tongs.

## DEVOTIONAL CUISINE

*See page 16*

It remains traditional in many Italian towns to celebrate the feast day of St Anthony the Great (17 January) by lighting majestic propitiatory bonfires and preparing delicious food. Numerous regional dishes have pork as a recurring ingredient, and there are even piglet-shaped sweets made for the occasion, such as *purceddhruzzi*, similar to the fried dough *struffoli*, typical of Salento, Puglia and Basilicata.

## CREMONA AND ITS MANY CHARMS

*See page 18*

Cremona, city of music and luthiers, is also the cradle of *baskin*: inclusive basketball. Between October and November, Cremona becomes a food capital with its Mostarda, Salame and Torrone Festival. Mostarda relish, PGI Cremona salame and torrone nougat, symbol of the city, are justly celebrated old traditions. Cremona also boasts such monuments as the Torrazzo, the Violin Museum and the Ponchielli Theatre.

## PAPPALONE BEANS

*See page 20*

Pappalone beans, cultivated in the Aspromonte National Park, grow at an altitude between 700 and 1,200 metres. They are fleshy, delicately flavoured and drought-resistant, and contribute to agricultural sustainability. They are nutrient-rich and used in soups and salads. Protection efforts are under way through promotion of sustainable cultivation to reverse their risk of extinction.

## SENISE PEPPERS

*See page 22*

Senise, in the province of Potenza, is famous for its sweet peppers, PGI since 1996. Cultivated around the great Monte



Cotugno dam, these peppers are especially rich in minerals and vitamin C. They are dried and used in typical Lucanian dishes, directly or after frying. They also star in an annual event celebrating local culinary traditions.

### **BONES: A HOG'S FINAL GIFT**

*See page 24*

Clusters of cheerful relatives and friends gather to nibble the last morsels clinging to these hoggy remnants. Various towns organise food festivals around pig bones. They must be patiently cooked, boiled for long enough to disentangle cartilage and rinds, and removed a few at a time from the pot so they stay hot, then sprinkled with coarse salt. Pork bones are also enjoyed in other parts of the world, especially in Asia.

### **STOCK: THE LONG JOURNEY OF COD**

*See page 26*

Cuisine in Liguria, especially Genoa, often uses preserved cod, especially *stoccafisso* (stockfish: dried cod) and *baccalà* (dried and salted cod). The first, imported from Norway, became popular in Genoa in the 19<sup>th</sup> century, and is often prepared *accomodato* ('settled'; in stew form) or *alla marinaresca* ('sailor-style'). Liguria has other local variants including *all'onegliese* ('Oneglia style') and *brandacujun*. These

now classic dishes derive from the seafaring tradition and necessary frugality.

### **WILD BOAR WITH BEANS (SIRBONI E PISU)**

*See page 28*

Wild boar meat, used in the cuisine of Ogliastra (Sardinia) since Roman times, is lean, flavoursome and versatile. It stars in various traditional dishes, including boar and beans, deeply rooted in both nature and local culture. Rich in proteins and iron, this meat stands out for its intense though delicate flavour, enhanced by such ingredients as thyme and Cannonau wine.

### **FRONTIER COOKING IN FINALE EMILIA**

*See page 30*

'Finale Emilia': its name, literally 'End Emilia', gives it away as a borderland. Perched between the provinces of Modena, Ferrara, Mantua and Bologna, it is not only a geographical but also an anthropological and culinary mixture. When, in the 16<sup>th</sup> century, various Jewish communities were expelled from Spanish territories, the Dukes of Este seized the opportunity to grant several families asylum. Finale Emilia thus became an interestingly delicious cauldron of cross-pollination between Jewish and local culture. Italianised Jewish

recipes include 'Jewish Cake' (*torta degli ebrei*), renamed *sfogliata* ('flaky'), now a classic Finalese street food.

### **CAPPUCCINO: THE MOST POPULAR ESPRESSO VARIANT**

*See page 32*

One of the most ordered beverages in cafés worldwide has an Italian name that remains the same everywhere: cappuccino. It is made with a short (*ristretto*) espresso shot and fresh, whole milk, steamed into fine froth without bubbles. Its perfect preparation requires the right ingredients, equipment and experience. Even the right cup is important. A good cappuccino does not need excessive sugar or decoration.

### **SHARK AT THE TABLE**

*See page 33*

We may often buy frozen fish at the supermarket without knowing that it is shark, sold as *verdesca* or *palombo* (blue shark and common smooth-hound respectively, but their Italian names betray no 'shark' element). Though shark meat is not forbidden, we should check labels to avoid being misled and know precisely what we're eating. Shark is also used pharmaceutically in food supplements. Intensive fishing now threatens sharks, which are useful for protecting marine biodiversity.

### **A CITRUS FRUIT WITH EXTRAORDINARY PROPERTIES**

*See page 34*

Lemon trees from the east, introduced to Rome, were already described in the 3<sup>rd</sup> century BC by Theophrastus as an antidote against poisons. In 1747, John Lind discovered lemon's antiscorbutic properties. In each season, the lemon tree has something to offer for cooking and health. Its medicinal uses include combating diarrhoea and rheumatism and aiding digestion and immune health.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*